This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

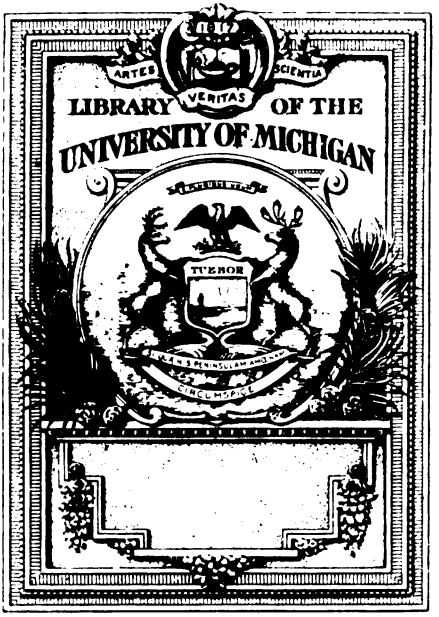
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

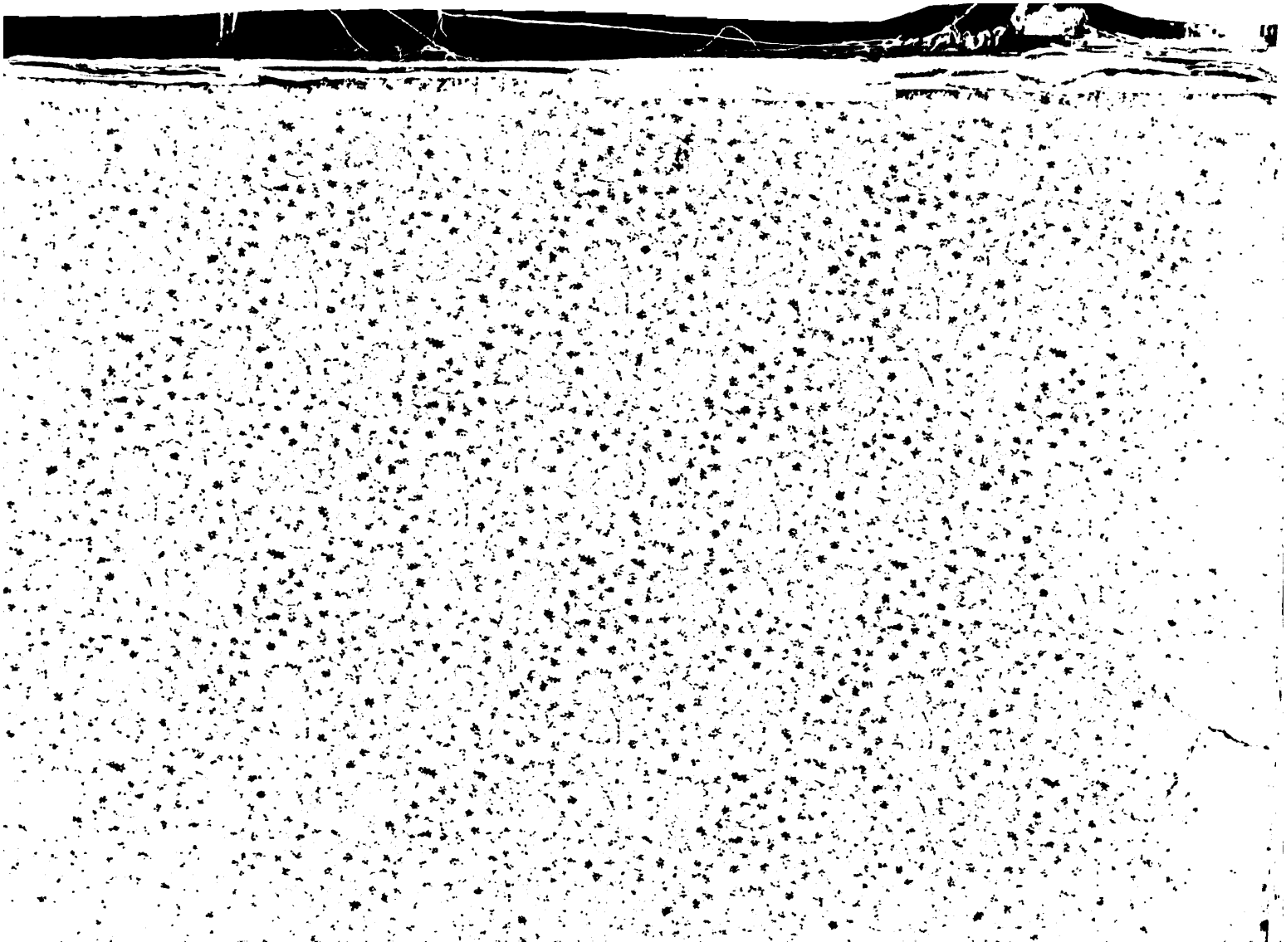
Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

R. G. ADAMS

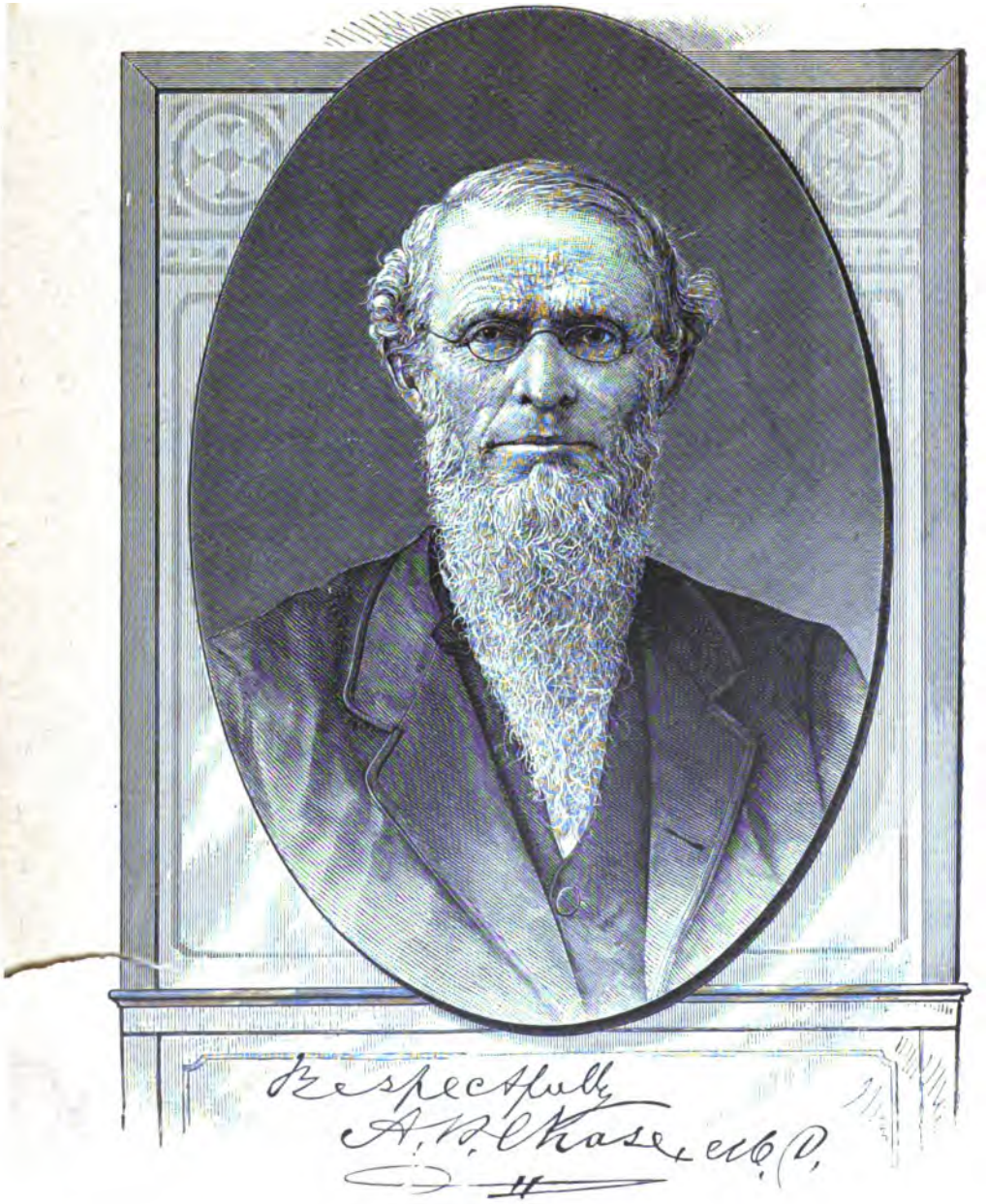


THE GIFT OF

Dr. R. G. Adams



Z
232
.U6
M5
A61
1899



UNIV.

„Zum Angedenken."

Deutsche Ausgabe von Dr. Chase's

drittem, letzten und vollständigem

Recept-Buch

und Haus-Arzt,

oder Praktische Lehren für das Volk.

Das Resultat langjähriger Beobachtungen des Verfassers, enthaltend die werthvollsten und neuesten Recepte in allen Zweigen der Medizin, und Gemeinnütziges für den Haushalt, einschließlich einer Abhandlung über

Frauen- und Kinder-Krankheiten,

—: thatsächlich :—

Das Buch für Millionen,

Mit Bemerkungen und Erklärungen für den täglichen Gebrauch der Menge, in interessanten Abschnitten geordnet, und mit leicht übersichtlichem Inhaltsverzeichniß versehen.

Von A. W. Chase, M. D.,

Verfasser von „Dr Chase's Recept-Buch, oder Rathschläge für Jedermann," sowie „Dr. Chase's Hausarzt," „Thierarzt," „Bienenzüchter," und „Zweites Recept-Buch."

„Darum verschweigen, was das Leid vermindert?"

Herausgegeben von

F. B. Dickerson Company,

Detroit, Mich., u. Windsor, Ont.

1899.

Copyright, 1884
By A. W. CHASE.

Copyright, 1887,
By F. B. DICKERSON.

ALL RIGHTS RESERVED.

Widmung.

Dieſes, mein drittes und letztes Recept-Buch

iſt in Hochachtung

Den zwölf hundert tausend Familien in den Ver. Staaten und der Dominion Canada gewidmet,

Die das eine oder beide meiner früheren Bücher gekauft haben, ſowie deren Kindern, die ſich mit dem Inhalt derſelben bekannt gemacht haben und denen, zu

Ihrem eigenen Nutz und Frommen daran liegt, daß der Name des „alten Doctors" durch dieſes, ſein Leben krönendes, Werk auf ihre Nachkommen übergehe.

A. W. Chaſe, M. D.

Vorwort der Herausgeber.

Indem wir dieſes Buch der Oeffentlichkeit übergeben, enthalten wir uns aller überflüſſigen Bemerkungen. Dr. A. W. Chaſe iſt einzig in ſeiner Art. Der ungeheure Abſatz ſeiner früheren Werke iſt ein hinlänglicher Beweis dafür, daß das Publikum alle Produkte ſeiner ſchöpferiſchen und menſchenfreundlichen Feder zu leſen verlangt. Es giebt keinen lebenden oder verſtorbenen Schriftſteller, deſſen Werke ſo begehrt wurden, und keinen Menſchen, deſſen ganzes Leben mehr dem Wohl der Menſchheit gewidmet war. Durch unverdiente Schickſalsſchläge verlor er ſein Vermögen und hinterließ ſeiner Familie nichts als das Manuſkript dieſes Buches und das Bewußtſein, daß ſein Lebenswerk anerkannt und er ein Wohlthäter der Menſchheit geweſen. Dr. Chaſe's Namen iſt in Millionen von Heimſtätten ſprüchwörtlich geworden und wollen wir hoffen, daß dieſes Buch denſelben einer weitern Million zugänglich machen wird. Obgleich er dieſes, ſein letztes Werk für die Menſchheit ſchrieb, der er ſo lang und treu gedient, können die Herausgeber doch nicht umhin, es in ſeinem Angedenken ſeinen Kindern zu widmen.

Die Herausgeber.

THE NURSE AND PATIENT.

3-31-38

Vorwort des Verfassers.

Zur Veröffentlichung dieses Buches veranlaßten mich folgende Umstände: Nachdem ich über 50 Jahre meines Lebens der sorgfältigen Beobachtung und Prüfung des praktischen Werthes meiner Recepte, wie sie in den ersten Ausgaben meiner Bücher, nämlich „Dr. Chase's Recepte, oder Praktische Lehren für Jedermann" und „Dr. Chase's Hausarzt," „Bienenzüchter" und „Zweites Recept-Buch" enthalten sind, gewidmet, war es selbstverständlich, daß ich für späteren Gebrauch nicht nur meine Recepte sammelte, sondern auch solche, wie ich sie in den wissenschaftlichen, medizinischen, gewerblichen, ackerbaulichen und gemeinnützigen Zeitschriften gelegentlich fand. Da merkte ich denn, daß mit der fortschreitenden Zeit sich jeder Zweig der Wissenschaft und Kunst durch stetig neue Erfahrungen vervollkommnete und bestimmter und vollständiger zur Geltung kam. So entstand dann durch die Ansammlung des ausgewähltesten und vorzüglichsten Materials das dritte Buch. Im Glauben, daß es beim Volke dieselbe Anerkennung finden dürfte, wie meine früheren Werke, von denen über 1,200,000 während eines Zeitraums von 20 Jahren verkauft wurden, beschloß ich, um mit gutem Gewissen vom Leben Abschied nehmen zu können, es für die Veröffentlichung vorzubereiten. Zu diesem Zwecke habe ich vier Jahre meines Lebens getreulich und fleißig für die Sichtung und Zusammenstellung des Materials und den damit verknüpften Versuchen verwandt, und lebe der Ueberzeugung, dadurch jedem Heim eine Wohlthat erwiesen zu haben. Nun bin ich Willens auf immer meine Feder von derartigen Arbeiten ausruhen zu lassen, damit auch ich, wenn auch nur in geringem Maße die Segnungen und Vortheile, welche ich Andern in so reicher Fülle zu Theil werden ließ, mit genießen kann. Ich lebe der Ueberzeugung, daß wenn die Menge diesem Buche denselben Ernst und dieselbe Muße opfert, wie der Verfasser es gethan, der daraus entspringende Nutzen und die Freude nicht nur eine gegenseitige sein, sondern uns sogar überleben wird, unsern Kindern und Kindeskindern zum dauernden Segen.

Für die Zuverlässigkeit der in diesem Buche enthaltenen Rathschläge zeugt der beispiellos riesige Absatz meiner früheren beiden Bücher.

Es erübrigt blos zu sagen, daß je länger Jemand in einem Berufe thätig ist, oder sich dem Studium gewerblicher Künste hingiebt, sein Geist desto reifer und sein Urtheil geläuterter wird, und seine Thätigkeit daher an Werth gewinnen muß. Angesichts dieser Thatsache wird es Jedem einleuchten, daß Jemand, der fast 70 Jahre seines Lebens dem Wohle seiner Mitmenschen geopfert, wie ich es that, nach den vorausgeschickten Beweisen zu schließen, sein letztes Werk gewiß derart ausführen dürfte, daß es als Krönung seiner Gesammtthätigkeit gelten kann. Daß dies hier wirklich der Fall, davon bin ich überzeugt. Dieses Werk ist das Ergebniß einer nahezu dreißigjährigen Thätigkeit und Erfahrung seit der Veröffentlichung meines ersten Buches, und ist durchaus keine verbesserte Auflage der früheren, sondern ist vollständig aus neuem Material auf Grund neuerer Forschungen hergestellt. Deßhalb glaube ich, daß es für Alle die es kaufen von unendlichem Werthe sein wird, und selbst, wenn sie meine beiden früheren Bücher schon besitzen, so werden sie den Werth derselben erkennend, auch dies mein letztes Buch zu besitzen trachten. Mein hohes Alter von nahezu 70 Sommern erlaubt mir nimmermehr ein ähnliches Werk wie dieses zu beginnen, zu welchem ich einen Zeitraum von fast fünf Jahren brauchte.

Ein Receptbuch, das nicht als Unterhaltungslektüre gilt, kann ganz gut in engerer Schrift gesetzt sein, als ein gewöhnliches Lesebuch und da ich den Zweck verfolgte, den Lesern möglichst viel Informationen für den Kaufpreis des Buches zu bieten, so habe ich den kleinsten, noch gut lesbaren Druck anwenden lassen, doch soll in Nachfolgendem gezeigt werden, daß selbst ein Receptbuch von Manchen bis zu einem gewissen Grade als Lektüre benutzt wird. Als ich einst durch Illinois reiste, trat an der Ueberfahrt über den Mississippi bei Burlington ein Mann mit der Frage an mich heran: „Sind Sie nicht Dr. Chase, der Verfasser von Dr. Chase's Recept-Buch?" (mein erstes Werk) was ich bejahte, worauf er bemerkte: „Ich erkannte Sie sofort nach dem Titelbild Ihres Buches" und fügte hinzu: „Wir lasen öfter darin als in der Bibel", was ich nicht gelten lassen wollte und ihn bat seine Familie anzuhalten, sich in Zukunft mehr mit der Bibel zu beschäftigen, da das ewige Leben von unendlich größerer Wichtigkeit sei, als das irdische Dasein. Den Namen des Mannes habe ich vergessen, doch bin ich so frei, hier Namen und Adresse einer Dame in Wisconsin einzuschalten, deren Brief ich während der Vorbereitungen zu diesem Buche erhielt, und nehme

dabei an, daß sie sich durch Veröffentlichung ihres Namens und Schreibens nicht beleidigt fühlen wird, da es nur zu dem Zwecke geschieht, um dem Publicum zu zeigen, wie sehr meine früheren Werke von Leuten, welche sie besitzen, geschätzt werden. Folgendes Schreiben stammt von Frau O. N. Alden aus Neenah, Wisconsin:

Dr. A. W. Chase, 11. Januar 1885.

Werther Herr:

Selten nur ist der Schreiber oder Verfasser eines Buches mit dem Inhalt desselben so verwoben, daß der Leser mit dem Vertrautwerden des Inhalts zugleich auch die persönliche Bekanntschaft des Autors gemacht zu haben glaubt. Wenn ich aber Dr. Chase's Bücher nachschlage, meine ich mir bei ihrem Verfasser persönlich Rath zu holen; er kommt mir wie ein Freund vor und seine Person ist von seinen Büchern unzertrennlich. Doch solcherart setzt er sich auch vielleicht manchen Unannehmlichkeiten aus, wie Beispielsweise hier durch persönliche Zuschriften. * * * *

Die Dame schließt ihr Schreiben mit einer Schilderung ihres Gesundheitszustandes und der Bitte um Auskunft über den Charakter gewisser Waaren. Ich führe diese Umstände nur aus Hunderten von andern an, um Jenen, die meine früheren Bücher noch nicht kennen, zu zeigen, was Personen, die bereits im Besitz derselben, darüber denken, und hoffe solcherart die Menge zu überzeugen, daß mein drittes und letztes Buch ebenso werthvoll sein wird. Jedenfalls habe ich mein Bestes gethan ein Werk zu schaffen, daß in jeder Hinsicht meine früheren Werke übertrifft, und mit Hülfe einer zwanzigjährigen Erfahrung, während welcher Zeit sich eine Menge neuer Anschauungen Bahn brachen und viele werthvolle Entdeckungen gemacht wurden, bin ich auch überzeugt, daß mein Werk gelungen und hoffe nur, daß meine früheren Werke, diesem meinem letzten, der Krone meiner Thätigkeit, die Thore geöffnet haben, so daß es ein willkommener Gast in jedem Heim sein wird, wo entweder mein erstes oder zweites Buch, oder beide, schon früher Eingang gefunden, und daß es sich viel mehr werth erweisen wird, als die dafür bezahlte Summe.

25. März 1885. Der Verfasser.

Gerade zwei Monate nach Vollendung dieses Werkes und Niederschreibung vorstehenden Vorworts ist der „Alte Doktor" sanft entschlummert, und hat sein Geist seinen Flug zu Gott angetreten, von wannen er gekommen.

Die Herausgeber.

In Memoriam.

Dr. Alvin Wood Chaſe, Arzt und Verfaſſer des berühmten Receptbuches von Dr. Chaſe, ward in Cayuga County, Staat New York, im Jahre 1817 geboren. Er war der Sohn Benjamin Chaſe's, eines Eingeborenen des Staates Maſſachuſetts. Als Alvin 11 Jahre alt war wohnten ſeine Eltern nahe Buffalo, N. Y., wo er zum Mann heranwuchs während er in einem Block-Schulhauſe eine ſehr beſchränkte Erziehung erhielt. Sein Durſt nach Wiſſen, verbunden mit einem Ehrgeiz, welcher ſeiner natürlichen ſtrebſamen Anlage entſprach, war ſo groß, daß er ſeine ſaumſeligen Mitſchüler dieſer unbedeutenden Lehranſtalt weit überholte. Siebzehn Jahre alt verließ er New York und fand Beſchäftigung am Maumeefluß während er ſeine Mußeſtunden dem Studium weihte. Im Jahre 1840 nahm er ſeinen Aufenthalt in Dresden, Ohio, wo er im Frühjahr 1841 Martha Shutts, welche aus New York ſtammte, heirathete. Dieſem edlen und begabten Weibe, der Mutter ſeiner Kinder, mag billiger Weiſe viel von dem Erfolge zugeſchrieben werden, welchen der Doktor während ſeiner langen und ereignißreichen Laufbahn errang. Von den Tagen ſeiner Kindheit an hegte er den Wunſch Medizin zu ſtudiren und erwartete mit Ungeduld die Zeit, da er Mitglied der Brüderſchaft werden möchte.

Nach langen Wanderungen, ließ er ſich 1856 in Ann Arbor, Mich., nieder, wo er zu ſeinem größten Vergnügen in Stand geſetzt wurde, ſeine Studien, in welchen er ſeine künftige Lebensaufgabe erblickte, mit allem Eifer zu betreiben. Er frequentirte die Vorleſungen der mediziniſchen Abtheilung an der Staatsuniverſität während der Jahre 1857 und 1858 und graduirte zur ſelben Zeit am berühmten Inſtitut von Cincinnati, Ohio. Vor 1869 bereiſte er einen großen Theil der Ver. Staaten, indem er ſich ein werthvolles Wiſſen erwarb, das er durch praktiſche Erfahrungen gewann, die eine gute Grundlage abgaben für das wundervolle Werk, welches ſpäter ſo große Berühmtheit erlangte. Die erſte Ausgabe des Werkes, ebenſo wie alle folgenden, erwies ſich als ein großer Erfolg und brachte bald den Verfaſſer auf den beſten Weg zum Glück. Im Jahre 1864 baute er den erſten Theil jenes prachtvollen Gebäudes, welches noch ſeinen Namen trägt. Es ſteht an der Ecke von Main Straße und Miller Avenue und iſt ein Schmuck unſerer Stadt. Das Gebäude wurde 1868 vollendet. Die Anſtalt nahm einen ſolchen Aufſchwung, daß damals 50 Perſonen dauernde und lohnende Beſchäftigung innerhalb der Mauern des Gebäudes fanden; und die Gaſtlichkeit und Freigebigkeit des Doktors ſowohl für die Angeſtellten der Anſtalt als auch die Bedürftigen der Stadt waren ſtets Gegenſtand der Bewunderung.

Im Jahre 1873 veröffentlichte er ſein zweites Buch, von welchem viele Tauſende von Exemplaren verkauft wurden und man kann mit Beſtimmtheit behaupten, daß reichlich ein und eine halbe Million ihren Weg in die Heimſtätten dieſes Landes und anderer gefunden haben.

Nur wenige Jahre ſind verfloſſen, ſeitdem man Dr. Chaſe als einen

der erfolgreichſten und wohlthätigſten Bürger von Ann Arbor betrachtete. Verluſte von Tauſenden und Zehntauſenden von Dollars verminderten bedeutend das auf ſo rechtſchaffene Weiſe Erworbene. Es iſt ſelten der Fall, daß ſoviel Vermögen in ſo kurzer Zeit durch ſo ehrenhaftes Streben erworben wird. Er ließ ſich nicht auf Speculationen ein, ſondern verfolgte emſig einen ſehr nützlichen Beruf, welcher ihm großen Vortheil ohne Schaden für Andere brachte, ſondern im Gegentheil von großem Werthe für die Menſchheit war. Aber ungeachtet ſeiner Verluſte verlor er nicht ſeine angeborne Thatkraft und mannhaftes Streben und ſtand vor der Oeffentlichkeit als ſichtliches Beiſpiel, was Fleiß, Ausdauer und unbeugſamer Wille vollbringen können. Er ſtand lange in Verbindung mit der Methodiſtenkirche zu Ann Arbor, welcher er von Zeit zu Zeit große Geldbeträge zuwandte. Seine Freigebigkeit in dieſer Richtung war ſelbſt in Betracht ſeines großen Einkommens bemerkenswerth. Viele Leute deren Mittel das Vierfache derjenigen des Doktors betrugen, gaben nicht ein Viertel ſoviel für das Emporkommen dieſer und anderer wohlthätiger Unternehmungen. Er war einmal als Mayor der Stadt nominirt, aber ſein Beruf trieb ihn dazu die angebotene Ehre abzulehnen. Aber die Stürme des Lebens bezwangen ihn endlich und fegten mit faſt ruheloſer Wuth um den nun gealterten Arzt; und einige von den Vorurtheilen welche die menſchliche Geſellſchaft charakteriſiren fanden einen Ruheplatz in dem Herzen dieſes edlen Mannes; doch, wenn das letzte Kapitel in das Buch ſeines Lebens eingetragen ſein wird, wird auch die Rechnung ſich wahrſcheinlich ausgleichen. Die letzten irdiſchen Feierlichkeiten ſind vollzogen worden und der alte Veteran ruht friedlich im Schoße des

ſchweigenden Grabes. Der Wahrheit getreu mag man ſagen, er lebte gegen Niemand in Bosheit, ſondern gegen Alle in chriſtlicher Liebe. Ein ſchönes Monument bezeichnet den Platz, wo ſeine irdiſchen Ueberreſte beigeſetzt ſind, aber ſein wirkliches und immerwährendes Denkmal iſt in ſeinem Leben und in ſeiner frommen und werkthätigen Liebe zu ſeinen Nebenmenſchen zu erblicken.

Rev. L. Davis,

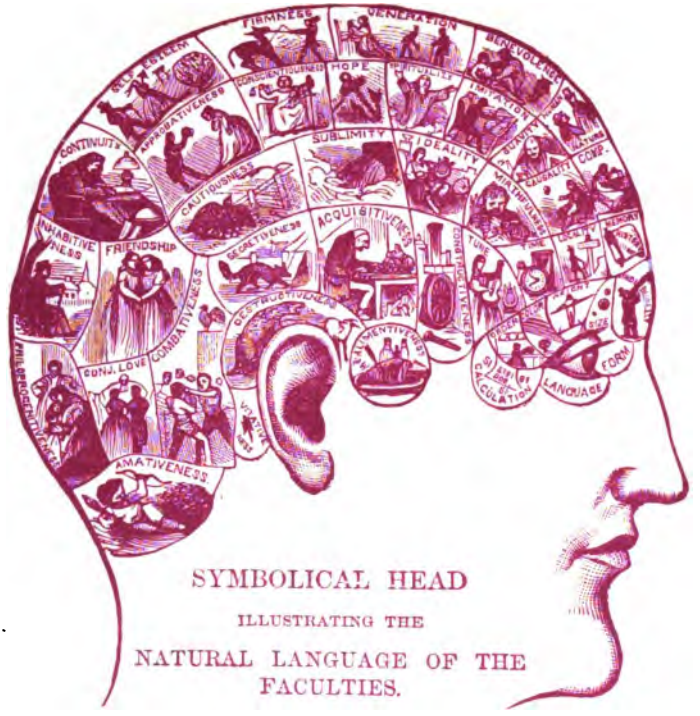
Sekretär der Pionier-Geſellſchaft von Waſhtenaw County.

Ann Arbor, Nov. 28, 1886.

Inhalt.

	Seite.
Widmung,	iii
Vorwort der Herausgeber,	v
Vorwort des Verfassers,	vii
„Zum Angedenken,"	xi
Krankheitserscheinungen,	1
Medizinische Recepte,	84
Hebammendienste und Krankenpflege,	291
Krankenkost,	313
Culinarische oder Küchen-Abtheilung,	327
Vermischte Recepte,	522
Haushalts-Memorandum,	647
Die Toilette,	651
Milchwirthschaft,	657
Hausthiere,	668
Landwirthschaftliches,	786
Gemeinnütziges,	804
Bienenzucht,	817
Bemerkungen der Herausgeber,	830
Medizinische Fachausdrücke,	831
Deutsch-Englisches Wörterverzeichniß,	845
Inhalts-Verzeichniß des medizinischen Theils,	851
Allgemeiner Inhalt.	859

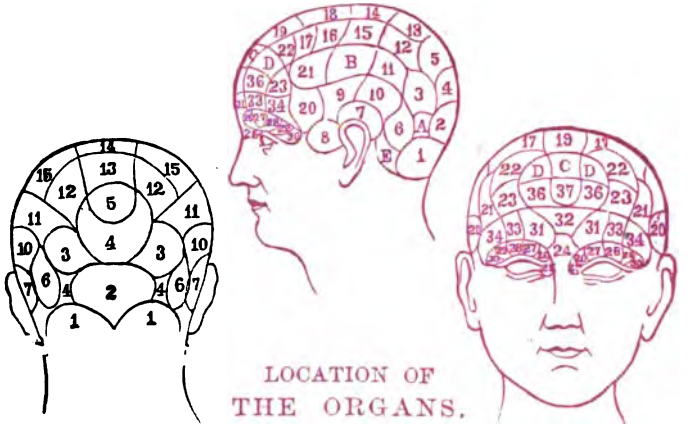
PHRENOLOGY DEFINED.



SYMBOLICAL HEAD

ILLUSTRATING THE

NATURAL LANGUAGE OF THE FACULTIES.



LOCATION OF THE ORGANS.

NAMES AND NUMBERS OF THE ORGANS.

Medizinischer Theil.

Krankheits-Erscheinungen.

Anmerkung.—Bei Zusammenstellung der „Symptome" oder Krankheits-Erscheinungen habe ich sorgfältig nur solche Krankheiten ausgewählt, mit denen nicht Jedermann vertraut ist. Eine Anzahl bekannter Leiden, von denen wir ohne vorangehende Symptome oder Warnung befallen werden, habe ich mit Willen anzuführen unterlassen. Man braucht Niemandem zu sagen, wenn er Zahnweh oder Ohrenreißen hat, oder was die Symptome sind. Gewöhnlich findet er das sehr rasch aus, ohne ein Buch oder einen Arzt zu Rathe zu ziehen, und ist solch allgemein bekannten Leiden in diesem Abschnitt daher keine Beachtung geschenkt.

Abortion oder Fehlgeburt. — Wenn ein schwangeres Weib den Inhalt der Gebärmutter von sich gibt, oder die Leibesfrucht während der ersten sechs Monate nach der Empfängniß verliert, so wird dieser Unfall als eine Fehlgeburt oder Abortion betrachtet. Wenn dasselbe während der drei letzten Monate der Schwangerschaft eintritt, so ist es eine vorzeitige oder Frühgeburt.

Symptome. — Wenn eine Abortion während des ersten Monats der Schwangerschaft vorkommt, so mögen die Symptome kaum wahrnehmbar sein, oder als Unregelmäßigkeit in der monatlichen Reinigung betrachtet werden. Später aber kündigt sich das Ereigniß meist durch fieberhaften Zustand, kalte Füße und Beine, geschwollene und stark geröthete Augenlider und stechende Schmerzen in den Brüsten an, wobei die Letzteren weich werden, ferner Schmerzen im Rücken und zerrende Schmerzen im Unterleib, die in Zwischenräumen auftreten und schließlich den Charakter richtiger Wehen annehmen. Sowie diese Wehen stärker werden, stellt sich Blut ein, und früher oder später platzt dann die Wasserblase und der Fötus wird ausgeschieden.

Ursachen. — Dieselben sind zahlreich. Von den Hauptsächlichsten sind zu erwähnen, eine Verschiebung der Gebärmutter, Schwären im Gebärmutterhals; Syphillitischer Zustand der Leibesfrucht von den Eltern stammend; zu viel Bewegung; schweres Heben; Fall, speziell wenn das Weib dabei mit den Füßen auf den Boden kommt und starke Erschütterung erleidet, Brechmittel, starke Abführmittel und zu viel geschlechtlicher Umgang. Heilmittel, Seite 268.

Adern-Anschwellungen oder Blutknoten. — In verschiedenen Körpertheilen, speciell den untern Gliedmaßen, machen sich zuweilen verschiedene starke, knotige Adern-Anschwellungen bemerkbar, von tiefblauer Färbung, verursacht durch Blutstauungen. Die Ursache dieser Anschwellung ist, daß das Blut in seinem Umlauf durch die Adern eine Störung erlitten hat; daher Anschwellung im Schambug, Anschwellung der Adern in den Beinen verursacht. Das kommt häufig bei schwangeren Frauen vor, da die vergrößerte Gebärmutter und ihr Inhalt einen Druck auf die große Adernverzweigung ausübt. Es kommt auch vor, daß eine geschwächte Natur und sitzende Lebensweise die Ursache dieser Störung ist. Sind die Adern sehr hervortretend so ist nicht unerheblicher Schmerz damit verbunden. Mitunter

brechen sie auch auf und verursachen großen Blutverlust; auch sind sie häufig die Ursache hartnäckiger Geschwüre. Im Anfang sind nur wenig Schmerzen mit der Anschwellung verbunden und ist man daher geneigt, ihr wenig Beachtung zu schenken. So kommt es daß sie schließlich schwer zu heilen ist. Nach der Entbindung schwangerer Frauen verliert sich diese Adernschwellung gewöhnlich und verlangt ihre Heilung außer richtiger Haltung nur wenig Aufmerksamkeit. In machen Fällen muß eine Binde, welche mäßigen Druck ausübt, angewandt werden. Ein elastischer Strumpf eignet sich vorzüglich zu diesem Zwecke. Mittel, Seite 243.

Ague. — Der gebräuchliche englische Ausdruck für Wechselfieber. Hauptsächlich in der kühlern Jahreszeit auftretend. Die Krankheit wird gewöhnlich mit dem Doppelnamen Fieber und Ague bezeichnet.

Symptome. — Dieses Fieber kennzeichnet sich durch verschiedene Anfälle, von denen jeder drei Stadien auf einander folgender Symptome aufweist, nämlich Kälte, Hitze und Schweiß. Wenn der Zustand des Schwitzens erreicht ist, hören dann alle Beschwerden auf und das Leiden setzt aus, um jedoch zu einer spätern Periode wiederzukehren, wobei dieselben Symptome von Neuem auftreten. Der Zeitraum in welchem der Patient von den Anfällen verschont bleibt, ist bei den verschiedenen Arten von Wechselfieber verschieden und hängt der Name und Charakter des Leidens davon ab. Wenn die verschiedenen Stadien sich während eines Tages abwickeln so heißt es "quotidian" oder tägliches Fieber, wiederholen sie sich jeden dritten Tag mit Einschluß des ersten Auftretens, dann heißt es "tertian" oder dreitägiges, und wenn es jeden vierten Tag wiederkehrt "quartan" oder viertägiges Fieber. Außerdem gibt es noch geringere Abweichungen, die indeß für den Leser von keiner besonderen Bedeutung sind. Heilmittel, Seite 93.

Apoplexy. — Die Apoplexie oder der Schlagfluß ist eine Krankheitserscheinung, die sich dadurch äußert, daß der Patient plötzlich seiner Sinne und Bewegungsfähigkeit beraubt, zusammenbricht, wie von einem heftigen Schlage getroffen. Daher auch in allen Sprachen ihr Name den plötzlichen Anfall ausdrückt, dem der Patient wie von einem Schlage von unsichtbarer Hand, oder einem Blitzschlag getroffen, unterliegend, zusammenstürzt.

Symptome. — Ein von heftigem Schlagfluß Betroffener bricht plötzlich zusammen, seiner Sinne und Bewegung beraubt, athmet schwer und tief mit schnarchenden Lauten, manchmal stellen sich krampfhafte Zuckungen ein und Schaum entrinnt dem Munde. Der Pulsschlag ist stark und voll und ein kalter, klebriger Schweiß bricht am ganzen Körper aus. Der sich ansammelnde Speichel, der aufgedunsene Zustand und das geräuschvolle schwere Athmen vereinigen sich zu einem schrecklichen Anblick. Die Krankheit tritt nicht immer so furchtbar und heftig auf, sondern ist verschieden in ihren Erscheinungen, wie Dr. Abercrombie ausführlich erläutert: „Manchmal beginnt der Schlagfluß mit plötzlich eintretendem heftigen Kopfschmerz, dem Patienten wird übel, er erbleicht und wird ohnmächtig, gewöhnlich erfolgt auch Erbrechen, und häufig folgt dann der Zusammenbruch wie im Stadium der Bewußtlosigkeit, wobei das Gesicht leichenfahl und der Pulsschlag äußerst matt wird. Dieser Zustand ist manchmal von leichten Krämpfen begleitet. In anderen Fällen bricht der Patient nicht zusammen und der Anfall von heftigem Kopfschmerz ist nur von einem leichten, vorübergehenden Verlust des Erinnerungs-Vermögens begleitet. In beiden Fällen erholt sich der Patient in wenigen Minuten, kommt

wieder allmählich zu Bewußtsein und ist im Stande sich zu bewegen, doch hält der heftige Kopfschmerz an. Nach längerer Zeit, vielleicht nach Stunden stellt sich Erschlaffung ein, der Patient wird vergeßlich und spricht unzusammenhängend und verfällt nach und nach in tiefen Schlaf um nicht mehr aufzuwachen. In manchen Fällen tritt Lähmung einer Körperseite ein; andere Fälle wieder sind von keiner Lähmung begleitet. In einer speziellen Art des Leidens wird der Patient plötzlich auf einer Seite des Körpers gelähmt, und verliert die Sprache, ohne jedoch betäubt zu sein, oder wenn der erste Anfall von Betäubung begleitet ist, so geht diese bald vorüber. Der Patient bleibt bei Bewußtsein und versucht, sich durch Zeichen verständlich zu machen. In manchen Fällen macht das Leiden alle Stadien bis zum heftigsten Schlaganfall durch, was manchmal Stunden dauert, in anderen Fällen erholt sich der Patient unter richtiger Behandlung vollständig in einigen Tagen. In vielen Fällen geht die Heilung nur sehr langsam von Statten und dauert es oft Wochen und Monate bis der Patient sich von dem Anfall wieder erholt.

Es ist äußerst schwierig festzustellen welcher Art die Störungen im Gehirn sind, welche einen Schlaganfall herbeiführen. Manchmal in tödtlichen Fällen zeigte sich bei Bloslegung des Gehirns nach Oeffnung des Kopfes eine Menge geronnenen Blutes darin, und der Druck den diese ins Gehirn gedrungene Blutmasse ausüben mußte, erklärte dann hinreichend den Vorfall. Aber in anderen Fällen, die gleichfalls tödtlich verliefen, fand sich nur eine ganz geringe Quantität flüssiger Substanz in irgend einem Theile des Gehirns, ja in manchen Fällen, die gerade von besonders heftigen Erscheinungen begleitet waren, fand sich nicht die geringste Verletzung des Gehirns vor, oder Abweichungen von dem gesunden Zustand desselben.

Es scheint jedoch, daß Menschen von einer gewissen eigenartigen Körperbildung der Krankheit eher anheimfallen als andere. So werden Leute mit kurzem dicken Hals, großem Kopf und starker Beleibtheit, speciell nach ihrem 35. oder 40. Jahre häufig davon befallen, obwohl es wieder viele Beispiele dafür gibt, wo große und schlanke Personen von der Krankheit heimgesucht wurden. Heilmittel Seite 141.

Asthma (Engbrüstigkeit). — Symptome. — Eine schmerzhafte Athemnoth die sich in Zwischenräumen unter Brustbeklemmung wiederholt; ein keuchender Husten, zuerst schwer herauskommend doch leichter am Ende eines jeden Anfalls, gefolgt von etwas Schleim-Auswurf. Für gewöhnlich stellen sich die Anfälle zur Nachtzeit ein, doch mitunter auch während des Tages, doch wenn immer sie auftreten, geschieht es plötzlich unter Brustbeklemmung und Athemnoth. Befindet sich der damit Behaftete zu Bette, so ist er gezwungen sich augenblicklich zu erheben, um besser Luft schöpfen zu können. Die Schwierigkeit des Athmens nimmt zu, und erfolgt dasselbe nur langsam unter Keuchen. Alle diese Symptome halten mitunter stundenlang an und bessert sich der Zustand dann erst allmählig, bis der Patient wieder leichter athmen und freier sprechen und husten kann und wenn ein Auswurf erfolgt, so ist die Ermüdung größer und pflegt sich Schlaf einzustellen. Selbst am Morgen und während des Tages wo das Athmen leichter ist als während des Anfalls, ist es doch nicht ganz frei und wird stets eine gewisse Beklemmung sich fühlbar machen, auch ist oft die geringste Bewegung des Körpers hinreichend, einen neuen Anfall herbeizuführen. Am Abend wird das Athmen schwerer, und stellen sich später, gewöhnlich zwischen 12 und 2 Uhr dieselben Erscheinungen ein, wie Nachts zuvor. Haben die Anfälle solcher Art durch mehrere Nächte hindurch stattgefunden, so werden sie

erträglicher und zeitweilig mögen die Patienten frei von allen Beschwerden sein, doch können sich die Anfälle stets wiederholen, wenn auch hierbei bei verschiedenen Personen verschiedene Bedingungen obwalten.

Asthma tritt selten vor Erreichung des zeugungsfähigen Alters auf und scheinen Männer häufiger darunter zu leiden, als weibliche Personen. Starke Personen die unter häufigen Asthma-Anfällen zu leiden haben, sehen im hohen Grade abgezehrt aus. Obwohl es nur selten in seinem Auftreten den direkten Tod zur Folge hat, kann es doch in sofern tödtlich wirken, als es sich in schlimme Leiden verwandelt, und Lungenschwindsucht oder Wassersucht herbeiführt, auch ist seine Feststellung nicht immer leicht, und was als gewöhnliche Asthma-Anfälle erschien, hat sich oft schon später als ein organischer Fehler des Herzens oder der anderen wichtigen Blutgefäße herausgestellt.

Ursachen. — Bei Manchen treten die krampfhaften Asthma-Anfälle in Folge der Hitze auf, entweder bei heißem Wetter oder in überhitzten Räumen, häufig auch bei warmen Bädern. Andere wieder werden davon durch kalte oder feuchte Luft heimgesucht, oder wenn ein Kleidungsstück ꝛc. zu stark ihre Brust beengt, oder bei Ausdehnung des Magens nach einer vollen Mahlzeit, oder aufblähender Nahrung, auch bei rascher Bewegung wodurch der Blutumlauf beschleunigt wird. Manchmal tritt das Leiden auch als Folge eines erregten Nervensystems, durch leidenschaftliche Ausbrüche herbeigeführt, auf, oder durch intensiven Geruch, wie auch bei Störung der Lungenthätigkeit durch Rauch oder Staub. Heilmittel, Seite 208, 209.

Auszehrung. — Symptome. — Das hauptsächlichste Symptom dieser Krankheit ist eine rasche Körperabmagerung in Folge unzulänglicher Nahrung. Den Wärterinnen in Schottland ist das Leiden unter dem Namen "Dwining" wohlbekannt. Kinder werden häufig davon befallen und zwar aus verschiedenen Ursachen, wie Zahnen, Versäuerung des Magens und Störungen in den Eingeweiden; auch von englischer Krankheit und von Krankheiten der Gekrösdrüsen, welch letztere Ursache die häufigste ist. Der Patient ist zuerst matt und schläfrig, hat schlechten Appetit, übelriechenden Athem, eine bleiche Gesichtsfarbe, aufgedunsenen Bauch, der Stuhlgang ist unregelmäßig, manchmal hart und manchmal flüssig, der Koth riecht sehr schlecht und ist von hellerer Färbung als gewöhnlich. Wenn die Krankheit eine Zeit lang angehalten hat, magert der Körper merklich ab, während der Bauch noch mehr anschwillt und die Störungen in den Verdauungs-Funktionen noch schlimmer werden. Heilmittel, Seite 130.

„Barbers' Itch", landläufiger Ausdruck für eine Hautkrankheit mit folgenden Symptomen: Es bilden sich schwammartige Gewächse, welche das Haar und die Haardrüsen verheeren. Die Krankheit tritt hauptsächlich an den behaarten Stellen des Gesichtes auf, am Kinn, der Oberlippe, den Backen und in der Krümmung des Nackens. Es zeigen sich kleine kegelförmige Pimpelchen, die an der Spitze eitern und durch welche je eine Haarwurzel geht. Die Pimpel sind von blaßgelblicher Färbung. Heilmittel, Seite 111.

Beulen oder Schwären. — Symptome. — Eine begrenzte Entzündung an den äußersten Theilen des Körpers, die zu einer spitzen Geschwulst wird, manchmal bis zur Größe eines Taubeneies und begleitet von Röthe und Schmerzen, ja zuweilen brennender Hitze. Die Geschwulst beginnt gewöhnlich zu eitern doch erfolgt dies nur sehr langsam. Der Aufbruch erfolgt an der Spitze und kommen

dann ein paar Tropfen eitriger Flüßigkeit zum Vorschein. Der eigentliche Kern des Geschwürs erscheint erst später und ist eine dicke, zähe Eitermasse, beinahe compact, so daß sie aus der Beule gezogen werden kann. Geschieht dieses, so fließt noch etwas Eiter ab, worauf die Schmerzen nachlassen, und die Stelle zuheilt. Heilmittel, Seite 61, 105.

Blasen-Entzündung. — Symptome. — Eine Blasenentzündung kann eintreten, ohne daß ein Bruch damit verbunden ist. Die Symptome dieses schweren Leidens sind ein brennender Schmerz im Unterleib, vermehrt durch Druck und einen beständigen Drang zum Uriniren, doch werden nur immer wenige Tropfen ausgeschieden und zwar unter den heftigsten Schmerzen und mehr oder weniger Fieber. Heilmittel, Seite 262, 263.

Blasenstein. — Der Stein, oder Blasenstein ist der Name einer Krankheit, verursacht durch harte Gebilde in den Urin-Canälen. Man unterscheidet kleinere körnige Absonderungen, die von den Nieren nach der Harnblase gelangen und dort starke Schmerzen verursachen, die unter dem Namen „Steindrücken" bekannt sind. Wird die steinartige Bildung in den Nieren oder der Blase größer, so vermag das Gebilde nicht mehr durch die Harn-Canäle zu gelangen, oder nur unter den größten Schwierigkeiten, und die Symptome sind dann von der schmerzhaftesten Art. Dieselben treten so häufig auf, daß sie die größte Beachtung verdienen. Der Urin enthält nämlich eine solche Menge verschiedenartiger Salze, daß es gar nicht wundern darf, wenn gelegentlich eine Stockung in der vollständigen Lösung derselben eintritt. So wie dies der Fall ist, und erst ein Kern entsteht, sammelt sich die feste Absonderung um diesen, denselben so vergrößernd, daß wenn das Gebilde in enge Passagen kommt, oder auf zarte Organe einen Druck ausübt, die furchtbarsten Schmerzen entstehen. Dieselben sind ein ausgesprochener Schmerz in den Lenden, eine Lähmung der Hüfte auf der angegriffenen Seite, Uebelkeit und Erbrechen und eine leichte Abnahme in der Quantität des abzusondernden Urins. Manchmal verursacht die Heftigkeit der Schmerzen Bewußtlosigkeit und Krämpfe. Die heftigen und schmerzhaften Anfälle sind durch die Ausscheidung kleiner Steinchen aus der Harnröhre unterbrochen, und der Patient fühlt dann große Erleichterung. Bei Personen, deren Constitution Geneigtheit zu diesem Leiden verräth, ist die Wiederkehr dieser Anfälle in unbestimmten Zwischenräumen zu erwarten. Wenn sich der Stein in der Harnblase befindet, so macht sich ein gesteigertes Bedürfniß zum Wasserlassen geltend, dasselbe erfolgt nur in geringem Maße unter häufigen Unterbrechungen und Schmerzen am Ausfluß der Harnröhre, speciell wenn der letzte Tropfen heraus ist. Heilmittel, Seite 48.

Blattern. — Symptome. — Der Patient wird von Kälte und Frösteln befallen, welchem Zustand große Hitze folgt die 2 bis 3 Tage anhält, während welcher Zeit bei Kindern Uebelkeit und Erbrechen einzutreten pflegen, sowie Auffahren im Schlafe oder epileptische Krämpfe, indeß Erwachsene gewöhnlich stark in Schweiß gebadet sind. Am Ende des 3. Tages pflegt sich der Ausschlag zu bilden, und nimmt am 4. Tage zu. Gewöhnlich erscheint er zuerst am Gesichte, dann am unteren Theile des Körpers und breitet sich sodann über alle Theile aus, was bis zum 5. Tage geschieht. Das Fieber läßt beim Erscheinen des Ausschlages gewöhnlich nach, desgleichen die Uebelkeit, das Erbrechen und die anderen Symptome, und fühlt der Patient zur Zeit dann leichter. Der Ausschlag erscheint in kleinen rothen Flecken,

die sich kaum über die Haut erheben aber allmählich zu Pimpeln anwachsen, an deren Spitze am 5. oder 6. Tage ein kleines Bläschen mit farbloser Flüssigkeit gefüllt, erscheint, das sich am 7. Tage erweitert, und am 8. Tage zur regelrechten Pustel gestaltet. Diese Pusteln sind von einem entzündeten Rande umgeben und schwillt bei ihrem Wachsthum das Gesicht derartig an, daß die Augen fast verdeckt werden. Die Masse in den Pusteln wird dann dick und weiß oder gelblich, ganz an Eiter erinnernd. Am 11. Tage läßt die Geschwulst im Gesicht nach und die Pusteln erscheinen stark gefüllt. Heilmittel, Seite 67.

Bleivergiftung. — Siehe Seite 239.

Brand, der kalte. — Ein Absterben des Fleisches, das dabei abfault, also gewissermaßen ein theilweiser Tod, nämlich der eines gewissen Körpertheils während die übrigen Theile ihre Lebenskraft behalten.

Ursachen. — Starke Entzündung, manchmal durch Verletzungen.

Symptome. — Jedes Schmerzgefühl erstirbt an dieser Stelle, die sich vom Rothen zum Violetten oder gar Blauschwarzen färbt, wobei der Pulsschlag langsam ist und ein klebriger Schweiß ausgeschieden wird. Wenn innerlich, hört der Schmerz auch auf, aber das Fleisch wird bleifarbig, und häufig bekömmt der Patient den Schlucken und andere schmerzhafte Symptome, auch zuckt es kalt über's Gesicht und bekommt die Zunge eine braune Färbung. Heilmittel, Seite 242.

Bronchitis. — Symptome. — Diese Krankheit ist eine Entzündung der, die Luftröhre verkleidenden Membrane. Sie ist sehr häufig und sehr gefährlich. Man unterscheidet zwei Arten, nämlich acute und chronische Bronchitis, oder Winterhusten. Die acute Form, ein heftiger Husten, beginnt mit den Symptomen einer gewöhnlichen Erkältung oder Catarrh's (Siehe Catarrh); verbunden mit Athembeschwerden und Keuchen, worauf sich Halsschmerzen und Husten mit großer Vehemenz einstellen. Auch etwas Fieber tritt ein, das sich gewöhnlich gegen Abend zu steigert. Mit dem Husten erfolgt der Auswurf eines klebrigen zähen Schleimes, manchmal eitrig und mit Blut vermengt. Heilmittel, Seite 182.

Bruch. — Symptome. — (Wenn er einrichtbar und kein Drosselbruch ist.) Das Anschwellen eines Körpertheils. Die Geschwulst läßt sich durch sanften Druck etwas zurückdrängen, kehrt aber gleich wieder. Sie verschwindet wenn der Patient sich niederlegt, tritt jedoch beim Husten stärker hervor. Bruchleidende sind manchmal von Verdauungsbeschwerden geplagt, doch gewöhnlich bleiben die Funktionen der Darmcanäle unverändert. Beim Einziehen des Leibes verspürt man ein Rumoren in den Eingeweiden.

Ursachen.—Manche Personen bekommen viel leichter einen Bruch als andere, ja bei Manchen ist das Leiden beständig. Der Grund dafür scheint zu sein, daß die Wandungen im Unterleib, oder der Gegend der Oeffnungen derselben, laxer und nachgiebiger sind, wie bei andern Personen. Das Leiden ist häufig in warmem Klima, oder bei älteren Leuten nach längerer Krankheit oder schwächenden Fiebern, sowie bei armen Leuten die hart arbeiten und nicht die richtige Nahrung haben. Umstände, die direkte Veranlassung zu Brüchen geben, sind gewöhnlich starke Ueberanstrengung, wobei eine Menge Muskeln in Thätigkeit versetzt werden, zum Beispiel beim Heben schwerer Gegenstände, Springen, Laufen, Brechen, Pressen beim Stuhlgang, bei starken Wehen im Kindbett, oder auch beim Husten, Niesen, Schreien oder Lachen. Heilmittel, Seite 242.

Carbunkel. — Symptome. — Eine Eiterbeule oder Eiteransammlung von eigenthümlich brandigem Aussehen. Die ersten Anzeichen sind große Hitze und heftige Schmerzen an irgend einem Theile des Körpers, an welcher Stelle dann ein Pimpel entsteht, der heftig juckt, und unter welchem sich eine begrenzte Beule sichtbar macht, die sich tief in das Fleisch hinein zu erstrecken scheint. Diese Beule färbt sich rasch dunkelroth oder violet. Gewöhnlich bildet sich ein kleines Bläschen an der Spitze des Carbunkels aus welchem, wenn es ausbricht, sich dunkle Jauche absondert, und ein Eiterloch entsteht. Der Fortschritt in der Eiterung eines brandigen Carbunkels erfolgt sehr rasch. Die Größe des Geschwürs ist verschieden und zuweilen acht bis zehn Zoll im Durchmesser. Beträchtliche Steifheit und Schmerzen begleiten das Leiden. Schreitet es fort, so bilden sich verschiedene, abgesonderte Oeffnungen, durch welche eine grünliche, stinkende Jauche sich absondert. Personen, die ein ausschweifendes, oder luxuriöses Leben geführt, durch welches ihre Constitution angegriffen wurde, bekommen am ehesten Carbunkeln, welcher Umstand, in Verbindung mit dem, daß auch Leute in vorgerücktem Alter davon nicht selten heimgesucht werden, das Auftreten von Carbunkeln gefährlich erscheinen läßt. Die Größe der Gefahr richtet sich nach der Größe und Lage der Geschwüre, der Anzahl derselben und dem Alter wie der Constitution des Patienten. Heilmittel, Seite 60.

Catarrh. — Symptome. — Die Krankheit wird gewöhnlich mit Schnupfen bezeichnet und sind ihre bekanntesten Erscheinungen folgende: Der Patient wird von Kälte und Frösteln befallen und fühlt nach Kurzem die Schwierigkeit durch die Nase zu athmen, welcher Athmungs-Canal durch irgend Etwas verstopft zu sein scheint, was man mit dem Ausdruck einer verschnupften Nase bezeichnet. Dumpfer Schmerz und Schwere im Vorderkopf sowie Hemmung der Beweglichkeit der Augen, stellen sich ein, und bald darauf entfließt der Nase eine dünne, wässrige Substanz, die so scharf ist, daß sie die Nasenränder und Lippen entzündet. Ein Gefühl der Ermüdung bemächtigt sich des ganzen Körpers, und ist der Patient gewöhnlich gegen kalte Luft höchst empfindlich. Der Pulsschlag ist, speciell gegen Abend, stärker als gewöhnlich. Diese Symptome sind bald von Heiserkeit und einem Gefühl der Rauheit und Wundheit der Kehle begleitet, mit erhöhter Athemschwierigkeit und Brustbeklemmung, sowie von Husten, der durch einen Kitzel oder Reiz im obern Theil der Luftröhre herzustammen scheint. Der Husten ist zuerst trocken und verursacht ziemlich heftigen Schmerz in der Brust und im Kopfe, auch stellen sich zeitweise an Rheumatismus erinnernde Schmerzen in verschiedenen Körpertheilen ein. Allmählig wird der Husten leichter, das heißt, der Schleimauswurf erfolgt rascher, wodurch die Kehle freier wird. Der Fluß aus der Nase wird milder und verdickt sich, die Kopfschmerzen lassen nach, doch das unangenehme Gefühl einer vollen Nase hält an, zugleich ein gewisser Grad von Schwerhörigkeit, Ohrensausen und ein pfauchendes Geräusch bei starkem Athemholen. Der Appetit ist meist gut, doch ist die Zunge stark belegt und herrscht ein schlechter Geschmack im Munde. Heilmittel, Seite 59, 174, 191.

Chloroform. — Ein Zustand, der manchmal in Folge einer zu starken Dosis Chloroform entsteht, und dem am Besten abgeholfen wird, indem man den Mund des Patienten gewaltsam öffnet und die Zunge vorstrecken macht, um der Luft freien Zutritt zu verschaffen. Gleichzeitig hält man dem Patienten Salmiakgeist unter die Nase. Chloroform sollte nur von einem Arzte selbst angewandt werden. Heilmittel, Seite 44, 104.

Cholera. — Diese Krankheit ist oft von Erbrechen und Abführen, mit Krämpfen in verschiedenen Theilen des Körpers, begleitet. Sie gelangte zuerst als ausgedehnte und verheerende Epidemie im Jahre 1817 zur Beachtung, wo sie in Jessore, in Bengalen wüthete, und nachdem sie in Indien und dem Archipel todtbringend gehaust, sich über China westlich nach Rußland und Deutschland ausdehnte, im Jahre 1831 England erreichend. Nach furchtbarer Heimsuchung verschwand die Seuche im Jahre 1832, trat indeß im Jahre 1849 von Neuem auf, wobei ihr in London allein 15,000, und im ganzen britischen Königreich an 80,000 Menschen zum Opfer fielen. Auch in den Jahren 1853 und 1854 verursachte die Seuche wiederum eine große Sterblichkeit und raffte im letzteren Jahre in den ersten zehn Wochen ihres Wüthens in London allein 6,000 Menschen hin.

Symptome. — Der Krankheits-Anfall erfolgt manchmal ganz plötzlich; zu anderen Zeiten wieder kündigt sie sich durch Symptome an, die von wenigen Stunden bis zu drei oder vier Tagen der Krankheit vorhergehen. Diese sind das Gefühl einer allgemeinen Unbehaglichkeit, und Beklemmung, zunehmende Empfindlichkeit, nicht unähnlich einem trügerischen Gefühl strotzender Gesundheit und Lebenskraft, Schmerzen in der Nabelgegend, manchmal auch Zittern und Schwäche. Der Kranke leidet unter Störungen im Darmcanal, die mehr oder weniger heftig auftreten, und sich durch Uebelkeit und Erbrechen, sowie durch ein Rumoren in den Eingeweiden und häufigen, losen Stuhlgang äußern. Begleitet oder gefolgt sind diese Symptome von Durst, Kopfweh, Mattigkeit und Krämpfen oder Zuckungen in den Schenkeln, der Brust und anderen Theilen des Körpers. Diese Störungen sind oft die Folge einer Unregelmäßigkeit in den Gewohnheiten des Patienten, wie ein luxuriöses Mahl, ein Uebergenuß von Wein, Spirituosen, Bier oder Porter, der Genuß von Pasteten oder anderer unverdaulicher Nahrung, oder auch Bloßstellung des Körpers in Nachtluft, Kälte oder Nässe. Zu gewöhnlichen Zeiten mag das Leiden von der Natur überwunden oder durch ein leichtes Abführmittel vertrieben werden. Aber in Gegenden oder zu Zeiten wo Cholera wüthet oder befürchtet wird, sollte Niemand das geringste Unwohlsein unbeachtet lassen, aus Furcht als ängstlich oder wehleidig zu gelten. Wenn die Anzeichen trügten, so ist Nichts verdorben, im andern Falle aber, wenn wirklich Gefahr im Anzug sein sollte, ist es von unberechenbarem Werth einen ärztlichen Rathgeber zuzuziehen und Heilmittel anzuwenden, ehe noch die Kräfte nachlassen und ehe das zweite Stadium, nämlich das des Verfalls, eintritt. Heilmittel, Seite 63.

Cholera Infantum. — Kinder-Cholera. — Siehe Symptome Seite 234. Heilmittel, Seite 235.

Cholera Morbus. — Siehe Symptome Seite 233. Heilmittel, Seite 234.

Colic oder Kolik. — Symptome. — Ein schmerzliches Gefühl im Bauche, begleitet von Ziehen und Grimmen um den Bauchnabel, verursacht durch Krämpfe in den Eingeweiden selbst, die häufig so heftig auftreten, daß die Bauchhaut und die Leibmuskeln nach innen gezerrt und krampfhaft zusammengezogen werden. Die Schmerzen sind äußerst heftig, ungleich denen von vorübergehendem Bauchgrimmen die zeitweilig durch Störungen in den Eingeweiden vorkommen, und sind gewöhnlich von Verstopfung begleitet. Meist erfolgt ein Erbrechen und irgend Etwas, das der Patient zu sich nimmt, pflegt er wieder von sich zu geben, auch bricht er Galle aus.

Ursachen. — Dieselben sind verschieden. Kolik mag durch Erkältung entstehen, durch Blähungen, durch mechanische Hindernisse, durch scharfe Substanzen die der Magen aufgenommen, durch Ansammlung von Koth nach längerer Verstopfung, sowie durch leidenschaftliche Ausbrüche. Von Darmentzündung unterscheidet es sich dadurch, daß die Schmerzen zeitweise aufhören, kein Fieber herrscht, sowie dadurch, daß sich die Schmerzen durch Kneten und Drücken lindern lassen. Manchmal jedoch führen langanhaltende Kolik-Krämpfe zu einer Darmentzündung. Heilmittel, Seite 205, 289.

Consumption oder Schwindsucht. — Diese Krankheit ist vielleicht die größte, existirende Geißel des Menschengeschlechtes, wenigstens in den nördlichen und mittleren Breitegraden. Mann wird nicht weit von der Wahrheit abweichen, wenn man sagt, daß ein Sechstel aller Todesfälle nördlich von den Tropen auf diese Ursache zurückzuführen sind. Die Dauer der Krankheit ist äußerst verschieden. Während in manchen Fällen der Tod schon in kaum Monatsfrist eintritt, leben andere Schwindsüchtige wie bekannt noch dreißig bis vierzig Jahre. In der größten Anzahl von Schwindsuchtsfällen varirt die Dauer indeß nur zwischen ein und zwei Jahren. Das Leiden ist im höchsten Grade erblich.

Symptome. — Das erste Anzeichen von Schwindsucht, das sich einstellt, ist gewöhnlich ein kurzer, trockener Husten, dem selten besondere Beachtung geschenkt wird, da man ihn als die Folge einer leichten Erkältung betrachtet. Der Husten hält indeß an und nach längerer Zeit werden die Anfälle häufiger. Irgend eine körperliche Bewegung genügt um das Athmen zu beschleunigen und der Puls schlägt rascher, besonders nach genossener Mahlzeit oder gegen Abend, wo sich dann häufig ein leichtes Frösteln einstellt, gefolgt von Hitze und Nachtschweiß. Der Patient wird müde und faul und verliert allmälig an Kraft. Nach einiger Zeit mehren sich die Hustenanfälle, und sind am heftigsten zur Nachtzeit, zugleich begleitet von einem durchsichtigen, klebrigen Auswurf, der später immer reichlicher auftritt und immer zäher und undurchsichtiger wird. Am häufigsten erfolgt die Absonderung am Morgen und ist dann oft mit Blut vermengt, oder der Patient bekommt richtiges Blutspeien. Beim Fortschreiten der Krankheit wird Athem und Pulsschlag rascher, das Fieber wird stärker und der Schweiß regelmäßiger und reichlicher. Die Auszehrung und Schwäche nimmt zu, Brustschmerzen stellen sich ein, die durch das Husten vermehrt werden und oft so stark sind, daß der Patient nicht auf der angegriffenen Seite liegen kann. Alle diese Symptome werden gegen Abend zu mehr erkenntlich, das Gesicht ist gewöhnlich geröthet, die inneren Handflächen und Fußsohlen brennen, Füße und Knöchel beginnen anzuschwellen und im letzten Stadium der Schwindsucht tritt fast immer starke Diarrhoe ein. Die Abzehrung erreicht den höchsten Grad, der Patient bekommt ein leichenartiges Ansehen, die Backenknochen treten hervor, indeß die matten Augen einsinken. Gewöhnlich bleibt der Appetit gut bis zum Schluß, und der Patient schmeichelt sich mit der Hoffnung auf rasche Genesung, häufig noch Zukunftsprojecte entwickelnd oder Luftschlösser bauend, wenn der Tod schon seine Hand nach ihm ausgestreckt hat und allen Plänen ein rasches Ende macht. Tuberculare Ansammlungen finden sich auch gewöhnlich in anderen Organen des Körpers. Die Leber ist vergrößert und von verändertem Ansehen, auch bilden sich Geschwüre in den Eingeweiden, dem Kehlkopf und der Luftröhre. Diese Erscheinungen sind so häufig an in Folge von Schwindsucht Verstorbenen bemerkt

worden, um die Ansicht zu bekräftigen, daß sie einen Bestandtheil der Krankheit bilden.

Ursachen. — Die Ursachen dieser Krankheit werden in entfernte oder weitläufige, und in direkte oder aufregende, eingetheilt. Von den Ersteren ist die wichtigste die ererbte Veranlagung. Es ist dies jedoch keine thatsächliche Ursache der Krankheit, und kennt man viele Fälle in denen die Kinder schwindsichtiger Eltern der gleichen Krankheit nicht zum Opfer fielen, aber Personen mit ererbter Veranlagung werden natürlich viel empfänglicher für die aufregendenden Ursachen der Krankheit. Alles was das System schwächt, oder die Oxygenation des Blutes hindert, trägt zu der Entstehung der Krankheit bei, so z. B. das längere Verweilen in schlechter Luft, ungenügende oder unzuträgliche Nahrung und sitzende Beschäftigung. Unter den aufregenderen Ursachen ist die Blosstellung des Körpers in Kälte oder Nässe, speciell nach Erhitzung, Unmäßigkeit irgend einer Art, übermäßiges Abführen und Einathmung von verschiedenen Staubtheilen in die Lungen, zu erwähnen, wie Letzteres bei gewissen Handwerkern, wie Steinmetzen, Schleifern ꝛc. der Fall. Heilmittel, Seite 119, 121, 126, 127, 193.

Croup oder Bräune. — Symptome. — Man unterscheidet falsche und echte Bräune. Bei ersterer hustet das Kind zwei bis drei Tage leicht, hat Schnupfen mit Nasenfluß, doch fehlen diese Symptome auch manchmal. In der Nacht dann, gewöhnlich zwischen 10 bis 12 Uhr tritt meist ganz plötzlich ein heftiger, lauter, bellender Husten ein, bei pfeifendem schwerem Athem, geröthetem Gesicht und großer Unruhe, trockener, heißer Haut und raschem Pulsschlag, welcher Zustand von 1 bis 3 Stunden andauert. Der Patient erholt sich gewöhnlich, doch pflegt die Krankheit wiederzukehren. Bei echter Bräune sind die Symptome: Kälte im Kopf, Heiserkeit, trockener Husten, schäumiger Speichel, Abgehen der Schleimhäute beim Brechen, rascher Athem bei ruhiger Brust, da das Athmen meist durch die Bauchmuskeln hervorgerufen wird, die Nasenflügel erweitern sich, ein Krampf in der Kehle, das Kind wirft sich von einer Seite auf die andere, die Augen sind wild, das Gesicht ängstlich, Finger und Lippen bläulich. In den Pausen zwischen den Kehlkrämpfen ist das Kind ruhig. Pulsschlag 110 bis 190. Wenn die Symptome nachlassen, soll man nicht glauben daß das Kind besser ist, da dieselben gewöhnlich wiederkehren. Die Krankheit dauert von 2 bis 14 Tagen und sterben 19 von 20 daran Erkrankten. Heilmittel, Seite 109, 115, 116, 219.

Darmentzündung. — Symptome. — Diese Krankheit macht sich durch allgemeine Fiebererscheinungen bemerkbar, ferner durch Hauthitze, Durst, Schlaflosigkeit, raschen und starken Pulsschlag und starke Leibschmerzen, begleitet von Erbrechen und Verstopfung.

Ursachen. — Darmentzündung wird durch scharfe und störende Substanzen, mit Speisen oder Getränken genossen, herbeigeführt, desgleichen durch harten Stuhlgang, verdorbene Galle, bei anhaltender Verstopfung und bei Verengungen des Darmcanals in Fällen von Bruch. Eine häufige Ursache ist auch Erkältung, speciell in Folge nasser Füße.

Diagnosis. — Darmentzündung unterscheidet sich von Kolik durch die Abwesenheit von Fieber bei letzterem Leiden, und dadurch, daß die Schmerzen bei Kolik nicht durch Druck vermehrt werden. In allen Fällen von starkem Schmerz in den Eingeweiden von Erbrechen und Verstopfung begleitet, sollte der Kranke über alle

Punkte genau befragt werden, um das Leiden feststellen zu können, falls nicht ein Bruch die Ursache ist. Heilmittel Seite 147, 261.

Delirium Tremens oder Säuferwahnsinn. — Symptome. — Dies ist eine Krankheit die hauptsächlich durch übermäßige Störung und Erschöpfung des Nervensystems entsteht. Die Aerzte gaben ihr den Namen „Delirium Tremens" von der Geistesverwirrung dabei und dem charakteristischen Zittern des Körpers. Gewöhnlich wird die Krankheit durch übermäßigen fortgesetzten Genuß von stark alcoholhaltigen Getränken herbeigeführt, oder auch bei plötzlicher Enthaltsamkeit, doch mag die Krankheit auch aus irgend einer anderen Ursache entstehen, die das Hirn erschöpft oder das Nervensystem durch längere Zeit aufregt.

Symptome. — Die Krankheit tritt in verschiedenen Fällen mehr oder weniger plötzlich auf. In den ersten Tagen ihres Beginnens ist der Patient zur Arbeit unfähig, ihn plagt eine stetige Unruhe, Schwäche und Appetitlosigkeit, auch stellt sich zeitweilig Erbrechen ein. Der Kopf ist eingenommen, der Geist niedergeschlagen, mitunter stellt sich Kopfweh ein. Wahngebilde herannahender Gefahren beschäftigen das Hirn und wird der Patient von allerhand Erscheinungen verfolgt. Diese Blendwerke sind gewöhnlich von einer Geistesverwirrung begleitet, und ist der Blick des Patienten stier auf einen Fleck gerichtet, woher er Gefahr vermuthet, auch mißtraut er Jedem, der sich ihm nähert. Er hat lichte Momente, wenn man mit ihm unterhandelt, doch verfällt er bald wieder auf seine Einbildungen. Der Pulsschlag ist rasch aber schwach, die Haut kalt oder mit kaltem Schweiß bedeckt und die Pupille erweitert. Heilmittel, Seite 199.

Diarrhoe. — Ein Leiden, das in äußerst häufigem Stuhlgang in flüssiger Form, unter Bauchgrimmen und gelegentlichem Erbrechen, besteht. Von der rothen Ruhr unterscheidet es sich durch Fehlen des schmerzlichen und erfolglosen Entleerungsdrangs, und durch die Abwesenheit von Blut oder Schleim im Stuhlgang.

Ursachen. — Dieselben sind zahlreich und verschieden. 1. Eine Erkältung des ganzen Körpers ruft häufig Diarrhoe hervor, ja oft genug schon eine Erkältung der Füße. 2. Krankheiten in anderen Theilen des Körpers veranlassen gleichfalls Diarrhoe, so z. B. das Zahnen bei Kindern, oder ein Anfall von Gicht. 3. Starke Gemüthsbewegungen, so z. B., Angst oder Furcht, rufen Diarrhoe hervor. 4. Gewisse Nahrungsmittel haben die gleiche Wirkung. 5. Gewisse Absonderungen des Körpers selbst, verursachen bei ihrem Passiren durch die Eingeweide, eine Stuhlerweichung. So ist starke Hitze als Ursache von Diarrhoe anzusehen, da die Leber dadurch zu erhöhter Thätigkeit veranlaßt wird und deren vermehrte Absonderung dann eine Erweichung der die kleinen Darmcanäle passirenden Stoffe verursacht.

Die Krankheit sollte nie zu rasch unterdrückt werden. Die große Verschiedenartigkeit der Ursachen, aus denen sie entsteht, macht es klar, daß es unmöglich ist einen einheitlichen Plan zu ihrer Bekämpfung festzustellen, der in allen Fällen erfolgreich angewandt werden könnte. Es ist manchmal überhaupt eine offene Frage, ob der Krankheit Einhalt gethan werden soll oder nicht. Wenn z. B. eine Ueberladung des Magens mit unzuträglicher Nahrung eine Diarrhoe zur Folge hat, so wird jeder einsichtsvolle Arzt das Leiden als eine praktische Selbsthülfe der Natur ansehen, den Körper von mißliebigen Stoffen zu reinigen, und er wird die Natur dabei ruhig gewähren lassen, nur darauf achtend, daß die Sache nicht zu weit geht. Heilmittel, Seite 63, 136, 137, 138, 204, 290.

Diphtheritis. — Dieses Leiden beginnt in der Form eines weißlichen Fleckes auf einer oder beiden Mandeln, ist vorerst ohne Fiebererscheinungen und nur von geringen Schlingbeschwerden begleitet. Nach und nach vergrößern sich die Mandelflecke, und werden um den Rand hochroth. Fieber stellt sich ein und das Schlucken gelingt nur unter Schmerzen. Eine Einsenkung bildet sich nach und nach, die an den Rändern schwärt, das Fieber nimmt zu und Kopfweh und Schlaflosigkeit stellen sich ein. Die theilweise Absonderung von Eiter aus der Einsenkung, die rosige Färbung der Ränder derselben, und ein Nachlassen des Fiebers während einiger Tage, versprechen einen günstigen Ausgang, doch pflegt sich dann ganz unerwartet ein langsames Athmen, unter Schwierigkeiten, oder von Keuchen begleitet einzustellen, von außerordentlicher, plötzlicher Kräfteabnahme gefolgt, und tritt dann gewöhnlich schon einen Tag nach diesem Wechsel, der Tod ein. Der Athem fällt auf 18 Züge in der Minute, dann auf 16, 12, und schließlich 10 oder 8. Zwei andere Symptome begleiten gelegentlich diese Krankheit, nämlich ein übler Geruch des Athems und das Hinzutreten von Bräune. Die Krankheit kommt in den verschiedensten Altersklassen vor. Heilmittel, Seite 51, 52, 55, 56, 57, 116.

Dyspepsia oder Verdauungsschwäche. — Symptome. — Dieselben sind bei den verschiedenen Stadien der Krankheit und verschiedenen Personen sehr von einander abweichend. Gewöhnlich beginnt das Leiden mit einem Gefühl der Uebersättigung, Gespanntheit und Schwere im Magen mehr oder weniger nach jeder Mahlzeit. Der Appetit ist sehr veränderlich, gering oder gar nicht vorhanden. Gelegentlich jedoch stellt sich auch eine wahre Freßgier ein und wenn derselben nachgegeben wird stellen sich Magenschmerzen ein, mit allgemeinem Unwohlsein und Nervosität, manchmal auch Erbrechen. Blähungen und saures Aufstoßen sind häufig, deßgleichen erfolgt oft ein Wasserbrechen, oder Absonderung einer wässerigen, eiweißartigen Masse aus dem leeren Magen. Schwindel ist ein hauptsächliches Symptom, deßgleichen ein Gefühl schrecklicher Leere im Magen, mit solcher Schwäche in der Gegend der Magengrube, daß es dem Patienten sehr schwer fällt, aufrecht zu sitzen. Schlechter Geschmack im Munde, weißbelegte Zunge, Kopfweh, Herzbrennen, Herzklopfen, starkgefärbter Urin, und zeitweilige starke Empfindlichkeit in der Magengegend, sind weitere Erscheinungen. Der Stuhlgang ist gewöhnlich unregelmäßig, manchmal hart und zu Zeiten wieder flüssig, wobei Quantitäten unverdauter Nahrung mit ausgeschieden werden.

Dieses sind die Symptome wenn die Verdauungsstörung sich auf den Magen beschränkt und kein anderer Theil des Systems dabei wesentlich betheiligt ist.

Dies ist Verdauungsschwäche, ein Leiden an und für sich bemerkbar und unangenehm genug, doch nur ein Bestandtheil dessen, was man in neuerer Zeit unter „Dyspepsia" versteht und bei welcher entweder die Unverdaulichkeit in der Folge Störungen im Nervensystem verursacht, oder aber die Nerven selbst in Unordnung gerathen und solcher Art Verdauungsschwäche herbeiführen. Manchmal tritt das eine ein, manchmal das andere, die Wirkung ist dieselbe, nämlich, Affection des Magens und der Nerven, wobei man es dann mit einem klaren Fall von „Dyspepsia" zu thun hat. Um das Leiden mit all seinen Uebelständen zu schildern, müssen wir den schon erwähnten Symptomen noch Niedergeschlagenheit, die manchmal zu gänzlicher Entmuthigung ausartet, und ein Gefühl der Furcht oder Angst vor einem unbestimmten drohenden Ereigniß, hinzufügen, sowie Gleichgültigkeit gegen die

täglichen Vorfälle, Abneigung gegen Gesellschaft oder Bewegung, leicht erregbares und furchtsames Temperament, das Verlangen einzig nur über das eigene Leiden zu sprechen, ein bleiches, eingesunkenes und manchmal wildes Aussehen, eine trockene, runzlige und spröde Haut, unerquicklicher Schlaf, unterbrochen von schrecklichen Traumbildern, wie Schiffbruch, Sturz in Abgründe oder Alpdrücken.

Wer alle diese Symptome, oder einen beträchtlichen Theil derselben aufweist, leidet an Dyspepsia, und fühlt dabei so elend, als wenn alle Sorgen des Lebens sich in electrische Ströme verwandelt hätten und durch seinen Körper liefen.

Ursachen. — Gelegentliche Anfälle von Unverdaulichkeit treten häufig auf und rühren meist von Ueberladung des Magens her, sowie Unmäßigkeit im Genuß von alcoholhaltigen Getränken. Ausgesprochene oder chronische Unverdaulichkeit mag in der Schwäche der Spannkraft des Magens zu suchen, oder aber auch die Folge einer Erregung oder Entzündung der Magenwände sein. Das Trinken von viel kaltem Wasser beim Essen ist eine häufige Ursache, beßgleichen Ausschweifungen im geschlechtlichen Umgang. Eine der gewöhnlichsten Ursachen ist zu hastiges Hinabschlingen der Speisen ohne sie genügend zerkaut zu haben, wobei den Verdauungsorganen zu harte Arbeit zugemuthet wird, ebenso auch angewöhnte Unachtsamkeit beim Essen in Hinsicht auf Qualität wie Quantität der genossenen Speisen, oder Unregelmäßigkeit der Mahlzeiten, das Trinken großer Quantitäten warmer, erschlaffender Getränke, beßgleichen Bier. Eine weitere Ursache ist ungenügende Bewegung, auch ungesunde Luft, und nebst dieser gibt es noch eine ganze Anzahl anderer Ursachen die alle mehr oder weniger diese Haupt-Lebensfunktion unseres Körpers beeinträchtigen. Heilmittel, Seite 145, 158.

Dysenterie oder rothe Ruhr. — Dies ist eine Entzündung der inneren Verkleidung des Dickdarmes, wobei die Symptome in häufigem Drang nach Entleerung bestehen, dabei indeß meist nur Schleim, zuweilen mit Blut vermengt, abgesondert wird. Die Entleerungen sind von reichlich auftretenden Winden begleitet, sind meist schleimiger Natur und häufig von einem brennenden Schmerz am Pförtner gefolgt. Der Patient fühlt nach jeder Entleerung erleichtert und hofft eine Weile Ruhe zu haben, täuscht sich jedoch dabei. Mit diesen Störungen in den Darmcanälen sind zugleich auch eine Niedergeschlagenheit, Schwäche, Durst, Appetitsverlust und Leibschneiden verknüpft, auch Fieber in einzelnen acuten Fällen. Die Krankheit ist an Dauer sehr verschieden. Manchmal wird der Patient äußerst rasch entkräftet, während in anderen Fällen der Patient langsam hinsiecht, wobei die schleimigen, blutvermischten Entleerungen aus den Darmcanälen fortdauern.

Ursachen. — Diese Krankheit tritt in heißen Gegenden sehr häufig auf, und muß der abwechselnden Blosstellung des Körpers in Hitze, Kühle und Nässe, speciell in sumpfigen Gegenden, oder an Flußufern, zugeschrieben werden. Was immer eine Vergrößerung der Leber verursacht, wie Unmäßigkeit, Körperbloßstellung bei heißem Klima ꝛc., kann ebenso auch Ruhr herbeiführen, indem es den Umlauf des Blutes aus den großen Canälen nach der Leber, verhindert. Die Krankheit pflegt beim Militär zuweilen epidemisch aufzutreten, wenn die Mannschaften auf sumpfigem oder feuchtem Boden campiren müssen, und womöglich unter brennender Sonne nach großen Strapazen, des Dienstes ausgesetzt sind, und wüthet die Krankheit dann mit solcher Heftigkeit, daß die Annahme ihres epidemischen Charakters unter solchen Umständen begründet erscheint. In gewöhnlichen Fällen ist dies je-

doch nicht so, obwohl auch da alle nöthige Vorsicht angewandt werden sollte. Speciell ist der Kranke möglichst rein zu halten, auch erscheint die größte Ruhe geboten. Heilmittel, Seite 149, 204.

Epilepsie oder hinfallende Krankheit. — Ein häufig vorkommendes Leiden, das aus verschiedenen Ursachen entsteht, und sich durch mehr oder weniger heftige krampfhafte Zuckungen verschiedener Muskeln, sowie durch Bewußtlosigkeit kennzeichnet und mit einem schlafähnlichen Zustand endet. Die Krankheit befällt scheinbar ganz gesunde Personen äußerst plötzlich und verschwindet wieder, ohne weitere Spuren zurückzulassen. Manche Patienten haben eigenthümliche Warnung vor jedem epileptischem Anfall. Von irgend einer Stelle des Körpers, von den Fingern oder Zehen, geht ein Gefühl aus, als ob ein kalter Luftzug darüber streiche, oder ein Insect darauf herumkrabble. Dieses Gefühl dehnt sich bis zum Kopf aus, und wenn es diesen erreicht hat, tritt der krampfhafte Zustand ein. Diese Art nennt man "aura epileptica". In andern Fällen glaubt der Patient eine gespenstische Erscheinung zu erblicken, die sich ihm nähert, und der Moment des Zusammentreffens mit derselben bildet den Beginn der Convulsionen. Ob nun dem Anfall eine Warnung vorhergeht oder nicht, der Befallene verliert Bewußtsein und Bewegungsfähigkeit, und bricht entweder zusammen, oder wird von den krampfhaften Schlägen zu Boden geworfen. Heftige Convulsionen schütteln dann die Glieder und den Leib und häufig erfolgt dies heftiger auf einer speciellen Seite. In fast allen Fällen sind die Gesichtsmuskeln und Augen schrecklich verzerrt, dem Kranken ein grauenhaftes Aussehen gebend. Die Zunge ist oft mit berührt und hängt dann weit hinaus, und bei den heftigen Zuckungen der Kinnbacken beißen die Zähne oft blutig in die Zunge ein, und diese mag in einzelnen Fällen fast durchbissen werden. Da während der Dauer der Convulsionen der Patient nicht zum Schlucken fähig ist, so tritt ihm der Speichel in Form von Schaum zum Munde heraus. Dies ist immer ein schrecklicher Anblick, hat aber an und für sich nicht sehr viel zu bedeuten. Die Convulsionen lassen für einige Minuten nach und treten dann wieder, vielleicht mit erneuter Heftigkeit auf. In kurzer Zeit hören sie indeß gänzlich auf und lassen den Patienten in ohnmächtigem Zustande zurück, in dem er für geraume Zeit verbleibt. Nach und nach kommt er wieder zu Bewußtsein, hat jedoch klare Vorstellung von dem Vorgefallenen. Pulsschlag und Athemen sind etwas unregelmäßig und beschleunigt während des Anfalls, erhalten indeß bald wieder ihre natürliche Regelmäßigkeit.

Ursachen. — Bei dieser, wie bei allen Nervenleiden ist die Erklärung der Ursachen sehr schwer. Sowohl allzustarke Erregung als auch Schwächung sind bekannte Ursachen der Krankheit. Irgend Etwas, das das Hirn irritirt, oder die geistige Thätigkeit, die wir bei unserem unvollkommenen Wissen von den Funktionen des Gehirns abhängig glauben, ist auch zugleich als epileptische Ursache bekannt, z. B. eine Schädelverletzung, Krebsbildungen in den Schädelhöhlen, kleine Knochentheilchen, die sich in Folge gewisser Krankheiten ablösen und die Hirnmasse verunreinigen, sowie verschiedene Abweichungen in der Gehirnbildung, die an den Leichen Epileptischer wahrgenommen wurden, und berechtigt dies zu der Annahme daß Epilepsie auch durch mechanische Störungen veranlaßt werden kann.

Anmerkung. — Personen, die unter epileptischen Anfällen leiden, sollten jede Aufregung vermeiden. Heilmittel, Seite 175, 220.

Erysipelas, Rose oder St. Antonius Feuer. — Eine Hautentzündung, die sich häufig rasch ausdehnt und die Zellengewebe unter der Haut angreift. Die Krankheit beginnt mit Frösteln, Durst und anderen Fiebererscheinungen, und schwillt dann bald irgend ein Theil der Hautoberfläche an, röthet sich und treibt gewöhnlich Blasen. Am häufigsten wird das Gesicht davon betroffen, doch kann die Krankheit auf irgend einem Körpertheil ausbrechen. Die Krankheit beginnt mit Beengung im Kopfe und einiger Geistesverwirrung, sowie häufig mit starker Schläfrigkeit. Am zweiten oder dritten Tage stellt sich dann eine leichte Röthe ein, die sich allmälig über das ganze Gesicht und später den Hinterkopf und bis auf den Hals hinab erstreckt. Die Röthe ist nicht an allen Stellen gleichmäßig und gewöhnlich da, wo sie ausging schwächer. Die Geschwulst ist beträchtlich und manchmal derart, daß sie das ganze Aussehen des Patienten entstellt und die Augen zuschwellen. Blasen, verschiedener Größe, dünnen gelblichen Eiter enthaltend, entstehen an mehreren Stellen des Gesichtes, und wo dies nicht geschieht, da schuppt sich die Haut gegen Ende des Leidens ab. Fieber und Entzündung dauern 8 bis 10 Tage. Die Schwere und Gefährlichkeit des Leidens muß nach seiner Einwirkung auf daß Gehirn beurtheilt werden. Wenn starkes Delirium und große Schläfrigkeit eintritt, so bedeutet das große Gefahr, speciell gleich zu Beginn des Leidens, und ebenso kann das Fehlen dieser Symptome als günstiges Zeichen gelten. Heilmittel, Seite 183.

Felon oder Nagelfluß. — Ein Abscess an den Fingern, wovon man drei Arten unterscheidet, nämlich eine auf der Hautoberfläche, die zweite unter derselben und die dritte innerhalb der Sehnenhülle, mitunter bis auf den Knochen dringend. Die letzgenannte Art ist die furchtbarste, und beginnt mit Entzündung, Anschwellung und einem tiefsitzenden, zuckenden Schmerz der so furchtbar wird, daß er allen Schlaf verscheucht und den Patient zur Verzweiflung treiben kann. Schließlich erfolgt eine Eiterbildung die einen Ausweg findet und damit Erleichterung verschafft. Heilmittel, Seite 140, 178.

Feuchte Flechten. — Dies ist ein Hautausschlag leicht erkenntlich durch den Ausbruch kleiner Bläschen an verschiedenen Hautstellen. Sie entsteht gewöhnlich aus irgend einer Hauterregung wie bei großer Hitze im Sommer oder im heißem Klima und tritt meist an den Händen oder im Gesicht auf, ebenso am Hals und den Unterarmen der Frauen. Der Ausschlag hält zwei bis drei Wochen an und verursacht wenig innerliche Störung. Medicin hilft nicht viel, zu viel Waschen und Reiben ist schädlich, auch sollten Salben und andere Linderungsmittel vermieden und einzig mit lauem Wasser gebadet werden, um das schmerzhafte Jucken zu mindern. Manche Personen leiden an noch viel stärkerem Hautausschlag in Folge der Einwirkung gewisser Substanzen auf die Haut, wie zum Beispiel die Grocer, durch viel Hantiren mit Zucker, wo das Leiden dann „Grocers Itch" genannt wird. Ein ähnliches Leiden bekommen die Maurer und Bauhandlanger von der Berührung mit Kalk. Auch durch blasenziehende Salben und Umschläge kann eine gleiche Erscheinung verursacht werden, nicht allein an der belegten Stelle, sondern auch in einiger Entfernung davon, doch sind dann verschiedene harte Geschwülste und Beulen mit dem Ausschlag verknüpft. Die aufregende Ursache muß dann beseitigt und kühlende Umschläge angewandt werden um die Hitze und das Jucken zu beseitigen und die Beulen zu erweichen. Selbst ein einfacher Umschlag von Brod und Milch

kann schon bei zu häufiger Anwendung Ausschlag hervorrufen und muß dann sofort entfernt und durch einen einfachen Verband ersetzt werden. Blutreinigungs und leichte Abführmittel dürften sich recht wirksam erweisen auch sollte die Kost gut und nahrhaft sein. Heilmittel, Seite 112.

Fiebergeschwüre. — Wenn die Zufuhr der Nahrungssäfte an irgend einem Theile des Körpers aufhört, so werden daselbst Haut, Blutgefäße und Fleisch verzehrt; und bildet sich eine offene Höhlung. Diesen Proceß der Wegfressung des Fleisches ꝛc. nennt man "alteration", und die Höhlung ein Geschwür. Heilmittel, Seite 244.

Fieber, siehe Ague.

Frostbeulen. — Symptome. — Eine schmerzhafte, entzündete Geschwulst an den äußersten Körpertheilen, wie Fingern, Zehen oder Fersen, verursacht durch Erkältung. Eine der häufigsten Ursachen ist die, wenn man bei kaltem frostigen Wetter, die halberfrorenen Hände oder Füße zu rasch an den heißen Ofen bringt. Das Aussehen der Frostbeulen ist entweder bleiern, oder tief violett, der Schmerz ist prickelnd und stechend und von Jucken begleitet. In einzelnen Fällen bleibt die Haut ganz, in anderen bricht die Beule auf und entrinnt ihr ein wässeriger Eiter. War die Erkältung sehr stark, so ist es möglich, daß die angegriffene Stelle abstirbt und dann abfällt, ein böses Geschwür zurücklassend. Heilmittel, Seite 153.

Gallen-Steine. — Eine verhärtete Masse die sich in der Gallenblase bildet und die Absonderung der galligen Stoffe in die Darmcanäle verhindert, wodurch häufig Gelbsucht eintritt. Gelangen die Steine mit der Gallabsonderung selbst in den Darmcanal, so werden sie mit den Excrementen ausgeschieden und die Gelbsucht verschwindet, falls sie nicht anderen Ursprungs ist. Die Schmerzen welche die Steine bei ihrem Wege aus der Galle in die Därme verursachen, sind intensiv und kommen namentlich in der Gegend der Leber zur Geltung, manchmal bis znr rechten Schulter reichend. Gewöhnlich ist der Schmerz ein stechender, doch zuweilen auch dumpf und in erneuten Anfällen kommend. Er läßt sich durch Druck entfernen und ist meist von Fieber begleitet. Häufig erfolgt ein saures Erbrechen und wenn der Abfluß der Galle durch die Steine vollständig verhindert wird, so tritt die Gelbsucht ein und der Urin wird stark gefärbt. Die beste Art diese Symptome zu beseitigen ist die, fleißig heiße Kleienumschläge zu machen, und eine Pille bestehend aus einem Gran Opium und ¼ Gran Brechweinstein alle drei Stunden bis Erleichterung erfolgt, einzugeben. Hat der Patient starkes Würgen oder Brechen, dann lasse man den Brechweinstein weg. Heilmittel, Seite 200.

Gehirn-Entzündung. — Erschütterung. — Acute und allgemeine Entzündung des Gehirns und seiner Membrane hat zwei Stadien.

Symptome. — Das Stadium der Aufregung mit heftigen, tiefsitzendem Kopfschmerz, sich über den größten Theil des Kopfes erstreckend. Eine Spannung im Vorderkopf, Pochen der Adern in den Schläfen, geröthetem Gesicht, eingefallenen, glänzenden, wildblickenden Augen, Zusammenziehung der Pupillen, und große Empfindlichkeit für Licht oder Geräusch, starkes Delirium, Verlangen nach Schlaf, krampfhafte Zustände, trockene Haut, rascher, starker Pulsschlag, eine weißbelegte Zunge, Durst, Uebelkeit und Erbrechen und Verstopfung der Eingeweide.

Das Stadium des Verfalls, mit unverständlichem Murmeln, schwachem ver-

schwommenem Gehör und Gesicht, Doppelsehen, starker Ausdehnung der früher zusammengezogenen Pupillen, Starrheit derselben, Muskelzuckungen, Zittern und Lähmung der Gliedmaßen, ein geisterhaftes, leichenähnliches Aussehen, kalter Schweiß, starke Schlafsucht und — Tod.

In keinem Falle zeigt die Krankheit alle diese Erscheinungen. Sie verläuft sehr rasch, manchmal schon in 12 bis 24 Stunden tödtlich wirkend, während in anderen Fällen der Tod erst in zwei bis drei Wochen erfolgen mag. Heilmittel, Seite 255.

Gelbsucht.— Es ist dies ein Symptom einer Krankheit und nicht eine Krankheit selbst, und hängt von der Aufnahme von Galle in das System, aus verschiedenen Ursachen, ab. Es kennzeichnet sich durch eine gelbe Hautfärbung, sowie des Weißen im Auge, ein Jucken der Haut und ein weißes, kalkartiges Aussehen des Stuhlgangs, während der Urin weißes Linnen gelb färbt. Das Leiden ist von Müdigkeit und einem beklemmenden Schmerz in der Magengrube, sowie auch zuweilen von Athemnoth begleitet. Ebenso stellt sich Uebelkeit, Erbrechen, saures Aufstoßen aus dem Magen und verschiedene andere Symptome der Verdauungsschwäche ein. Manchmal tritt ein heftiger Schmerz auf der rechten Seite unter den Rippen auf. Die Krankheit ist gewöhnlich ohne bemerkenswerthes Fieber. Es ist ein allgemeiner Irrthum, daß Leute die mit der Gelbsucht behaftet sind Alles gelb sehen. Heilmittel, Seite 208, 210, 211.

Gelbes Fieber. — Dieses ist ein gefährliches, ansteckendes, dem Typhus ähnliches Fieber und tritt auf den Westindischen Inseln, sowie in den tropischen Gegenden Amerikas, regelmäßig während der heißen Zeit auf. In Spanien kennt man eine Abart desselben. Das gelbe Fieber stellt sich, ähnlich wie andere Fieber, mit dem Gefühl großer Mattigkeit, Schüttelfrost, Schwindel und Ohnmacht ein. Das Gesicht ist geröthet, großer Durst und Schmerz im Kopf, den Augen und im Rücken stellt sich ein. Der Urin ist dick und dunkel gefärbt; die Hautthätigkeit gestört und die Zunge dick belegt. Die Galle sondert in großen Quantitäten ab, und tritt in den Magen, von dem sie ausgebrochen wird; die Haut ist heiß und trocken. Mit dem Fortschreiten der Krankheit, färbt sich das Weiße des Auges tief gelb, auch Brust und Gesicht nehmen diese Farbe an. Anhaltendes Erbrechen von Galle uud Schaum und Hartleibigkeit herrschen vor und Delirium tritt ein. Mitunter läßt das Fieber in ungefähr 36 Stunden etwas nach und der Patient glaubt sich auf der Besserung, doch ist dies Täuschung. In kurzer Zeit stellen sich die Symptome wieder mit erneuter Heftigkeit und völliger Erschöpfung ein. In den letzten Stadien ist die Erschöpfung sehr groß und Blutzersetzung tritt ein. Man sieht große schwärzliche blaue Flecken, die Zunge dorrt und wird schwarz, Blut fließt aus Mund, Ohren und Nase, dunkler übler Stuhl geht ab, der Hickup stellt sich ein, der Puls wird schwächer und schwächer bis der Tod eintritt. Die Erscheinungen der Krankheit sind in ihrer Reihenfolge und Heftigkeit natürlich verschieden. In manchen Fällen tritt das Fieber blitzgleich auf, so daß der Kranke besinnungslos hinfällt; in anderen tritt es schleichend auf. In diesem Fall sind Verstopfung, Appetitlosigkeit, Schmerzen im Kopf, gelbliche Färbe der Augen, Heiserkeit und roher Hals und Niedergeschlagenheit und Schwere, warnende Anzeichen. In den meisten Fällen tritt das Fieber launenhaft auf, bald schwächer, bald heftiger, und ist sein Verlauf schwer zu bestimmen. Leute in der Vollkraft der Jahre sind ihm am meisten unterworfen und Männer mehr als Frauen. Bei Farbigen tritt es minder heftig auf. Mittel, Seite 233.

Geschwülste. — Dieselben sind verschiedener Art. Es kann der ganze Körper anschwellen, oder einzelne Glieder, oder die Geschwulst ist auf gewisse Körperstellen beschränkt. Wässerige Anschwellungen des ganzen Körpers zeigen sich bei Wassersucht, in deren ersten Stadien dieselben Erscheinungen an einzelnen Körperstellen wahrgenommen werden, wie an Armen oder Füßen oder am Gesichte, je nach Lage des Körpers. Begrenzte Geschwülste entstehen in den verschiedenen Drüsengegenden, wie am Halse, den Achselhöhlen, oder der Leistengegend, und zwar meist bei skrophulösen Naturen, oder sie sind die Folge von Entzündungen oder Erkältungen. Bei Halsentzündung schwellen die Mandeln, bei Zahnweh schwillt das Zahnfleisch und macht die Backen dick erscheinen und Kröpfe sind ein Beispiel von permanenter Geschwulst. Gesicht, Kopf und Gliedmaßen schwellen oft bedeutend aus verschiedenen Ursachen an.

Die Aerzte unterscheiden die verschiedenen Geschwülste nach der Natur ihres Inhalts und richtet sich demgemäß auch die Behandlung. Heilmittel, Seite 34, 45, 55, 105, 164, 224, 245.

Gicht. — Symptome. — Die charakteristischen Symptome der Gicht sind folgende: Der Patient hat eigenthümliche Magenbeschwerden, und leichtes Fieber sowie Schmerzen und Entzündung der Hand- und Fußgelenke und hauptsächlich des Ballens der großen Zehe. Die Fiebererscheinungen lassen nach einigen Tagen nach und kehren die Symptome erst nach geraumer, unbestimmbarer Zeit wieder. Die Gichtanfälle sind speciell im Frühjahr häufig, wo die Winterkälte der Lenzwärme weicht und treten demgemäß auch früher oder später auf, je nachdem sich der Patient dem Temperaturwechsel aussetzt. Sie sind von Mattigkeit oder Schwere in den Gliedern begleitet, auch sind die Funktionen des Magens gestört, der Appetit läßt nach und treten Blähungen oder Unverdaulichkeit ein, der Stuhlgang wird hart, die Zunge belegt und der Urin dunkel und trübe. Heilmittel, Seite 146.

„Gleet." Eine Art Nachtripper. — Symptome. — Ein beständiger wässeriger Erguß aus der Urinscheide, nachdem die Entzündung des eigentlichen Trippers vorbei ist. Der Ausfluß ist gewöhnlich dünn und klar, und ohne brennenden Schmerz beim uriniren. Er rührt von der Erschlaffung oder Schwäche jener Theile her und wird am Besten durch Einspritzung eines Stimulationsmittels curirt, wie Kräftigung der Gesundheit durch den Gebrauch von Eisen-, Loh- und Kaltwasser-Bädern. Zur Einspritzung bedient man sich am Besten einer Mischung von Zinkvitriol im Verhältniß von zwei Gran zur Unze Wasser, oder von einem Gran Aetzsublimat zu sechs Unzen Wasser, gut durcheinander geschüttelt. Das Mittel muß anfänglich etwas schmerzhaft wirken. Wenn fortgesetzte Einspritzungen erfolglos sind, müssen wir sogenannte „Bougies" entweder rein, oder mit Königssalbe betupft, einführen. Dabei mag zu innerlichem Gebrauch Kopahu Balsam in der Dosis von einer Drachme drei bis vier Mal täglich, oder ebenso oft 10 Tropfen Canthariden Tinktur gebraucht werden, oder auch folgende Mischung: 20 Gran, (1 „Scruple") Eisen Citrat und Chinin und eine Drachme Canthariden Tinktur auf drei Unzen Wasser, gut gemischt, wovon dreimal täglich ein kleiner Löffel voll in einem Weinglas voll Wasser genommen werden soll. Wenn dies auch nicht hilft, so müssen wir annehmen, daß das Leiden nicht durch Erschlaffung oder Ausschweifung entstanden ist, sondern von einer krankhaften Thätigkeit der Drüsen in der Harnröhre herrührt, und müssen wir hier durch Einführung von „Bougies" und Auflegen von Zugpfla-

stern Heilung versuchen. Wenn der Patient skrophulös ist, so müssen die Mittel für dieses Leiden gleichzeitig mit der Tripper-Cur angewandt werden. Eine andere Ursache von „Gleet" sind Stricturen der Harnröhre und müssen wir in einem solchen Falle denselben vorerst unsere Aufmerksamkeit schenken, weßhalb wir auf den diesbezüglichen Abschnitt verweisen. Manchmal ist der Nachtripper von Samenergüssen begleitet, was eine schlechte Constitution anzeigt, die durch Ausschweifungen geschwächt ist, und wobei die Zeugungskraft stark mitgenommen wird, ja sogar gänzlich zerstört werden kann. Heilmittel, Seite 217.

Gonorrhoea. — Siehe Tripper.

Halsentzündung. — Dieses Leiden pflegt sich gewöhnlich durch Frösteln und andere Fiebersymptome anzuzeigen. Die Kehle erscheint voll, heiß und trocken, die Stimme wird heiser, das Schlucken beschwerlich, und gehen zuckende Schmerzen von der Kehle nach den Ohren. Eine Untersuchung der Kehle zeigt, daß dieselbe hochroth ist, dunkler gegen die Mandeln zu, die geschwollen und mit Schleim überzogen sind. Beim weiteren Fortschreiten des Leidens schwellen die Mandeln noch mehr an, das Schlucken wird immer schmerzhafter und schwieriger, bis genossene Flüßigkeiten wieder durch die Nase zurückkommen, und klebriger Speichel dem Munde entfließt. Gewöhnlich nimmt auch das Fieber zu und stellen sich heftige Schmerzen im Rücken und den Gliedern ein.

Ursachen. — Ein Aussetzen des Körpers der Kälte, das Tragen von nassen Kleidern, das Verweilen in feuchten Räumen, nasse Füße, das rasche Heraustreten aus heißen, überfüllten Räumen in die offene, kalte Luft, Ueberanstrengung der Stimme, sowie Unterdrückung des Stuhlgangs, können das Leiden herbeiführen. Heilmittel, Seite 116, 191, 257.

Harnruhr oder sogenannte Zuckerkrankheit (Diabetes).—Symptome. — Es ist ein eigenartiges Leiden, bei welchem eine Urinerzeugung in großer Menge stattfindet. Während das Quantum abgesonderten Urins unter normalen Verhältnissen 50 Unzen in 24 Stunden beträgt, sondert ein mit Harnruhr Behafteter von drei bis fünf Gallonen schwachgefärbten Urins zur selben Zeit aus, und zwar enthält dieser eine große Menge Zucker. Begleitet ist daß Leiden von großem Durst und Heißhunger, Abmagerung des Körpers und einer so starken Absonderung von Urin die mit dem Quantum der genossenen Speisen und Getränke in gar keinem Einklang steht. Junge Leute werden selten von der Krankheit befallen, sondern meist solche mittleren oder reiferen Alters, oder Personen die in ihren jungen Jahren stark dem Gotte Bachus gehuldigt. Beide Geschlechter werden von der Krankheit befallen und ist es schwer Constitutionseigenschaften zu finden, die für dieses Leiden leichter empfänglich machten, auch geht diesem Leiden kein anderes voraus. Die Krankheit kommt meist heimtückisch ohne vorhergehende Anzeichen und zieht sich oft lange hin, ohne daß der Patient merklich abmagert, und ist es hauptsächlich der furchtbare Durst und die große Freßgier, die auf das Leiden aufmerksam macht. Die Section der Leichen hat wenig Aufschlüsse über die Natur der Krankheit geboten, doch glaubt man, daß es ein bestimmtes Gebrechen im Nerven-System ist. Starkes Kopfweh bildet ebenfalls ein Symptom von Wichtigkeit. Die Abmagerung ist wahrscheinlich mit gesteigerter Zersetzungsthätigkeit verknüpft, wie sie durch die erhöhte Ausscheidung von Harn und Phosphaten angezeigt wird. Manchmal treten auch im Verlaufe des Leidens Magenstörungen auf, die Haut wird trocken und

schuppig und der Patient hat das Gefühl einer peinlichen Schwere im Unterleib. Wenn die Krankheit lange anhielt, zeigt sich starke Auszehrung, Schwäche und die gewöhnlichen Erscheinungen eines hektischen Fiebers. Heilmittel, Seite 185, 186, und 193, 194.

Hemorrhage. — Blutungen. Solche, die aus der Lunge stammen, sind leicht von Blutungen des Magens zu unterscheiden, da im letzteren Falle das Blut gewöhnlich in größerer Menge ausgebrochen wird, zudem von dunkler Farbe und mehr oder weniger mit unverdauten Speiseüberresten vermengt ist, während das Blut aus den Lungen von frischerer Farbe ist, in geringen Quantitäten beim Husten oder Räuspern ausgeworfen wird und meist theilweise mit einem zähen Schleim vermengt ist. Wenn die Blutungen aus dem Magen nur gering sind, so dürften ein paar Tropfen einer Mischung von Essig und gewöhnlichem Kochsalz genügen, um sie zu unterdrücken. Alaunwasser mag gleichfalls gegeben werden. Sollte dies nicht die gewünschte Wirkung haben, so nehme man einen Absud der "bath" Wurzel; Wasseranhorn oder Wolfsfuß-Thee ist ebenfalls gut, und sollte ein starker Thee von den Blättern desselben während des Tages kalt getrunken werden. Heilmittel, Blutungen der Lunge, Seite 48, 50, 197, 198 ; Blutungen der Nase, 91, 92, und 197 ; Blutungen der Gebärmutter, Seite 49, 50, 197.

Heu-Fieber. — Heu-Asthma und Sommerbräune ist eine Krankheit, welche etwa um die Zeit der Heuernte auftritt und durch winzige Theilchen von Unkrautsaamen in die Athmungs-Canäle zu gelangen scheint, dieselben entzündend. Diese Annahme wird durch den Umstand begründet, daß Leute, die nicht auf dem Lande wohnen, selten damit behaftet sind.

Symptome. — Schweres Athmen und ein Brennen in der Kehle sind die Hauptmerkmale dieses Leidens. Mittel dagegen, Seite 243.

Hernia oder Bruch. — Dieser Ausdruck begreift allerdings jede Verschiebung der innneren Organe aus ihrer natürlichen Lage, in sich, ist jedoch zumeist als Bezeichnung für eine Krankheit gebräuchlich, die dadurch entsteht, daß die Därme nach irgend einem Ausweg oder Durchlaß dringen, der für die Fortschaffung irgend eines anderen Organs bestimmt ist. Wenn die Theile der Därme oder Netzhaut die zum Durchbruch gelangten, durch Veränderung der Körperlage, oder mit der Hand zurückgedrängt werden können, so ist das ein einrichtbarer Bruch, wenn nicht, so heißt er nichtreparirbar und wenn er von gefährlichen oder schmerzhaften Symptomen begleitet ist, die durch seine Zusammenziehung entstehen, so nennt man ihn "strangulated" oder einen Drosselbruch.

Brüche sind unbehaglich und gefährlich im Verhältniß zu ihrem Umfang, zu dem Platze wo sie stattfinden und der Verengung oder dem Druck dem sie ausgesetzt sind. Heilmittel, Seite 242.

Herzbrennen. — Symptome. — Ein unangenehmes Gefühl, verursacht durch Säure des Magens, welches sich durch häufiges Aufstoßen, sowie saueren, wässerigen Schleim und Brennen in der Magengrube kundgiebt. Hartnäckig in seiner Erscheinung und nicht leicht zu vertreiben, beruht seine Kur auf entsprechender Bewegung in frischer Luft und angemessener Diät. Sofortige Linderung wird durch solche Mittel verschafft, welche die überflüssige Magensäure durch Bildung harmloser Salze aufheben. Siehe Mittel, Seite 252.

Herzleiden. — Symptome. — Alle Herzleiden haben so ziemlich ähnliche Erscheinungen. Der Athem ist für gewöhnlich kurz und beengt. Herzklopfen und Beklemmung stellen sich stets beim Steigen, raschem Gehen und geistiger Aufregung ein und pflegen aus unbekannten Gründen wiederzukehren. Der Schlaf wird durch schreckliche Träume und plötzliches Auffahren gestört. Zeitweilig sind die Symptome dieselben wie unter "angina pectoris" beschrieben. Schließlich durch eine fahle Bläße und Neigung zur weißen Wassersucht, welche am Ende eintritt. Dies sind die Symptome, welche in größerem oder geringerem Maße bei Herzkrankheiten auftreten. Für Mittel siehe Seite 92, 118, 252.

Hydrophobia oder Wasserscheu. — Symptome. — Dieselben sind folgende: Die gebissene Stelle beginnt zu schmerzen, worauf sich Unruhe, Schlaflosigkeit, Schwermuth und das Verlangen nach Einsamkeit einstellen, plötzliches Auffahren, Schmerzen, Krämpfe, unterbrochener Schlaf und schreckliche Träume. Diese Symptome werden stärker, die Schmerzen strahlen von der verwundeten Stelle zur Kehle, erzeugen ein Gefühl des Erstickens und Furcht bei dem Anblick jeder Flüssigkeit. Der Patient kann feste Substanzen hinabschlucken, aber Alles in flüssiger Form macht ihn mit Entsetzen zurückschaudern, und jeder Versuch ihm etwas Flüssiges zu den Lippen oder in die Kehle zu bringen ruft schmerzhafte Convulsionen hervor. Im Verlaufe der Krankheit stellt sich Erbrechen ein, mit großem Durst, Trockenheit und Rauheit der Zunge, Heiserkeit und fortgesetzter Speichelfluß. Der Letztere ist dick und klebrig und die beständigen Anstrengungen des Kranken sich desselben zu entledigen, sind schrecklich anzusehen. Eine Wachsamkeit aller Vorgänge, ein Widerwillen gegen Licht und Luft, schweres Athmen, sind weitere Symptome. In einzelnen Fällen stellt sich Delirium ein, doch bleibt in anderen Fällen der Verstand ungetrübt. Der Pulsschlag wird zitternd und unregelmäßig, Convulsionen stellen sich ein, und der Patient erliegt gewöhnlich am dritten oder vierten Tage nach Auftreten der ersten Symptome, einer vollständigen Erschöpfung. Heilmittel, Seite 252.

Hysterie oder Hysterische Krämpfe. — Eine Krankheit mit vielen besorgnißerregenden Erscheinungen. Die Gefährlichkeit derselben steht indeß in keinem Verhältniß zur Heftigkeit der Symptome. Das Leiden ist meist nur dem weiblichen Geschlechte eigen, und beschränkt sich selbst da auf die wohlgenährten, luxuriös lebenden und unthätigen Naturen, sowie auf jene die Malzgetränke und Spirituosen stark zusprechen. Es kommt meist im Alter von 15 bis 40 Jahren vor, doch mag es bei Personen, die speciell dafür qualificirt sind, auch noch über diese Periode hinaus anhalten. Es trifft am häufigsten um die Zeit der monatlichen Reinigung ein. Bei Denen, die dafür empfänglich, kann es durch eine starke Gemüthsbewegung, speciell eine Ueberraschung, sofort hervorgerufen werden und bei längerer Dauer der Krankheit werden die Patienten in einen so ungemein empfindlichen Zustand versetzt, daß sie durch das geringste Geräusch, oder sonstige äußere Eindrücke, beunruhigt und erschreckt werden. Heilmittel, Seite 241.

Impotenz oder Zeugungsunvermögen. — Es meint dies die männliche Unfähigkeit zu geschlechtlichem Umgang und mag aus physischen sowohl als moralischen Ursachen hervorgehen, von denen einige heilbar sind und andere nicht. Der Verlust von beiden Hoden oder starke organische Fehler derselben machen einen Mann zeitlebens impotent, während er durch Angst, schwächende Krankheiten, über-

mäßiges Trinken oder Rauchen zeitweilig zu geschlechtlichem Umgang unfähig sein mag. Ein erfahrener und freundlicher Arzt sollte jedesmal zu Rathe gezogen werden, wo wirkliche oder eingebildete geschlechtliche Unvermögenheit existirt, und sollte man sich dabei niemals an einen Marktschreier oder Anpreiser von Heilmitteln, Balsam ꝛc. wenden. Heilmittel, Seite 189.

Keuchhusten. — Symptome. — Ein ansteckender, bellender oder keuchender Husten, von dem zumeist Kinder in den ersten Lebensjahren befallen werden. Derselbe hat sozusagen drei Perioden. Erste Periode: Niesen, leichter Husten und milde Bräune, leicht entzündete Augen uud kein Speichelfluß; er dauert von drei Tagen bis sechs Wochen. Dann kommt die zweite Periode: Kitzel in der Kehle mit krampfhaftem Hustenanfall und Druck auf der Brust. Beim Husten hält sich das Kind fest an die Mutter, preßt die Stirn gegen ihre Brust oder das Knie, um Halt beim Husten zu haben. Während des Anfalls ist der Puls beschleunigt und der Athem schneller. Das ist die Zeit des Keuchens oder Bellens, daher der Name. Das Gesicht ist während des Hustenanfalls geröthet, doch erhält es seine gewöhnliche Farbe wieder sobald der Anfall vorüber ist. Das Kind wirft leichten, flockigen Auswurf aus. Aerger, Furcht, Erregung und Bewegung reizen es zum Husten. Dieser Zustand hält bis zum fünfunddreißigsten Tage des Uebels an und tritt die dritte Periode ein. Der Speichel wird gelber und dicker, der Husten tritt weniger heftig und immer seltener auf. Heilmittel, Seite 131, 134, 135.

Kinderkrämpfe. — Wenn wir von Convulsionen, oder krampfhaften Zuckungen sprechen, so meinen wir gewöhnlich damit Epilepsie, und hauptsächlich die Abart derselben wie sie bei kleinen Kindern häufig vorkommt.

Symptome. — In manchen Fällen treten die Convulsionen ganz plötzlich auf, in anderen wieder graduell und entgehen die ersten Symptome dann der Beachtung der Eltern. Bei den plötzlichen Anfällen wird das Kind, das vorher ganz wohl aussah, im Augenblick bleifarben, seine Augen und sein Gesicht verzerren sich, und die Gliedmaßen, wie der ganze Körper überhaupt, werden heftig geschüttelt. Diese Symptome hören damit auf, daß der Patient in einen bewußtlosen Zustand verfällt, der in einzelnen Fällen wieder langsam vorübergeht, in anderen jedoch einen tödtlichen Ausgang nimmt. In solchen Fällen, wo der Anfall leichter ist und nicht plötzlich kommt, zeigt das Kind ein Gefühl der Unbehaglichkeit, verändert plötzlich seine Farbe, die Lippen zucken, seine Augen sind weit aufgerissen, und es streckt seinen Körper, oder seine Hände ballen sich zusammen. Manchmal wiederholen sich die Anfälle rasch hintereinander, während in anderen Fällen die Zwischenräume länger sind. Ebenso ist auch die Heftigkeit der Convulsionen sehr verschieden. Gewöhnlich pflegen sich kurz vor dem tödtlichen Verlauf verschiedener Kinderkrankheiten Krämpfe einzustellen, und scheinen so die direkte Todesursache zu bilden. Daher mag ihr Auftreten bei langer schwieriger Krankheit als ein Anzeigen des nahen Todes betrachtet werden. Ein einziger Krampfanfall verursacht oft den Tod eines Säuglings. Wenn innerhalb von 48 Stunden trotz energischer Behandlung der Wiederkehr der Krämpfe nicht Einhalt gethan ist, so ist Grund vorhanden, daß entweder plötzlich der Tod eintritt, oder die Krankheit für längere Zeit aussetzt. Im letzteren Falle, wenn das Kind noch nicht zu sehr abgezehrt ist, ist Möglichkeit für seine schließliche Genesung vorhanden, selbst wenn es schon tage oder wochenlang, mit zuen Augen und bewußtlos gelegen haben sollte. In einigen seltenen Fällen

bleibt aber trotz geglückter Genesung eine geistige Schwäche dem Kinde zueigen. Wenn die verschiedenen Krampfanfälle von Auszehrung begleitet sind so versiegt die Lebenskraft des Kindes rasch.

Ursachen. — Convulsionen entstehen durch irgend einen Umstand durch welchen das Nervensystem stark gestört wird, weßhalb Kinder, deren Nerven viel zarter sind als die Erwachsener, und auch leichter irritirt werden können, am häufigsten von Krämpfen befallen werden. Die Nervenstörungen entstehen durch Würmer in den Eingeweiden, von verschiedenen Nahrungsmitteln, die dem Kinde nicht zuträglich sind, durch Säuren, durch Winde und mit bemerkenswerther Häufigkeit vom Zahnen. Eine andere Ursache der Convulsionen bei Kindern ist das zu rasche Verschwinden oder der zu rasche Ausbruch einer ausschlagenden Krankheit. So werden Kinder häufig kurz vor dem dem Ausbruch der Blattern bei ihnen, von Krämpfen befallen und in einigen Fällen aber häufig selten, stellen sich auch Krämpfe vor Ausbruch der Masern ein. Auch eine allgemeine Nervenstörung hervorgerufen durch Unreinlichkeit oder Aufenthalt in schlechter Luft, vermag schon Krämpfe zu veranlassen. Manchmal treten dieselben auch als Symptome eines schwereren und hoffnungsloseren Leidens auf, wie bei Wasserkopf oder Knorpelbildung im Gehirn und in solchen Fällen muß dann dem eigentlichen Leiden natürlich zuerst Beachtung geschenkt werden. Die Symptome und Behandlung bei Wasserkopf werden an geeigneter Stelle gegeben werden. Heilmittel, Seite 240, 290.

Kopfschmerz. — Schwere, Druck und Schmerz im Kopfe sind häufig auftretende, aus vielerlei Ursachen entstehende Leiden. Es ist ein Zeichen von Störungen im Magen und den Eingeweiden und kann in solchen Fällen äußerst heftig auftreten. Aerztlicherseits wird angenommen, daß das Kopfweh die Folge verdorbenen Magens, wenn die Zunge weiß belegt und an den Rändern leicht geröthet ist. Der Blick des Patienten ist umflort. Er klagt über dumpfen Schmerz und Schwere im Kopfe, hat Schwindel-Anfälle und ist verwirrt. Der Puls ist matt und unregelmäßig. Man hat ein Gefühl der Reizbarkeit und Uebelkeit im Magen, sowie eine gewisse Steife und Kälte in den Fingern, mit einem Worte, man ist nervös. Dieses Kopfweh tritt gewöhnlich im ersten Stadium der Verdauung auf. Am besten wirkt ein Abführmittel, doch darf dasselbe nicht zu häufig angewandt werden. Für Mittel siehe Seite 42, 44, 117, 150.

Krebs. — Symptome. — Verborgener Krebs oder „Scirrhus" ist eine harte Beule, meist von strahlenförmig ausgehenden Schmerzen begleitet, die mehr oder weniger rasch wiederkehren. Diese Beule bricht mit der Zeit auf und schwärt und ist dann ausgesprochener Krebs. Diejenigen Körpertheile, die am ehesten vom Krebs heimgesucht werden, sind die weiblichen Brüste, die Gebärmutter, (Siehe Gebärmutter und ihre Krankheiten) die Lippen, speciell die Unterlippe, die Zunge, die Haut, die Mandeln, die untere Magenöffnung und andere, hauptsächlich drüsige Theile. Kaminkehrer leiden häufig an krebsartigen Geschwüren am Hodensack. Heilmittel, Seite 84, 282.

Der Kropf oder Luftröhrenbruch, unter dem die Bewohner von Berggegenden häufig zu leiden haben. In Derbyshire, in den Alpen, Abruzzen, den Pyrenäen ꝛc., ein gewöhnliches Leiden. Die Anschwellung erfolgt zuerst schmerzlos und ohne viel sichtbare Veränderung. Die Haut behält ihr natürliches Aussehen bei. Mit der Ausdehnung der Geschwulst tritt zugleich auch Verhärtung ein. Die

Haut wird gelb, und die Halsadern schwellen, wobei der Patient unter häufig auftretendem Kopfweh und stechendem Schmerz im Kropf zu leiden hat. Heilmittel, Seite 45.

Lähmung, Schlaganfall. — Symptome.—Schlaganfälle treten mitunter ohne vorhergehende Warnungszeichen auf. Hohe Röthe des Gesichts, Anschwellen der Kopf- und Halsadern, Schwindel, ein Gefühl der Schwere, des Vollseins, oft dumpfer Kopfschmerz, Ohrenklingen, Mattigkeit, lallende Sprache, selbst Verlust derselben, Geistesverwirrung, Verlust des Gedächtnisses, plötzliche Veränderung des Temperaments — liebenswürdige Personen werden mürrisch, lebhafte lässig — sind als Anzeichen zu betrachten. Nach dem Anfall nimmt das Gesicht einen leeren, verzerrten Ausdruck an — die Lippen sind gewöhnlich nach einer Seite hinabgezogen — die Unterlippe an der gelähmten Seite hängt herab — und der Speichel läuft aus dem Munde. Die Sprache ist schwer und verändert und der Geist allgemein geschwächt. In einzelnen Fällen erholt sich der Patient nach längerer oder kürzerer Zeit wieder; in anderen tritt keinerlei Besserung ein und der Patient stirbt schließlich, nachdem er — manchmal sehr lange — hülflos weitervegetirt, an Entkräftung oder einem erneuten Schlaganfall. Mittel Seite 246.

Lenden-Rothlauf (Shingles). — Symptome. — Eine Krankheit die sich durch eine Menge kleiner Bläschen, gewöhnlich um die Hüften, in der Form eines halben Gürtels, kenntlich macht, manchmal jedoch auch sind die Bläschen wie ein Schwertumhang über die Schulter ausgestreut. Nur selten umschließt dieses Blasenband den Körper vollständig; daher die irrige Annahme, daß wenn sich der Zwischenraum auch füllt, die Krankheit tödlich verlaufen muß. Der Krankheit geht gewöhnlich schon 2 bis 3 Tage vorher eine gewisse Müdigkeit, schwacher Appetit, Steifheit, Kopfweh, Uebelkeit und starker Puls voraus, mit Hitze und Jucken der Haut und zuckenden Schmerzen in der Brust und Magengrube. Nach diesen Symptomen, die mehr oder weniger heftig auftreten, erscheinen an verschiedenen Stellen des Rumpfes rothe Flecken von unregelmäßiger Form in kurzer Entfernung von einander, und auf jedem derselben zahlreiche kleine Erhöhungen büschelförmig ineinander wachsend. Im Laufe von 24 Stunden wachsen dieselben zur Größe kleiner Perlen an, die mit einer klaren Flüssigkeit gefüllt und von schmalem rothem Rande umgeben sind. Diese Büschelbildung dauert während der nächsten drei bis vier Tage mit bemerkenswerther Regelmäßigkeit fort. Dann nehmen die Bläschen eine milchige oder gelbliche Färbung an, der später eine bläuliche oder bleifarbige Färbung an der Basis der Bläschen folgt. Verschiedene der Bläschen vereinigen sich, und aus den aufgebrochenen bringt eine geringe Quantität wässerigen Fludiums durch drei oder vier Tage hindurch, worauf sich ein dunkler Schurf bildet, der bald erhärtet und am 12. oder 14. Tage abfällt. Wo der Ausfluß sehr stark war, bleiben zahlreiche Grübchen zurück. Die Fiebererscheinungen lassen gewöhnlich nach, sobald der Ausschlag stattgefunden, halten in einzelnen Fällen indeß noch länger an, was von dem Jucken und Brennen der Bläschen herrühren dürfte. Trotz seiner Aehnlichkeit mit anderen Hautausschlägen, ist das Leiden nicht ansteckend und kann es eine Person mehrmals bekommen. Das Leiden ist im Allgemeinen unbedeutend und gefahrlos. Heilmittel, Seite 201.

Leberentzündung. — Symptome. — Sympathetisches Fieber mit Schmerzen und einem Gefühl der Spannung in der rechten Seite, Unfähigkeit auf

der linken Seite zu liegen, Schwierigkeit beim Athmen, ein trockener Husten, Erbrechen und Schlucken. Der Schmerz ist heftig und reißend, doch manchmal auch dumpf und spannend. Wenn scharf, erinnert er an Seitenstechen und zeigt an, daß die Darmhaut, welche die Leber bedeckt, entzündet ist. Wenn dumpfer Schmerz obwaltet, so ist die Leber selbst angegriffen. Wenn die Conver-Oberfläche der Leber den Sitz der Krankheit bildet, so pflegen die Schmerzen bis zum rechten Schlüsselbein und der rechten Achsel sich zu erstrecken. Athmen, Husten und Liegen auf der linken Seite vermehren den Schmerz. Ein Streichen über die Gegend der Leber thut weh. Der Puls ist voll und stark, die Darmcanäle verstopft, und der harte Stuhlgang lehmfarbig, da er nicht mit Galle vermengt ist, die zu fließen aufgehört hat. Die Zunge ist stark gelb, dunkelbraun oder auch schwarz belegt und herrscht ein bitterer Geschmack im Munde. Heilmittel, Seite 254.

Lungenentzündung. — Wenn die Lunge selbst von Entzündung befallen ist, so bezeichnet man das als "pneumonia;" sind hingegen nur die Membranen, die äußeren Theile welche die Lunge umhüllen und das innere Rippengewebe bilden entzündet, so nennt man das pleuritis. Sind beide Theile entzündet, was manchmal der Fall ist, so gebraucht man den Ausdruck pleuro-pneumonia. Für gewöhnlich bezeichnet man jedoch die obengenannten Krankheitserscheinungen mit Lungenentzündung.

Symptome.—Frösteln und Anzeichen von beginnendem Fieber stellen sich ein. Die Körperwärme nimmt zu, der Puls schlägt rascher, heftiger und voller, hauptsächlich wenn der Patient tief Athem holt. Schmerzen stellen sich ein, welche gewöhnlich zunehmen, sobald der Patient sich auf die angegriffene Seite legt. Der Schmerz ist zumeist einseitig und man hat behauptet, daß die linke Seite häufiger als die rechte angegriffen würde, doch ist dieses sehr zweifelhaft. Manchmal tritt der Schmerz in den unteren Brusttheilen auf, und manchmal im Rücken, zwischen den Schultern. Der Schmerz scheint zumeist an einem Platze zu sein, mitunter strahlt er jedoch nach der Schulter, dem Rücken oder über die Brust aus, was man gewöhnlich mit „Stechen" bezeichnet. Das Leiden ist stets von Husten begleitet und dieser ist im Anfang sehr schmerzhaft, erst trocken und später mit blutgestreiftem Schleimauswurf verbunden. Mittel dagegen Seite 224.

Magenentzündung. — Symptome. — Dieselben sind ein acuter Schmerz, Hitze und Spannung im Magen. Die Schmerzen nehmen bedeutend zu wenn Etwas genossen wird, es erfolgt Erbrechen, starker und plötzlicher Kraftverlust, matter Puls, Durst, Schlaflosigkeit und Besorgniß. Heilmittel, Seite 261.

Mandeln, entzündete. — Symptome.—Die Sprache wird mehr oder weniger schwerfällig, verursacht durch die Erweiterung der Mandeln und Geneigtheit zur Halsentzündung. Die einzigen sichtbaren Symptome sind entzündete und geschwollene Mandeln. Heilmittel, Seite 55, 150, 164.

Masern. — Siehe Symptome Seite 228, 229. Mittel dagegen Seite 228, 229, 230. Bösartige Masern, Seite 230.

Mildes Scharlach-Fieber. — Die mildere Form von Scharlach-Fieber kennzeichnet sich durch den Hautausschlag mit einem leichten Grad von Fieber, und nur geringer Einwirkung auf die Kehle. Der Ausschlag erscheint zuerst in Form von zahllosen, kleinen rothen Punkten um den Hals und im Gesicht, die sich aw

nächsten Tage über den ganzen Körper erstrecken. Die Haut erscheint rauh bei Berührung, auch bilden sich manchmal kleine Bläschen. Am vierten Tage gewöhnlich hat der Ausschlag das höchste Stadium erreicht und beginnt am fünften Tage wieder abzunehmen. Der Mund und die Nasenlöcher erscheinen roth, ebenso zeigen sich rothe Punkte auf der Zunge, die durch die weiße Lage dringen, mit der die Zunge bedeckt ist. Wenn diese Decke verschwindet, scheint die ganze Zunge roth und wund und die Punkte treten daraus frisch hervor wie kleine Erdbeeren. Manchmal schwillt das Gesicht und der Hals stark an. Heilmittel siehe Scharlach-Fieber.

Mumps.—Bräune, Kehlsucht. Siehe Symptome Seite 231. Mittel dagegen Seite 232.

Mundschwamm bei Kindern. (Thrush.) — Symptome. — Entsteht im Munde, sich zuweilen bis in die Kehle erstreckend, aber niemals die Nase oder Lungen angreifend. Das Kind wird verdrießlich, Mund und Kehle roth, entzündet und empfindlich, auch stellt sich Erbrechen und Diarrhoe ein. Der Mundschwamm besteht zuerst aus kleinen weißen Punkten, die bald ineinander laufen und Flecken bilden. Dieselben treten etwas hervor und sehen sich wie Schimmel oder geronnene Milch an. Nachdem die Krankheit eine Weile gedauert, färben sich die Flecke gelblich. Die Krankheit befällt Kinder zartesten Alters und ist sehr gefährlich wenn nicht sofort richtig behandelt. Wenn das Kind vorher gesund war, sollte das Leiden in drei bis sechs Tagen geheilt sein. Heilmittel, Seite 236.

Neuralgia. — Nervenschmerzen, meistens im Kopfe, aber auch in allen andren Theilen des Körpers auftretend, bezeichnet man hier mit Neuralgia. Dieselben treten äußerst heftig, zuckend, doch ohne Anschwellung und Entzündung der betroffenen Theile auf. Mittel dagegen Seite 78, 82.

Nierenentzündung. — Symptome. — Eine Schwäche im Kreuz und ein dumpfer, starker Schmerz in den Nieren, häufiges Wasserlassen in geringer Menge, wobei der Urin stark alkalisch ist—manchmal weiß und milchig, und Niederschläge von phosphorsaurem Kalk und dreifach phosphorsaurem Salz aufweist. Heilmittel, Seite 262.

Piles oder Hämorrhoiden. (Goldene Ader.) — Schmerzhafte Auswüchse in der Nähe des Pförtners. Manchmal befinden sich dieselben äußerlich, und bilden dann harte, schmerzende Klumpen, die für den damit Behafteten äußerst unangenehm werden, indem sie ihn am Sitzen verhindern. In anderen Fällen sitzen sie innerhalb der Pförtner-Oeffnung und werden dann bei jedem Stuhlgang unter großen Schmerzen hinausgezwängt. Manchmal sitzen sie auch so weit drinnen, daß sie nicht nach Außen treten, doch verrathen sie sich durch große Schmerzen und Blutungen. Zuweilen sind die Schmerzen bei goldener Ader auch gering und die Unannehmlichkeit besteht nur in dem Blutabgang, der entweder beständig oder bei jedem Stuhlgang stattfindet. In manchen Fällen ist der Blutverlust dabei sehr bedeutend. Zuweilen wird auch statt des Blutes eine weißliche Flüssigkeit ausgeschieden.

Ursachen. — Nur wenige Personen mittleren Alters sind gänzlich frei von diesem Uebel, nur daß dasselbe sich in manchen Fällen eben viel unangenehmer bemerkbar macht, als in anderen. Solche Personen, die viel stehen müssen, auch solche, die an Verstopfung leiden und Jene, die gewohnheitsmäßig starke Abführ-

mittel, wie z. B. Aloe ꝛc., gebrauchen, sind höchst geneigt für Hämorrhoiden. Auch schwangere Frauen sind häufig damit geplagt. Was immer die Circulation des Blutes durch die Adern der Eingeweide hindert, mag das Leiden herbeiführen, weßhalb z. B. eine ungesunde Leber eine häufige Ursache des Uebels ist, speciell in heißem Klima wo sich viel leichter Krankheitsstoffe in diesem Organ anhäufen. Heilmittel, Seite 194, 197.

Rheumatismus. — Symptome. — Eine schmerzhafte Affection der Muskelfasern und Zellengewebe, die sich hauptsächlich in den Gelenken und stark muskulösen Körperstellen äußert, wie in den Handgelenken, den Ellbogen, den Knien und Hüften und am Rücken und den Lenden. Auch innere Theile, wie das Herz und das Zwerchfell können von Rheumatismus befallen werden. Wenn die Gelenke um den Rücken und die Lenden angegriffen werden, so heißt das Leiden medizinisch "Lumbago", ist der Schmerz in den Hüften dann heißt es "Sciatica" und "Pleurodyne" wenn die Brustmuskeln davon berührt werden. Das Leiden mag sich mit oder ohne Fiebererscheinungen einstellen; im ersteren Falle nennt man es "acute" und im letzteren "chronic" Rheumatismus.

Sofort nach Auftreten der erregenden Ursachen fühlt der Patient Schmerzen in den angegriffenen Gelenken, wenn er versucht dieselben zu bewegen. Der Schmerz nimmt zu, bis eine Bewegung der betroffenen Gelenke zur Unmöglichkeit wird. Zusammen mit diesen localen und häufig allgemeinen Schmerzen, tritt starkes Fieber ein, sowie großer Durst, Hitze, Trockenheit der Haut, und starker voller und schwerer Puls. Die Zunge ist weiß belegt, doch roth an der Spitze und den Rändern, auch stellt sich häufig starker Schweiß mit stark saurem Geruch ein. Der Appetit läßt nach, doch bleibt der Stuhlgang häufig unverändert. Die fieberartigen Erscheinungen pflegen gegen Abend etwas zuzunehmen und wenn der Patient im Bette erst warm geworden ist, vermehren sich die Schmerzen. In kurzer Zeit schwellen die angegriffenen Gelenke an, und läßt der Schmerz dann etwas nach, hört indeß durchaus nicht auf. Die Schmerzen wechseln oft von einem Gelenk nach dem anderen, oder werden verschiedene Gelenke nacheinander davon betroffen und wenn man oft glaubt, daß der Schmerz verschwunden ist, pflegt er manchmal unerwartet wiederzukehren.

Ursachen. — Rheumatismus ist ein Fehler in der Constitution und die Folge eines krankhaften Zustandes des Blutes, oder noch deutlicher, wird verursacht, durch ein im Blute befindliches Gift, das mit dem Blute von einem Gelenke nach dem anderen circulirt. Die Neigung zum Rheumatismus ist erblich, was in einigen Familien deutlich zur Schau tritt, und die einzelnen Mitglieder aus dem geringsten Anlasse von diesem Leiden befallen werden. Kälte und Nässe sind die gewöhnlichsten Ursachen dieser Krankheit, daher auch die Armen darunter am meisten zu leiden haben. Ebenso werden Sportsmänner leicht davon befallen, wenn sie nach physischen Leistungen sich erhitzt und schwitzend ins feuchte Gras legen, oder Reisende die in Hotels häufig auf frischgewaschenen und noch nicht fällig getrockneten Leintüchern liegen müssen. Personen, die es vernachlässigen, ihre naßgewordene Kleidung zu wechseln, werden dafür oft durch Rheumatismus gestraft. Acuter Rheumatismus ist ein sehr allgemeines Leiden, dem die meisten Menschen im Alter von 15 bis 40 Jahren mehr oder weniger ausgesetzt sind. Es ist keine gefährliche Krankheit, so lange sie auf die Gelenke beschränkt bleibt, doch ist eben immer Gefahr vorhanden,

daß sie sich auf das Herz ausdehnt, ein äußerst gefahrvoller Zustand bei dem um so größere Gefahr herrscht, wenn die Krankheit lange anhält, oder erbliche Geneigtheit dazu vorhanden ist. Heilmittel, Seite 37, 41, 151.

Rickets oder Englische Krankheit. — Diese Krankheit sucht sich ihre Opfer in der Kinderwelt und nimmt man an, daß sie aus denselben Ursachen entsteht, wie Skropheln. Die Anzeichen sind ein weicher, knorpeliger Zustand der Knochen, große Gelenke, großer Kopf, hervortretende Stirne, Gestrecktheit der Rippen und dadurch bedingte Flachheit an den Brustseiten, ein hervortretendes Brustbein, Erweichung der Zellengewebe in den Knochen, krumme Beine und verschobener Rücken, sowie verschiedene andere Anzeichen von Skropheln und ist auch die Behandlung ähnlich der von letzterer Krankheit, (die an anderer Stelle beschrieben ist). Das Leiden ist jedoch leichter heilbar als Skropheln und hält selten bis zu reiferem Alter an. Heilmittel, Seite 201.

Rothe Ruhr. — Symptome. — Die Krankheit beginnt mit Verlust des Appetits, Verstopfung, Mattigkeit, Frösteln, Hauthitze und raschem Pulsschlag. Diesem folgt starkes Bauchgrimmen, und ein dringendes Entleerungsbedürfniß. Es kommt indeß nicht viel auf einmal heraus, meist Schleim mit Blut vermengt. Die Entleerung ist begleitet und gefolgt von furchtbarem Leibschneiden und Spannungen der Eingeweide, wissenschaftlich als tormina und tenesmus bezeichnet. Manchmal im ersten Stadium des Leidens stellt sich Uebelkeit und Erbrechen ein. Der eigentliche Stuhlgang ist sehr gering und erfolgt der Auswurf in kleinen festen Kügelchen oder harten Klumpen. Der Drang zur Entleerung wird während der Dauer des Leidens gewöhnlich immer heftiger und besteht die Entleerung in einzelnen Fällen meist aus Blut, in anderen wieder aus Schleim. Zuerst gewöhnlich ziemlich geruchlos, wird dieser Auswurf auf die Dauer immer übelstinkender.

Ursachen. — Die Ruhr entsteht häufig durch raschen Wechsel von Hitze und Kälte, wobei die Schweißausscheidung plötzlich unterbrochen und das Blut zurückgetrieben wird. Heißes Klima und trockenes heißes Wetter arbeiten der Krankheit vor. Der Genuß von allen unreifen Früchten oder sonstiger ungeeigneter Kost führt das Leiden leicht herbei. Heilmittel, Seite 149, 204.

Scharlach-Fieber. — Symptome. — Dieselben sind entweder mild oder bösartig mit wundfauler Kehle und zeigt sich darin in verschiedener Form eine Krankheit, die ähnlich den Blattern und Masern durch irgend ein Ansteckungsmittel fortgepflanzt wird, und von der man gewöhnlich annimmt, daß sie gleichfalls wie die vorhergenannten Krankheiten einen Menschen nur einmal im Leben befallen, obwohl gerade bei Scharlach die Ausnahmen von dieser angenommenen Regel sehr häufig sind. Am dritten oder vierten Tage nach der Ansteckung stellt sich ein Fieberanfall ein, und am zweiten Tage darnach beginnt die bekannte scharlachrothe Färbung der Haut. Die Krankheit variirt stark in Bezug auf Bösartigkeit und Gefährlichkeit, selbst während ein und derselben Epidemie; und geht in einzelnen Fällen ohne Anwendung von Medizin, leicht vorüber, während in anderen Fällen durch Hinzutreten von Hautfäule und anderen Erscheinungen, der Tod eintritt. Es ist daher angezeigt, den milden Scharlach vom bösartigen zu unterscheiden und einzelne Fälle zu beschreiben, in welchen die Symptome unregelmäßig vereinigt sind, wobei immer festgehalten werden muß, daß die bösartige Halsfäule sich leicht auf eine Person überträgt, die an mildem Scharlachfieber leidet und ebenso auch umge-

kehrt. Beide Formen zeigen empfindliche Neigung für einander. Heilmittel, Seite 64, 66, 68, 267.

Schwinde oder Flechte. — Symptome. — Die Krankheit besteht in winzigen Wasserbläschen, die sich ringförmig gruppiren. Sie beginnt mit leichter Röthe der Haut, worauf sich die kleinen Bläschen bilden, die eine farblose Flüssigkeit enthalten. Die Bläschen brechen in vier bis fünf Tagen auf und bildet sich dann ein dünner Schurf, der am achten oder neunten Tage abfällt, eine rothe Stelle zurücklassend, die mit der Zeit verschwindet. Der Ausschlag dauert selten länger als 10 Tage, erscheint jedoch manchmal zum zweiten Male und hält dann mehrere Wochen an. Er ist immer von Jucken und Brennen begleitet und tritt häufig im Gesicht, dem Hals oder den Armen der Kinder auf. Er mag durch Ansteckung übertragen werden. Heilmittel, Seite 105, 112, 143, 235.

Schilddrüsengeschwulst. — Symptome. — Eine hervortretende, weiche, elastische Geschwulst vorn am Halse über der Schilddrüse und von gleicher Gestalt, wie dieselbe. Sie ist nicht empfindlich und die Haut nicht anders gefärbt. In älteren Fällen verhärtet die Geschwulst, und wird manchmal so groß, daß sie die Gurgel zur Seite preßt. Heilmittel, Seite 231.

Seitenstechen. — Symptome. — Diese Krankheit kündigt sich meist durch Frösteln an, dem bald starkes Fieber folgt, mit eigenthümlich schwerem, zögerndem Pulsschlag und scharfem stechendem Schmerz in der Seite, gewöhnlich knapp unter der Brustwarze, doch manchmal sich bis zur Schulter erstreckend, und sich über die Achselhöhle, auf den Rücken ausdehnend; dabei heftiges, unterbrochenes Athmen, und trockener, kurzer Husten.

Die Schmerzen werden bedeutend heftiger bei Bewegung, dem Husten, oder dem Versuch tief Athem zu schöpfen und ist der Patient vollkommen davon beherrscht. Er ist gezwungen auf dem Rücken oder der gesunden Seite zu liegen, große Besorgniß gibt sich bei ihm kund, er fürchtet jede Bewegung, Husten und athmet nur so viel als unbedingt nothwendig und schreit manchmal laut auf in Folge des furchbaren Schmerzes, der ihn trotz aller Vorsicht peinigt.

Später wenn die Empfindlichkeit etwas nachgelassen hat, wird es der Patient vorziehen auf der kranken Seite zu liegen, da dies dem gesunden Lungenflügel mehr Freiheit gibt. Heilmittel, Seite 200, 240.

Skropheln. — Die Bezeichnung für ein langwieriges und höchst verschiedenartiges Leiden, dessen Haupteigenschaft die Geneigtheit zu Drüsenanschwellungen ist, aus welchen, wenn die Entzündung und Eiterung weit genug gediehen ist, eine ungesunde, dicke Masse ausbricht, und sich Geschwüre bilden, die sehr schwer zu heilen sind. Heilmittel, Seite 151, 152.

Sonnenstich. — Symptome. — Die Krankheit beginnt mit Durst, Schwindel, Kopfweh und zuweilen mit Erbrechen oder Athemnoth. Thatsächlich sind die Symptome fast dieselben wie bei Gehirnschlag. Der Patient sollte sofort nach einem kühlen, schattigen Platz gebracht und ihm ein Eimer kalten Wassers langsam über den Kopf gegossen werden. In jeder anderen Beziehung ist die Krankheit wie ein Fall von Gehirnschlag zu behandeln. Heilmittel, Seite 141.

Syphilis. — Symptome. — Diese Krankheit wird durch Giftstoffe veranlaßt, die in Folge von Ansteckung in das System gelangten, und dort weiteres Gift

erzeugen, das verheerend wirkt und mit der Zeit störend in den verschiedensten Theilen des Körpers auftritt. Es ist gewöhnlich die Folge von unreinem geschlechtlichem Umgang. Heilmittel, Seite 218.

Typhoid Pneumonia oder Typhöses Lungenfieber. — Dies ist eine Entzündung der Lungen, die sich von Typhus nur im Charakter der sie begleitenden Fiebererscheinungen unterscheidet, welche schwächer als bei eigentlichem Typhus sind, doch zeigt der Patient auch hier große Schwäche und Niedergeschlagenheit. Die Symptome sind eine Vereinigung von Pneumonia und Typhus. Das Leiden beginnt mit großer Mattigkeit, Trägheit, Schwindel und Schmerzen im Kopfe, dem Rücken und den Gliedern. Bald stellt sich dann Athemnoth ein, Brustbeklemmung und ein trockener, kurzer, keuchender Husten.

Beim Fortschreiten der Krankheit verschwinden diese activen Symptome, der Schmerz in der Brust wird dumpfer, Müdigkeit pflegt sich einzustellen zugleich mit den verschiedenen anderen Symptomen des Hinsiechens wie bei Typhus. Die Haut wird spröde und trocken, die Temperatur wechselt, die Spitze und Ränder der Zunge färben sich roth und die Zunge selbst belegt sich mit einem gelben oder braunem Schleim.

Die Eingeweide werden empfindlich, gespannt und geschwollen, auch stellt sich oft Diarrhoe ein, wobei der Stuhlgang eine schmutzig gelbe Färbung hat. Heilmittel, Seite 202.

Typhus. — Symptome. — Der Krankheit gehen oft warnende Symptome voraus. Schon mehrere Tage vor dem eigentlichen Ausbruch von Typhus wird der Patient schwächer und schwächer. Er mag noch seinen verschiedenen Pflichten obliegen, erscheint jedoch krank, ist niedergeschlagen und müde und scheut jede Bewegung oder geistige Aufregung. Er hat Kopfweh, ebenso schmerzen ihn Rücken und Glieder. Sein Appetit schwindet, und so matt und schläfrig er auch am Tage sein mag, so ist sein Schlaf bei Nacht doch oft unterbrochen und nicht erfrischend. Der unmittelbare Vorbote des Leidens ist ein starkes Fröfteln, oft so heftig, daß der ganze Körper zittert.

Während der ersten Woche zeigt sich eine starke Zunahme der Hautwärme, rascher Puls, von 80 bis 120 Schläge in der Minute; eine belegte Zunge, Unruhe und Schlaflosigkeit, Kopfweh und Rückenschmerzen, mitunter auch Diarrhoe und Anschwellen des Bauches und zuweilen Uebelkeit und Erbrechen.

Die zweite Woche bringt häufig einen Ausschlag von kleinen, rosigen Pünktchen am Bauche, und kleine wässerige Pimpeln am Halse und auf der Brust, die wie kleine Schweißtropfen auf der Haut stehen, und daher auch "sudamina" oder Schweißtropfen genannt werden. Die Zunge ist trocken und schwarz oder roth und wund, die Zähne lose, auch mag Delirium und Schwerhörigkeit eintreten. Auf alle Fälle sind die Symptome besorgnißerregender als in der ersten Woche. Gelegentlich werden zu dieser Periode die Eingeweide durch Geschwüre zerfressen und kommt das Ende dann sehr rasch.

Wenn die Krankheit sich jedoch bis zur dritten Woche unverändert hinzieht, so ist sie von leisem Stöhnen und Delirium und großer Erschöpfung begleitet. Der Patient pflegt nach dem Fußende des Bettes zu rutschen, die Muskeln zucken, dem Pförtner entfließt Blut aus den Eingeweiden, und auf der Haut zeigen sich violette Flecke.

Wenn jedoch Besserung eintritt, so wird das Aussehen des Patienten wohler, der Puls langsamer, die Zunge reiner und der Stuhlgang nimmt wieder seine natürliche Beschaffenheit an. Heilmittel, Seite 63, 70, 202.

Veits-Tanz. — Symptome. — Diese Krankheit sucht sich ihre Opfer meist unter Kindern und jungen Leuten im Alter von acht bis vierzehn Jahren und kommen nur wenige Fälle nach erreichter Mannbarkeit vor. Das Leiden erfaßt sowohl die Muskeln wie auch die Glieder selbst. Es verursacht merkwürdige Fratzen. Einzelne Muskeln des Gesichtes oder der Gliedmaßen beginnen ihr boshaftes Spiel mit leichten Zuckungen, die allmälig stärker werden und auf andere Theile übergehen. Das Gesicht verzerrt sich zu den lächerlichsten Grimassen, als ob der Patient Gesichter schneiden wollte und stehen die Hände und Arme nicht einen Moment still. Bei dem Versuche, Speisen zum Munde zu führen, zuckt die Hand krampfhaft vorwärts und rückwärts und zwar so rasch und heftig, daß der für den Mund bestimmte Bissen gewöhnlich dem Patienten in den Schoß fällt. Wird der Versuch gemacht die Zunge auszustrecken, so fährt dieselbe so rasch wie die einer Schlange, zurück und die Kinnbacken schlagen wie eine Fliegenklappe zusammen. Die unteren Gliedmaßen sind in stetiger schwankender Bewegung und die Füße scharren am Boden mit solcher Emsigkeit, als ob der Patient ein unendliches Verlangen zum Tanzen hätte. Heilmittel, Seite 140.

Vergiftung aus Zufall oder Versehen. — Unfälle dieser Art kommen so häufig vor, daß eigentlich Jeder mit den anzuwendenden Gegenmitteln vertraut sein sollte, und nicht erst auf die Ankunft eines Arztes gewartet werden muß. Die Symptome sind bei den einzelnen Giften verschieden, da jedoch ein rasches Eingreifen wichtiger ist als die Kenntniß der Symptome, so geben wir die gebräuchlichsten Gegenmittel und deren Gebrauchsvorschriften an zuständiger Stelle. Heilmittel, Seite 48, 101, 108.

Verstopfung. — Bei gesunden Personen pflegt eine Entleerung der Darmcanäle einmal in 24 Stunden zu erfolgen, doch hängt der Stuhlgang viel von der Verschiedenartigkeit der Constitution ab. Bei manchen Menschen erfolgt eine Entleerung zwei bis drei Mal im Tage ohne unbehaglich oder ungesund zu wirken, während Andere kaum mehr als einen oder zwei Stuhlgänge in der Woche haben. Von Personen, die seltener Stuhlgang haben, als dies gewöhnlich bei gesunden Menschen der Fall, sagt man, daß sie zur Verstopfung neigen, und wenn ihr Stuhlgang noch seltener wird, als zu gewöhnlichen Zeiten, der Koth hart und trocken ist und nur unter Schwierigkeiten abgeht, so leiden sie an Verstopfung oder Hartleibigkeit.

Ursachen. — Ohne Beihülfe von Medizinen ist es nicht leicht eine Diät oder Lebensweise zu bestimmen, die Hartleibigkeit veranlassen müßte. Verschiedenen Nahrungsmitteln wurde die Schuld daran beigemessen, und doch verursachten dieselben bei Tausenden von anderen Personen nicht die gleiche Wirkung. Reis in verschiedener Zubereitung, die feineren Brodsorten, gebratenes Fleisch, genossen ohne ein gehöriges Quantum Gemüse, Käse, Port- und andere schwere Weine, Unthätigkeit oder sitzende Beschäftigung, sowie Seereisen, sind allbekannte Ursachen, die bei gewissen Personen Hartleibigkeit erzeugen. Bei manchen Kindern scheint es in ihrer Natur zu liegen und nicht viel zu schaden. Kinder werden überhaupt leicht davon heimgesucht, da ihre Veränderlichkeit und Spielsucht sie oftmals die natür-

lichen Bedürfnisse vergessen läßt, bis sich eine große, gefährliche Masse von Kothstoffen in den Eingeweiden angesammelt hat. Das unthätige Leben mit vielem Sitzen bei den Frauen hat meist Verstopfung im Gefolge. Der Bau ihres Beckens erlaubt ihnen zudem auch eine größere Ansammlung von Excrementen ohne Unbehaglichkeit zu fühlen, was auch zur Folge hat, daß bei ihnen dann der Koth alle flüssigen Stoffe absetzt, und nur eine feste trockene Masse zurückbleibt, die schwer auszuscheiden ist. Ebenso neigen melancholisch angelegte Naturen, sowie solche reiferen Alters, und Solche, die wenig Bewegung haben, leicht zu Verstopfung. Heilmittel Seite 47, 48, 145, 292.

Wasserbrechen. — Symptome. — Dieses Uebel besteht darin daß man Blähungen und Hitze im Magen fühlt und eine wässerige Flüßigkeit auswirft. Es ist gewöhnlich ein Zeichen gestörter Verdauung, kommt jedoch auch ohne daß dieses der Fall ist vor. Es tritt gewöhnlich bei leeren Magen und krampfhaft auf. Man fühlt vorher Schmerzen und Druck in der Magengrube, welche bei grader Haltung zunimmt. Schließlich stößt man auf und wirft das zumeist geschmacklose, manchmal saure Magenwasser aus. Das Aufstoßen hält dann noch eine Zeitlang an und der Anfall geht vorüber. Wer einmal mit diesem Uebel behaftet ist, wird es nicht so leicht los. Personen mittleren Alters und schwangere Frauen, namentlich wenn sie weißen Fluß haben, sind zumeist damit behaftet. Der Genuß von besonderen Speisen hat in der Regel wenig damit zu thun, weit häufiger ist die Ursache auf Erkältung und Gemüthsbewegung zurückzuführen. Heilmittel, Seite 237.

Wassersucht. — Symptome. — Eines der auffälligsten Symptome dieser Krankheit ist der Erguß einer wässerigen Substanz in gewisse Höhlungen und Körperzellen, wo dieselbe im gesunden Zustande nicht wahrgenommen wird. Solcherart sammelt sich Wasser in den Gehirnkammern, in der Brust, im Bauche und den Zellengeweben überhaupt an und verursacht eine Reihe von Erscheinungen, die in jedem einzelnen Falle von einander abweichen, und daher verschiedenartige Behandlung erheischen. Eine Ansammlung von Wasser in den Gehirnkammern ist gewöhnlich die Folge einer vorhergegangenen Entzündung und von furchtbaren Erscheinungen gefolgt, die gewöhnlich tödtlichen Verlauf nehmen. Heilmittel, Seite 46, 171.

Windpocken oder Frieseln der Kinder (Chicken-Pox). — Symptome. — Ein Hautausschlag, der in vielen Eigenschaften an die Blattern erinnert und damit verwechselt werden kann. Die Krankheit entsteht aus eigenthümlicher Ansteckungs-Ursache und werden Personen nur einmal im Leben davon befallen. Sie kündigt sich durch einen fieberischen Zustand, mit Uebelkeit oder Erbrechen, Kopfweh, Durst Schlaflosigkeit und beschleunigten Puls an. Nach diesen Fiebererscheinungen, die gewöhnlich leicht sind und ein oder zwei Tage anhalten, erscheinen Pimpeln an verschiedenen Stellen der Haut, und zwar in der Form kleiner unregelmäßiger Erhöhungen von rother Färbung, glänzend und oben fast flach, mit einem kleinen klaren Bläschen in der Mitte, das sich am zweiten Tage mit weißlicher Lymphe füllt, die am dritten Tage strohgelb wird. Am vierten Tage beginnen alle Bläschen, die nicht früher aufbrechen, wieder einzutrocknen, am fünften Tage sind nur noch wenige Bläschen zu sehen und am sechsten Tage bildet sich schon brauner Schurf an ihrer Stelle, der am neunten oder zehnten Tage abfällt, ohne Grübchen zu hinterlassen. Heilmittel, Seite 232.

Würmer. — Symptome. — Hat ein Kind Würmer, so wird das Gesicht abwechselnd bald hohe Röthe und bläuliche, fahle Bläſſe zeigen. Die Augenlider sind geschwollen und von blauen Ringen umgeben. Das Kind klagt über Durst, der Magen ist verdorben, Erbrechen stellt sich ein, der Appetit ist mangelhaft — heute ißt es zu viel, morgen zu wenig, — der Athem ist übelriechend, die Zunge roth und voll Hitzbläschen, manchmal stellen sich auch Krämpfe ein. Muskelzuckungen, unruhiger Schlaf, Alpdrücken, Kopfschmerzen, starre Augen, Schielen, Leibschmerzen, Knirschen mit den Zähnen während des Schlafens und gewöhnlich Abweichen, das sind die Anzeichen. Die Symptome bei Spulwürmern sind weniger ausgeprägt. Ein Hauptmerkmal ist Jucken am After. Das Fieber und die Leibschmerzen treten nicht so heftig auf und ist die Nervösität geringer. Am Spulwurm stirbt man nicht, was man bei anderen Würmern nicht immer sagen kann. Ehe man dem Kinde ein Wurmmittel giebt, überzeuge man sich durch den Augenschein, daß das Kind Würmer hat. Mittel, Seite 143, 154, 157.

Bemerkungen. — Es giebt 21 Arten von Würmern. Wir werden uns nur mit zwei derselben, welche am häufigsten vorkommen, beschäftigen. Der gewöhnliche runde Wurm hat eine röthliche oder röthlich-gelbe Farbe, läuft an beiden Enden zu und sieht im Ganzen dem Regenwurm sehr ähnlich. Sie bewegen sich in allen Theilen der Eingeweide und kommen selbst bis in den Magen. Der weibliche Wurm legt ungefähr 60 Millionen Eier. Der Spul- oder Fadenwurm sieht wie ein Stück weißen Zwirn aus. Er hält sich in den Gedärmen, nahe dem After, auf. An letzterem verursacht er ein unerträgliches Brennen und Jucken. Vom Bandwurm soll hier nichts des Näheren gesagt werden. Niemand sollte versuchen, denselben selbst abzutreiben, da das sehr gefährlich ist. Man wende sich an einen Arzt.

Medicinische Recepte.

Geschwülste zu entfernen. — Ein gutes Heilmittel ist Rum, Campher-Spiritus und Laudanum, von jedem eine Unze zusammengemischt und gut durcheinander geschüttelt und wohl verkorkt. Gebrauchs-Anweisung. — Man erwärme die Mischung beim Gebrauch ziemlich stark und habe dann die Geschwulst ordentlich mindestens drei mal täglich in der Weise, daß man etwas von der Medicin in die Hand gießt und damit die geschwollene Stelle tüchtig einreibt. Für Nadelrisse oder kleine Wimmelchen genügt schon ein Betupfen mit dem in der Flüssigkeit angefeuchteten Finger.

Anmerkung. Es wird behauptet, daß dieses Heilmittel die stärkste Geschwulst in kurzer Zeit aufhebt.

Rheumatismus, Rückenschmerzen, Krebsartige Geschwüre, &c.

1. Dr. White's Heilmittel oder Liniment dafür. — Stärkster Alcohol und Terpentinspiritus, von jedem 1 Pt.; Stücken Campher und Salpeter, je 1 Unze, und 2 Qt. Pökellake. Löse den Campher und Salpeter im Alcohol auf und füge dann den Terpentinspiritus dazu. Brühe und schäume die Pökellake ab und füge sie, wenn erkaltet, der obigen Mischung zu. Beim Gebrauch schüttle man das Ganze ordentlich durcheinander.

Anmerkung. Dr. White von dem dies Recept herstammt, gebrauchte es vielfach und mit Erfolg bei Kreuzschwäche und anderen Rückratsleiden, Rheumatismus, &c., auch versichert er verschiedene Krebsleiden damit curirt zu haben. Ich habe keinen Zweifel an dem Werthe des Mittels für allgemeine Zwecke, auch zweifle ich nicht, daß wenn es gleich beim Anfang einer krebsartigen Erscheinung angewandt wird, es den Fortschritt derselben hemmt und zusammen mit einem gelegentlich applicirten Abführmittel, sowie stetigen Gebrauchs von guten Blutreinigungsmitteln eine vollständige Cur zu bewerkstelligen sein dürfte.

2. Ein ½ Pt. Kerosin und 1 Unze Campher darin aufgelöst, curirten einen meiner Freunde mit dem ich seit vierzig Jahren bekannt war. Finger und Hände waren ihm fast gelähmt. Er badete sie drei bis vier mal täglich in obiger Mischung, wodurch sie allmälig gelenkiger wurden bis vollständige Heilung eintrat.

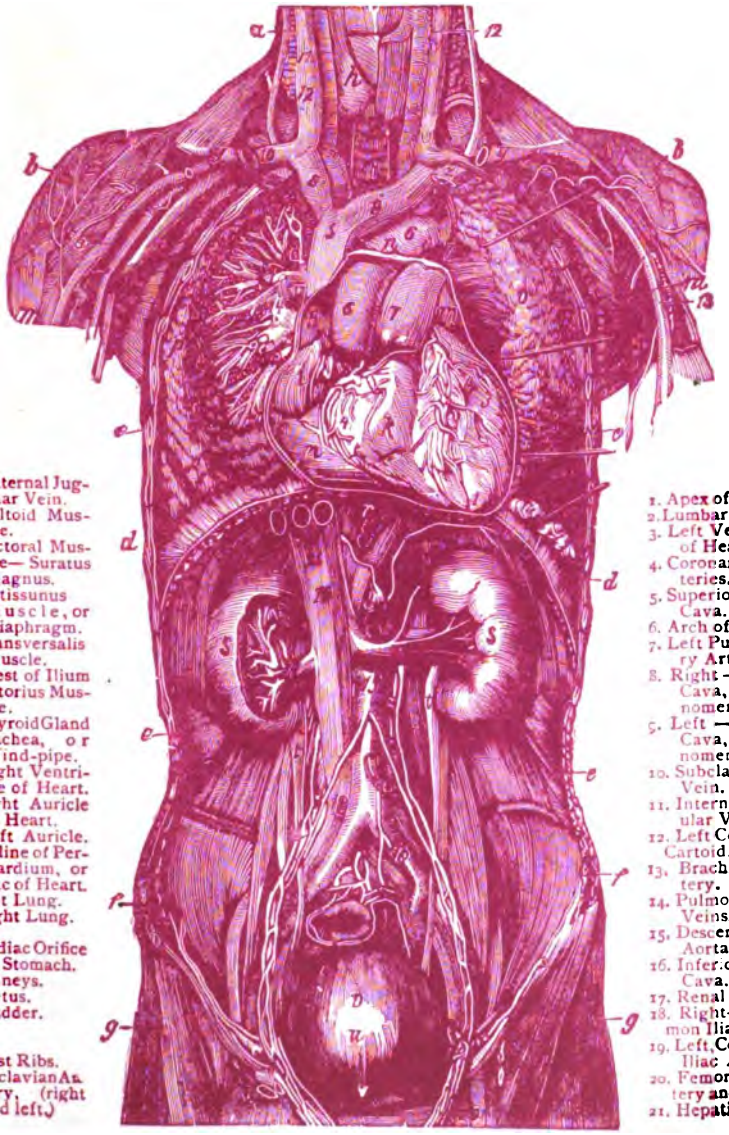
Krebsgeschwüre. Erfolgreiche Heilmittel. — Leute, die an krebsartigen Geschwüren leiden, dürften folgendes Mittel heilsam finden:

1. Nimm eine Quart-Schüssel, und fülle sie bis zu zwei Drittel mit grüner Schafgarbe, fülle dann Wasser nach, lasse es eine Stunde stehen, seihe das Ganze ab um die Kraft daraus zu bekommen und trinke dies täglich. Getrocknete Schafgarbe kann auch benutzt werden, nur muß dann heißes Wasser gebraucht werden.

Für die Wunde. — Gebrauche einen Umschlag von Schafgarbe, die in warmem Wasser aufgeweicht ist, und wechsle denselben oft.

Bereitung der Salbe. — Nimm einen Porcellan-Kessel, der eine Gallone hält und fülle ihn zu zwei Drittel mit Schafgarbe; fülle dann Wasser nach und koche das Ganze zu einer starken Brühe ein. Seihe diese durch und gieb dazu frische, ungesalzene Butter oder Schmalz. Lasse das Wasser über schwachem Feuer verdunsten

INTERNAL LOCATION OF THE ORGANS.



a. External Jugular Vein.
b. Deltoid Muscle.
c. Pectoral Muscle— Suratus Magnus.
d. Latissunus Muscle, or Diaphragm.
e. Transversalis Muscle.
f. Crest of Ilium
g. Sartorius Muscle.
h. Thyroid Gland
i. Trachea, or Wind-pipe.
k. Right Ventricle of Heart.
l. Right Auricle of Heart.
m. Left Auricle.
n. Outline of Pericardium, or Sac of Heart.
o. Left Lung.
p. Right Lung.
q.
r. Cardiac Orifice of Stomach.
s. Kidneys.
t. Uretus.
u. Bladder.
w.
x.
y. First Ribs.
z. Subclavian Artery. (right and left.)

1. Apex of Heart.
2. Lumbar Glands
3. Left Ventricle of Heart.
4. Coronary Arteries.
5. Superior Vena Cava. (Vein.)
6. Arch of Aorta.
7. Left Pulmonary Artery.
8. Right — Vena Cava, or Innomenata.
9. Left — Vena Cava, or Innomenata.
10. Subclavian Vein.
11. Internal Jugular Vein.
12. Left Common Cartoid Artery.
13. Brachial Artery.
14. Pulmonary Veins.
15. Descending Aorta.
16. Inferior Vena Cava.
17. Renal Vein.
18. Right—Common Iliac Vein.
19. Left Common Iliac Artery.
20. Femoral Artery and Vein.
21. Hepatic Veins

—vorsichtig damit das Fett nicht anbrennt—und thue ein Stück Coliphonium von der Größe eines Hühnereies dazu. Wenn das Wasser verdunstet ist, lasse die Salbe abfließen. Solcher Art präparirte Salbe curirt Skropheln sowohl als Krebsgeschwüre. Ich weiß was ich behaupte, da ich es mit Erfolg versuchen sah. Es erfordert jedoch Ausdauer in der Anwendung des Mittels, da die Krankheit im Blute steckt. Doch was thut man nicht um nicht bei lebendigem Leibe von Geschwüren und Skropheln zerfressen zu werden?

2. Man nehme gleiche Theile süßer Farren und die Rinde von der Nordseite einer Schwarz-Esche; verbrenne beide und mache eine Lauge davon und koche sie ein bis sie dick wird. Dann nimmt man ein Stück Walzblei, schneidet ein das Geschwür frei lassendes Loch und legt dasselbe auf. Hierauf taucht man Charpie (Leinenfasern) in die Mixtur, legt dieselbe auf und überdeckt das ganze mit noch einem Stück Walzblei und läßt es darauf bis der Schmerz aufhört. Dann lege man ein Pflaster aus weißem Fichtentheer und Eiweiß auf; über dasselbe lege man einen warmen Welschkornmehlverband und lassen es ziehen. In dem Fall des Mannes der uns dieses Recept gab war das Geschwür in neun Tagen gehoben. Natürlich muß der Verband wenn er erkaltet durch einen warmen erneuert werden.

Bemerkung. — Die Idee mit dem Loch im Walzblei bezweckt, daß das den Krebs umgebende gesunde Fleisch geschützt wird. Der Schafgarbenthee oder sonst ein blutreinigendes Mittel sollte eine hinlängliche Zeit getrunken werden, um das Blut zu verbessern.

3. Geschwüre. — Ein neues Mittel um das krebsartige Geschwür ohne großen Schmerz herauszubrennen ist: — Anweisung. — Man lege Salbe aus Chlor-Chrom und Stramonium auf. In einigen Stunden wird das Geschwür in Kohle verwandelt sich wegbröckeln lassen. Man nennt das „carbonisiren." In einer vor Kurzem von der N. Y. Medicinischen Gesellschaft abgehaltenen Sitzung wurde ein sehr interessanter Vortrag über diese Methode gehalten, wobei Stücke also verkohlter Krebsgeschwüre gezeigt wurden. Dieselben hatten das Aussehen von schwarzer Kreide und zerbröckelten zwischen den Fingern. Dieses Mittel verursacht nur geringe Schmerzen und ist in keiner Hinsicht sonst schädlich.

Bemerkung. — In kleinen Ortschaften wo das Chlorid-Chrom (chloride of chromium) nicht zu haben ist, wende man sich an den Arzt, der es leicht beschaffen kann. Da nicht vorgeschrieben ist, wie viel man davon gebrauchen soll so rathe ich von 1 Drachme, auf eine Unze Stramonium Salbe zu nehmen. Am Besten ist es sich in der Apotheke zu erkundigen, wenn dieses nicht möglich muß man sich eben nach eigener Erfahrung richten. Um die Geschwulst zu entfernen lege man warme Umschläge auf und wende nachher gute Heilsalbe an.

4. Geschwür. Esmarch's deutsche Heilmethode. — 1. Fowler's solution, 1 Tropfen drei Mal täglich, drei Tage lang, dann alle drei Tage lang einen Tropfen mehr, sofern man es aushalten kann. Auf die offene Wunde lege man dann wie folgt:

2. Pulver zum Bestreuen der Wunde. — Arsenius acid und muriate of morphia 1 Gr. von jedem; Calomel 1 Dr.; pulverisirtes gum. arabic. ½ Unze. Dieses mischt man und streut das Pulver erst leicht auf, später bis zum Betrage von einem Theelöffel voll. Dieses Pulver nimmt den schlechten

Geruch weg, befördert die Bildung einer harten Borke und einer gesunden Abschürfung.

Bemerkung. — Man merke sich daß Fowler's solution sowohl wie das Pulver Arsenik enthält und so ist es hier am Platze äußerste Vorsicht beim Gebrauch derselben anzurathen und wenn man die Symptome von Vergiftung nicht genau kennt, lieber das Mittel unter Aufsicht eines Arztes anwenden. Wenn richtig angewandt, spricht alles für seinen Erfolg, aber—Vorsicht ist die Mutter der Weisheit.

5. Geschwüre, Linderung der Schmerzen. — Dr. Brandini in Florenz, Italien, hat kürzlich entdeckt, daß Citronensäure (citric acid) die Schmerzen bei Geschwüren stillt. Er macht eine Auflösung von 4 Gr. citric acid (krystallisirte Citronensäure) in ¾ Unzen Wasser, taucht Charpie (lint) in dieselbe und legt sie auf. Dies soll augenblicklich Linderung selbst in den schlimmsten Fällen schaffen.

6. Geschwüre.—Chrom Säure. (Chromic acid.) Prof. John King sagte in seiner „American Dispensatory" vor etwa zwölf Jahren, daß er die obige Säure bei Krebs, bösartigen Geschwüren, Geschwülsten ꝛc., mit Erfolg angewandt habe.

Bemerkung. — Die Bezeichnung „bösartig" bezieht sich auf solche Geschwüre, Geschwülste ꝛc., die einen krebsartigen Charakter haben, d. h. solche welche leicht tödtlich verlaufen können. Die obige Behauptung spricht für das von mir als No. 3 angeführte Mittel das nur eine andere Form des Chromiums ist. Die Säure jedoch wird jetzt häufiger angewandt.

7. Krebsgeschwür oder Schwammgewächs im Ohr.—Chromium Säure das Mittel. — Dr. Tangeman, Professor der medizinischen College von Ohio, in Cincinnati, berichtet in Parke, Davis und Co.'s „Therapeutic Gazette" über einen solchen Fall. Ein junger Mann im Alter von 18 Jahren hatte ein laufendes Ohr. Der meatus, oder die Ohröffnung war unten voll Eiter, das Tympanum oder die Ohrtrommel vollständig zerfressen und das Innere des Ohrs mit schwammartiger Materie angefüllt. Der junge Mensch war in Folge Scharlachfiebers vollständig taub auf jenem Ohr. Der Arzt behandelte das Ohr mit pulverisirtem boracic acid, welches innerhalb 24 Stunden aufgelöst war, worauf er das Mittel erneuerte. Dieses setzte er viet Wochen lang fort und entfernte den krebsigen Schwamm durch Anwendung von Chrom Säure. Dadurch wurde die Oeffnung frei, so daß man zu dem angefressenen Knochen gelangen und denselben entfernen konnte; der junge Mensch wurde hergestellt.

Früher gebrauchte man auch Silbernitrat (nitrate of silver), doch hält Dr. Tangeman seine Anwendung für einen überwundenen Standpunkt. Chromium Säure nimmt seinen Platz ein. Doch muß man beim Gebrauch vorsichtig sein und es nicht zu reichlich anwenden, damit sie nicht zu weit frißt. Dennoch frißt das Chromic acid nicht in dem Grade um sich wie andere Säuren, da es sich beim zersetzen selbst zersetzt. Auch um Warzen zu vertreiben ist es ein vorzügliches Mittel.

8. M. Czartorysli, M. D., Stockton, Cal., sagt im Medical Brief, Juni 1884 unter der Ueberschrift „Krebsheilung in Californien." „Durch Zufall erfuhr ich die Methode welche ein alter Mann hier in der Heilung krebsartiger Geschwüre mit viel Erfolg anwandte. Er gebraucht wilde Pastinaken (dieselben sind unseren Pastinaken ähnlich, doch ist die Wurzel giftig). Er kocht diesel-

den langsam zu einem dicken Brei, schmiert davon auf ein Stück Hirschleder und legt es auf das Geschwür. Im Anfang verursacht das Mittel heftige Schmerzen, bis sich das Geschwür zusammenzieht und löst, so daß man es mit allen Wurzeln herausnehmen kann. Die offene Wunde heilt er dann durch Anwendung einer guten Heilsalbe." Er hält Balsam of Peru für die beste.

Bemerkung. — Der Verfasser hofft, daß das eine oder das andere der angeführten Mittel, wenn nicht vollständige, so doch zeitweilige Heilung des Krebses erzielen wird.

1. Sciatica. — Hüftweh und Lenden-Rheumatismus. — Mittel dagegen. — 1. Innerlich und blutreinigend: Fl. ex. of poke root, 1 Unze; fl. ex. of gelsemium, 1 Dr. Man mische es. — Dosis: 20 Tropfen Morgens und Abends, in wenig Wasser.

2. Fl. ex. of blue flag, 1 Unze. — Dosis: 15 Tropfen um die Mittagszeit und vor dem Schlafengehen, in wenig Wasser.

3. Aeußerlich. Eine Tinctur von Jod. und Ammonia, 1 Unze von jedem; dreimal täglich in die hintere Lende einreiben.

Ich habe eine dicke, fette Frau innerhalb einer Woche durch dieses Mittel kurirt und doch konnte sie sich kaum bewegen, als sie zu mir kam.

2. Sciatica mit Hülfe von Elektricität kurirt. — Wie man eine einfache und billige elektrische Batterie herstellt. Wie man sie anwendet. Hier ist etwas über die Heilung eines Falls, den ich dem „Physician and Surgeon" von Ann Arbor, Mich., entnehme. Charles Ferhune, M. D., schreibt darüber Oct. 1880:

„Eine elektrische Batterie, aus einer Zink- und Silberplatte bestehend, etwa zwei Zoll Durchmesser jede, wurden durch eine Rolle insulirten Kupferdrahts, lang genug um die Silberplatte auf den vorderen Theil der Lende zu legen und die Zinkplatte in Berührung mit den sciatischen Nerven, hinten an der Lende, zu bringen, wurde hergestellt.

„Ein dünner Schwamm wurde zwischen die Platten und die Haut gelegt und durch starkes Salzwasser feucht erhalten. Der Apparat wurde durch Riemen und Gummi-Bandagen so befestigt, daß er nicht verrückt werden konnte. Jeden anderen Tag mußte die Lage in Folge der Irritation, die die Bildung des Zink-Chlorids und der elektrische Strom hervorriefen, geändert werden.

„Nach einer Woche war die Besserung des Patienten soweit fortgeschritten, daß man auch an das andere Bein eine Batterie anlegen konnte. Am 1. September wurde die Batterie vom rechten Beine entfernt. Der Schmerz war fort und das Bein gesund. Vom linken Bein, das am schlimmsten war, hat man die Batterie noch nicht entfernt, da die Zehen noch etwas steif sind; sonst ist auch dieses Bein normal. Wo immer es thunlich war, wandte ich folgendes Mittel zum Einreiben der ganzen Länge des Nervs an:

„Menthol, 12 Gr.; Alcohol, um das Menthol aufzulösen, 7 Tropfen; Nelkenöl, 1 Unze; gemischt. (Menthol ist ein neues Mittel und ist auch unter dem Namen „Japanesischer Campher" bekannt. Es wird aus einem in Japan und China wachsenden Münzkraut zubereitet und zwar in Form von Krystallen, die ganz ähnlichen Geruch haben wie unsere Pfeffermünze.)

„Ich habe gefunden, daß diese Mixtur fast augenblicklich Linderung bei Nervenschmerzen oder Neuralgia verschafft.

„Wenn man bedenkt, daß das Leiden chronisch war und beide Beine ergriffen hatte, daß der Patient ein Spirituosentrinker war, außerdem die Hartnäckigkeit der Krankheit im Allgemeinen kennt, selbst in günstigen Fällen, ist es jedenfalls eine Pflicht, auf diese neue und einfache Heilmethode hinzuweisen."

Bemerkungen. — Da ich mit Dr. Ferhune persönlich bekannt bin, kann ich den Fall bestätigen. Derselbe sprach sich auch sehr günstig über das angeführte Neuralgia-Mittel aus und meinte, daß es jedenfalls auch bei Lenden- und Hüftweh gute Dienste thun würde.

Wenn man Menthol von seinem Apotheker nicht bekommen kann, braucht man am besten eines der unten angeführten Linimente.

Dr. Chase's „Goldöl" (siehe Recept unten) oder Campher-Liniment, oder irgend ein anderes. Ich kann mich für das „Goldöl," wenn tüchtig eingerieben, so daß die Haut roth wird, verbürgen.

8. Der Verfasser hat verschiedene Male Sciatica durch die Anwendung einer einfachen Faradic „Familienbatterie" kurirt. Er legte den positiven Pol an den betreffenden Nerv im hinteren Theil der Lende, den negativen vermittelst einer Fußplatte an den Fuß. Ein einfacher, nicht zu starker Strom genügt. Man wende denselben täglich ein oder zwei Mal etwa 5 bis 10 Minuten an.

Aeußerliche Mittel. — Liniment für Lendenweh, Rückenschmerz, steife Gelenke, Muskelzusammenziehung, Rheumatismus, &c. — Fl. ex. of aconite Wurzel (nie das Blatt für diesen Zweck) 12 Unzen; Schierlingsöl (oil of hemlock) 3 Unzen; Schwefelmetall (sulphate of zinc) 1 Unze; starker Alcohol 1 Qt. Das Sulphate of Zinc löse man in etwas distillirtem Wasser, 1 Qt. Anweisung. — Man nehme eine 3 Quart fassende Flasche und gebe den Alcohol, das Hemlocköl und den Aconit-Wurzel-Extract zusammen hinein, dann löst man das Schwefelzinn in ein wenig Wasser, giebt dann die übrige Quantität Wasser hinzu und schüttelt die Flasche, ehe man sie in kleinere Flaschen füllt. Auch diese schüttele man stets vor dem Gebrauch. Bei der Anwendung spare man nicht und gebrauche es wenigstens zwei Mal täglich; auch reibe man es gehörig ein. Man hüte sich, es in die Augen zu bekommen und vergesse nicht, daß dies Mittel nur äußerlich angewandt werden darf.

Bemerkungen. — Derjenige, welcher mir dieses Recept mittheilte, behauptete, er habe steife Gelenke sowohl wie die anderen Gebrechen damit kurirt. Für Rheumatismus und Hüftenweh habe ich es selbst mit Erfolg angewandt.

3. Rheumatismus. — Für äußerlichen Gebrauch. — Rothen Pfeffer, 2 Theelöffel voll in einer Tasse guten Weinessig, sollen ein gutes Mittel zum Einreiben sein. Vor dem Gebrauch muß man die Mixtur durch ein Tuch sieben. Das Mittel brennt die Haut etwas. Wenn der Schmerz in dem kranken Glied sehr groß ist, feuchte man ein Tuch mit der Mixtur an und lege es auf so lange man es aushalten kann. Zwei bis drei Mal täglich.

4. Rheumatismus-Goldöl. — Leinsamenöl und Terpentinöl, von jedem 8 Unzen; Jod.-Tinctur (tinc. of iodine) und Salmiakgeist (aqua ammonia), von jedem 4 Unzen; mische man, schüttele gut durch und wende nach Bedürfniß an.

5. Mittel gegen entzündlichen Rheumatismus. — Eine Mischung von pulverisirten Salpeter, ½ Unze; und Baumöl ½ Pt. ist ein sicheres Heilmittel

gegen entzündlichen Rheumatismus. Da die Kosten dieses Mittels sehr gering sind und es unter keinen Umständen schaden kann, rathen wir einmal einen Versuch damit zu machen. Das Mittel ist zum Einreiben, nicht zum Einnehmen.

6. Ein Blutreinigungsmittel gegen Rheumatismus. — Colchicum Samen, Anis, Black cohosh Wurzel, Poke Wurzel, Blue flag Wurzel, Bitterwurzel, Guajac Gummi, Schwarzeschenrinde, Wachholderbeeren, von jedem ½ Unze; Schlangenwurzel 1 Dr.; Wintergrün, Spermünzblätter, von jedem 1 Unze; Jodin Pottasium, 8 Dr.; guten Gin, 1 Pt. — Anweisung. — Quetsche oder zerstampfe Alles bis auf das Jodin und gieße den Gin darauf, ziehe es auf Flaschen und verkorke es. Schüttle es während 10 bis 12 Tagen täglich, drücke es aus und schlage es durch, setze dann das Jodin zu. Anstatt des Gins kann man auch guten alten Whiskey nehmen, aber Gin ist besser wegen seiner harntreibenden Eigenschaften. Das Jodin löst man in etwas Gin auf ehe man es zusetzt. — Dosis. — Durchschnittlich für den Erwachsenen 1 Theelöffel voll drei bis vier Mal täglich in etwas Syrup und Wasser. Zugleich brauche man eines der Mittel zum Einreiben.

7. Noch ein innerliches Mittel gegen Rheumatismus. — Nach dem Gebrauch einer halben Flasche warf der Patient die Krücken fort. — Tinctur von Sarsaparilla und Quassia, von jeden 8 Unzen; Jodin Pottassium, 1 Unze; Chinin 20 Gr.; Wasser 1 Pt. — Anweisung. — In eine Quartflasche thun und vor dem Einnehmen schütteln. Dosis. — 1 Eßlöffel voll vor jeder Mahlzeit.

Bemerkung. — Die Person von der wir dies Recept haben, W. W. aus Independence, Ohio, sagt: „Drei Monate ging ich an Krücken; nachdem ich die Hälfte des Mittels eingenommen hatte, brauchte ich die Krücken nicht mehr." — Es ist möglich daß die Quantität des Jodin für Manchen zu groß ist, (man hat solche Fälle.) In diesem Fall stellt sich ein gewisses Gefühl der Steifheit in der Nase, dem Hals u. s. w. ein, als ob man sich erkältet. Dann muß man natürlich die Dosis verringern und ein Theeloffel voll genügt. Das nächste Mal verdoppelt man die Dosis.

8. Innerliche Tinctur für Rheumatismus.—Tinct. Black cohosh, 2 Theile; Tinct. Colchicum, 1 Theil (sage ½ Unze vom ersten, ¼ Unze vom zweiten.) Dosis. — Man nehme 20 bis 30 Tropfen drei Mal täglich mit etwas Syrup. Während man dies Mittel innerlich nimmt, wende man irgend ein gutes Liniment äußerlich an.

Bemerkung. — Zwanzig Tropfen gegügen für eine schwächliche weibliche Person; vierzig für einen robusten Mann, der selbst einen Theelöffel voll vertragen kann.

9. Acuter oder entzündlicher Rheumatismus. Ein neues und erfolgreiches Mittel. — Salicylate of soda ist für entzündlichen Gelenkrheumatismus, sowohl wie bei Tonsilitis und nervösem Kopfweh mit Erfolg von den Aerzten angewandt worden.

Dr. Clouston ist in der Juni-Nummer des „Practitioner" der Ansicht, daß das Soda-Salicylat außerordentlich wirksam bei acuten rheumatischen Schmerzen ist. In 68 aus 100 Fällen verlief die Krankheit bei Anwendung desselben innerhalb drei Tagen. Schon nach ein paar Stunden trat Linderung der Schmerzen ein und verlief die weitere Kur ohne beunruhigende Erscheinungen. Er ist jedoch der Ansicht,

daß man das Mittel sofort bei Eintreten der Entzündung anwenden müsse und zwar in Dosen nicht weniger wie 10 Gr. jede Stunde, bis die Heftigkeit der Schmerzen gebrochen ist. Dann alle zwei, drei, vier Stunden und in kleinen Dosen. Dr. Clouston's Recept lautet wie folgt: Salicylsäure, 3 Drs.; Carbonate of soda, 1½ Drs.; Zitronensyrup, 1 Unze; Zimmtwasser, 8 Unzen; mischen. Dosis.—Einen Eßlöffel alle 2 bis 3 Stunden. — „Medical Digest."

Bemerkung. — Der „Medical Summary" in New York sagt: Salicylate of potash wird als gutes Mittel befunden: Salcylic acid 2 Dr., bi-carbonate of potash 8 Dr., Wasser 2 Unzen; mischen. Dosis. — Einen Theelöffel jede zwei Stunden.

10. Bestätigt wird die gute Wirkung der Salicylsäure gegen entzündlichen Rheumatismus, verbunden mit der Anwendung von wollenen Tüchern durch Dr. Bell, von Canandaigua, N. Y. Derselbe war der Ansicht, als ich im Jahre 1883 in Eaton Rapids, Mich., mit ihm zusammentraf, daß der Patient Wolle auf dem bloßen Leibe tragen und sein Bettzeug aus Wolle sein müsse. Als innerliches Mittel gab er Salicylsäure, 120 Gr.; acetate of potash, 320 Gr.; Syrup und Glycerin, von jedem 2 Unzen. Diese Mischung muß gut aufgelöst werden. Dosis. — 1 Theelöffel voll alle zwei Stunden bis Linderung eintritt, dann alle drei bis vier Stunden. Auch John K. Owen, M. D., von Harrisville, Ind., spricht sich in der Februar-Nummer des „Medical Brief" 1883 für dieses Recept aus, setzt aber noch 1¼ Unzen sweet spirits of nitre hinzu.

11. Innerliches Mittel. — Noch ein Mittel:

1. Salicylic acid, 3 Drs.; acetate of potassa, 3 Drs.; fl. ex. cimicifuga (black cohosh) 4 Drs.; wine of colchicum seed, 4 Drs.; elixir of ginger, 4 Unz.; man mische dieses. Dosis. — 1 Theelöffel voll in einem Schluck Wasser, alle drei Stunden, bis Besserung eintritt. Dann drei Mal täglich bis Heilung erfolgt ist.

2. Aeußerliches Mittel. — Alcohol, 95 Procent (den besten), 2 Unzen; Kamphergummi 2 Dr.; mischen und wenn der Gummi sich aufgelöst hat, Origanum Oel und cajeput, tinc. of capsicum und Aconit-Tinctur, von jedem 2 Dr. zu thun; dann schütteln und die Mixtur häufig anwenden. — B. Frank Humphreys.

Bemerkungen. — Hier haben wir in Obigem die neusten und besten Mittel zum Einnehmen und ein sehr gutes für den äußerlichen Gebrauch angeführt. Vergessen darf nicht werden, daß die Anwendung von Flanell-Unterzeug und wollenes Bettzeug von nicht zu unterschätzender Bedeutung sind.

12. Liniment für entzündlichen Rheumatismus. — Wenn der Patient in feuchte Tücher eingeschlagen wird, ist Miß Bell McArthur's Recept von Werth: Campher-Spiritus und starken Weinessig, von jedem ein halbes Pt.; muriate of ammonia, ½ Unze; weiches Wasser, 1 Pt.; Tücher mit der Mischung feuchten.

Der Herr von dem Miß McArthur das obige Recept erhielt, sagte daß er die schlimmsten Fälle entzündlichen Rheumatismus in einigen Tagen gehoben habe. Da die Herstellungskosten des Mittels sehr gering sind, so kann das Einschlagen in damit befeuchtete Tüchern häufig geschehen. Frl. McArthur kam auf folgende Weise dazu es anzuwenden: Sie verbrannte sich die Hand in einem Topf voll siedenden Zuckers und die Brandwunden waren sehr schmerzhaft, da erinnerte sie sich des „Liniments," sie wandte es an und die Schmerzen wurden gestillt. Später

gebrauchte sie es auch für Rheumatismus und in allen Fällen mit Erfolg. Man sagt es sei ein ausgezeichnetes Mittel um wunden Brüsten vorzubeugen. Warm anwenden, aber beim Gebrauch keiner Flamme nahe kommen.

Bemerkung. — Es ist dieses unzweifelhaft ein gutes Mittel um den Patienten feucht einzuschlagen. Es ist billig und brennt nicht, so wie starke Alcohol-Mittel.

1. Liniment.—Frau Chase's—für Frauen.—Bester Alcohol, 1 Qt.; Campher-Gummi, Chloroform, Laudanum, Schwefeläther (sulphuric ether) Myrrh-Tinctur und capsicum, und Oel von rothen Cedern, von jedem 1 Unze; Pfeffermünzöl, Nelken, cajeput und Wurmholz, von jedem ¼ Unze. Mischen und Flasche gut zukorken.

Bemerkung. — Frau Chase hatte während der letzten Jahre ihres Lebens Gelegenheit dieses Liniment für ihre rheumatische Schulter zu gebrauchen. Sie wollte ein Mittel haben daß nicht zu reizbar für die Haut, und auch nicht zu ölig, wie sie sagte, und ersuchte mich ihr etwas derartiges zu verschreiben. So verschrieb ich ihr denn das vorher angeführte, das allen ihren Wünschen, sowohl wie denen ihrer Schwester, die es auch anwandte, entsprach. Es hat sich bei hunderten ihrer leidenden Schwestern seitdem bewährt. Man kann es zu allen Zwecken, wo man ein gutes „Liniment" braucht mit gutem Gewissen anwenden. Vor dem Schlafengehen und Morgens eingerieben, schützt es vor kalten Füßen. Für schwere Fälle von Rheumatismus bei Männern, Mittel zum Gebrauch für das Vieh ꝛc. lese man das folgende Recept:

2. Dr. Chase's Goldöl, oder starkes Campher-Liniment. — 1. Camphergummi, 2 Unzen; Origanum Oel, Schierling, Sassafras und Cayenne-Pfeffer-Tinctur, von jedem 1 Unze; Cajeput-Oel, Terpentinspiritus, Chloroform und Schwefeläther, von jedem ½ Unze; bestem Alcohol 1 Pt.; mischen und Flasche gut verkorkt halten, — wie bei allen Liniments wenn nicht gebraucht.

Bemerkung. — Dieses halte ich selbst für das beste äußerliche Mittel für allgemeinen Gebrauch und glaube ich daß es bei allen nicht zu sensitiven Naturen seiner kräftigen Wirkung wegen vorgezogen werden wird. Trotzdem werde ich noch einige billiger herzustellende Mittel, und solche für Spezial-Fälle anführen. Es sei hiermit noch bemerkt daß ich das jetzt angeführte Mittel in seinen wesentlichen Bestandtheilen Dr. King's Am. Dispensary entnommen. Ich habe Chloroform und Aether hinzugefügt und halte es für ein gutes schmerzstillendes Mittel zum innerlichen sowohl wie äußerlichem Gebrauch.

Dosis. — Einzunehmen: 15 Tropfen in einen Theelöffel, in etwas süßer Milch oder Wasser — alle 15–30 Minuten, je nach der Heftigkeit des Schmerzanfalles. Es ist dies ein guter „Painkiller" Aeußerlich zu gebrauchen. Für Rheumatismus und Schmerzen ꝛc., lege man es auf die schmerzende Stelle oder reibe es ein. Man thue dies am Morgen und am Abend, und wenn nöthig des Mittags. Für ganz besonders heftige Anfälle von Rheumatismus bei Männern und Vieh, gebrauche man das Mittel nach Dr. King's Vorschrift:

Vom besten Alcohol, 1 Qt.; Camphergummi, 4 Unzen; Origanum-Oel und Schierling, von jedem 2 Unzen; Sassafras-Oel und Cajeput, von jedem ½ Unze; pulverisirtes Capsicum 1 Unze und Terpentin-Spiritus ¼ Unze, mischen und stehen lassen, zwei Wochen lang täglich schütteln; dann ist es zum Gebrauch fertig. Man

halte es stets im Stall vorräthig und wende es bei Quetschungen, Geschwulst, Lähmung ꝛc., an. Ich habe es Dr. Chase's „Goldöl" genannt um es von zwei anderen Goldölen, die nicht so kräftig und daher billiger sind, zu unterscheiden.

3. Liniment — Dr. A. B. Mason's — Für Mensch und Vieh. — Vom besten Alcohol und Baumöl, von jedem 2 Unzen; Aqua Ammonia, Terpentinöl und Origanum-Oel, Spike- und Camphergummi, von jedem 1 Unze; mischen und Flasche korken.

Bemerkung. — Dr. Mason ist mein Vetter und hat dies „Liniment" 20 Jahre lang gebraucht.

4. Liniment — Robinson's — für Kopfweh, Rheumatismus, Kolik, ꝛc. — Nimm eine Quartflasche und thue Origanum-Oel, 2 Unzen hinein; Chloroform und Schwefeläther (sulphuric ether) 1 Unze von jedem; Oel von Sassafras, Schierling, Wintergrün, Anis, Terpentin und Aqua Ammonia, von jedem ½ Unze; dann setze man besten Alcohol zu, 1 Qt. Gut zugekorkt halten.

Bemerkungen. — Herr L. S. Robinson, von Jackson, Mich., früher im westlichen New York ansäßig, wo er dies Liniment mit Erfolg anwandte, hat meines Wissens in Ann Arbor, Mich., verschiedene Fälle von nervösem Kopfweh mit diesem Mittel curirt. Er versicherte mich, daß er bereit sei 50 Dollar für jeden Fall von Rheumatismus zu zahlen, den es nicht in 48 Stunden curiren würde. Es bewährte sich auch bei Halsschmerzen. Man nimmt etwas davon auf Zucker und reibt dann den Hals damit ein, oder legt es mit Flanell auf, bis die Haut sehr roth wird. Wendet man es ohne Flanell an, so halte man die damit gefeuchtete Hand darauf. Das Liniment ist gegen allerlei Schmerzen und Gebreste gut. Dosis. — Von 15 Tropfen bis einen Theelöffel voll, mit Zucker, je nach dem Alter und der Heftigkeit der Leib- oder sonstiger Schmerzen. Es hat einen angenehmen Geschmack und fleckt nicht, wenn es auf das Zeug fällt. Nur eins merke man sich: man muß nicht damit sparen wollen, wenn es rasch wirken soll. Bei nervösem Kopfweh muß man den Hinterkopf und den Nacken, sowohl wie den Vorderkopf, wo der Schmerz sitzt, damit einreiben. Auch ist es gut wenn man an der Flasche riecht. Ein paar Tropfen auf einen Nadelriß, kleine Pimpel, oder eine leichte Brandwunde getröpfelt, ist wirksam. Drei bis fünf Mal täglich anwenden.

5. Liniment, Nerven und Knochen, sehr kräftig. — Oil of spike, 6 Unzen, Campherspiritus, Ammonia, Tinctur von Anis und Capsicum, Cederöl und Origanum Oel, von jedem 2 Unzen; vom besten Alcohol, 8 Unzen; mischen. Anweisung. — Gut schütteln vor dem Gebrauch. Die schmerzenden Theile zwei bis drei Mal täglich fest mit der Hand einreiben und zwar von drei bis fünf Minuten lang.

Bemerkung. — Dieses Recept wurde mir von Herrn Colman zugestellt und eignet sich besonders für Verrenkungen, Verstauchungen ꝛc.

6. Liniment, Mustang. — Rohes Petroleum oder Seneca-Oel, (so genannt weil die Seneca-Indianer es zuerst sammelten und verkauften), 1 Pt.; Baumöl, oder Schweinefett und Ammonia, von jedem 4 Unzen; Origanum-Oel, 2 Unzen. Anweisung. — Man mische das Baumöl mit dem Ammonia und setze dann das übrige zu.

7. Orientalischer Balsam, oder Goldöl Liniment. — Ungekochtes Leinsamenöl, 1 Gal.; Camphergummi, 4 Unzen; Thymian- und Cajaput-Oel, von

jedem 1 Unze; Wintergrün- und Anisöl, von jedem ½ Unze. Dosis und Anweisung. — Für Erwachsene 1 Theelöffel voll in zwei oder drei Mal so viel Wasser und nehme es so oft wie nöthig ist. Aeußerlich drei bis vier Mal täglich; bei Bienenstichen häufig anwenden.

Bemerkung. — Dieses Oel hat sich große Beliebtheit im südwestlichen Michigan und dem nördlichen Indiana erworben.

8. Noch ein "Gold Oil" Liniment. — Rohes Leinsamenöl, 1 Gal.; Camphergummi, 4 Unzen; Sassafras-, Schierling- (Hemlock), Origanum- und Ceder-Oel, von jedem 2 Unzen. Anweisung, Dosis, ꝛc. — Alles bis auf das Leinsamenöl mischen und wenn das Camphergummi aufgelöst ist, das erstere zusetzen und die Flasche tüchtig schütteln. Dann auf kleine Flaschen ziehen. Man sieht, daß dies ein sehr starkes Oel ist, dennoch kann man getrost eine Dosis von ½ bis zu 1 Theelöffel voll davon nehmen. In der Nachbarschaft von Marshall und Battle Creek, Mich., wo es viel verkauft wird, geht das Liniment auch unter dem Namen "Oil of Gladness" (Freudenöl). Man kann es ein billiges Mittel nennen.

9. Rheumatismus-Liniment, auch gut für Magenschmerzen, ꝛc. — Donohue's. — Oel von Origanum, Sassafras, Nelken- und Camphergummi, je ½ Unze; Chloroform, ¼ Unze. Anweisung. — Alles in eine 8 Unzen haltende Phiole thun und mit Alcohol auffüllen. Ordentlich einreiben. Für Magenschmerzen, innerlich, 5 bis 20 Tropfen auf Zucker, alle 15 bis 30 Minuten wiederholen, wenn nöthig Donohue ist mein alter Freund und wohnt in Coshocton, O., wo er, wie er mir sagt, mit diesem Mittel 50 oder 60 Fälle von Rheumatismus erfolgreich behandelt hat. Er hält es für das beste das existirt.

10. Patent-Liniments. — Perry Davis' Pain Killer (Schmerzensstiller). — Das „Druggist Circular" giebt folgende Analyse des bekannten Patentmittels: Campher-Spiritus, 2 Unzen; Capsicum-Tinctur, 1 Unze; Myrrhengummi, ¼ Unze; Guajakgummi, ½ Unze; Alcohol, ½ Unze. D. h. für eine 50 Cents Flasche.

11. R. R. R. (Radway's Ready Relief.) — Seifen-Liniment, 1½ Unze; Capsicum-Tinctur, ½ Unze; Ammonia-Wasser, ½ Unze; Alcohol, ½ Unze. D. h. für eine 50 Cts. Flasche.

12. Hamlin's Wizard Oil (Zauber-Oel). — Campher-Spiritus, ½ Unze; Aqua Ammonia, ¼ Unze; Sassafrasöl, ¼ Unze; Nelkenöl, 1 Dr.; Chloroform, 2 Dr.; Terpentin-Spiritus, 8 Dr.; mische mit Alcohol 8 Dr.

13. Gile's Liniment of Iodide of Ammonia. — Jodine, 15 Gr.; Camphergummi, ¼ Unze; Lavendel- und Rosmarin-Oel, je 1 Dr.; Alcohol, ½ Pt.; starkes Ammonia-Wasser, 1 Unze.

Bemerkung. — Alle diese Liniemente werden wie gewöhnlich angewandt.

14. Cure-all Liniment — (Alles Heiler). — Camphergummi, Myrrhengummi, Opium, pulverisirter rother Pfeffer, Sassafrasöl, je 1 Unze; Schierlingöl, Terpentin und Aqua Ammonia, ½ Unze; besten Alcohol 1 Qt. Anweisung: — Das Opium wird in kleine Stücke geschnitten; mischen, und täglich eine Woche oder 10 Tage schütteln; dann filtriren.

Bemerkung. — Dies ist ein werthvolles Mittel zum Einreiben.

15. Lightning (Blitz) Liniment. — Chloroform und Aether, je 1 Unze; Laudanum, 2 Unzen; Terpentinspiritus, 4 Unzen; mischen.

Bemerkung. — Mr. Johnson, von Grand Rapids, Mich., giebt folgende Anweisung: Babe Beine, Rücken oder irgend einen Theil des Körpers damit; es giebt augenblickliche Linderung. Gut für nervöse Zufälle, Rheumatismus, 2c.

16. Opodeldoc Liniment. — Alcohol, ½ Pfd.; Camphergummi, ½ Unze; Mandel- oder irgend eine andere gute Seife, Cajeputöl, 1 Unze. Anweisung. — Schabe die Seife fein und thue sie zusammen mit dem Camphergummi und dem Alcohol, laße es sich langsam bei gelinder Hitze auflösen; wenn abgekühlt, gebe man das Cajeputöl zu, schüttele tüchtig ehe es sich setzt, und füllt dann in weithalsige Flaschen oder Gläser, so daß man mit dem Finger hinein kann. Sonst muß die Flasche erwärmt werden, damit der Inhalt schmilzt.

Bemerkung. — Mancher zieht das Opodeldoc Liniment jedem anderem vor, hauptsächlich bei Fällen von Lähmung, dicken Gelenken, langwierige Geschwulsten, Rheumatismus, Rückenschmerzen, Frostbeulen, 2c. Es ist ein stimulirendes und absorbirendes Mittel und bewährt sich als gut.

17. Liniment. — White's Nerven- und Knochen-Camphergummi. — Sassafrasöl, Ceder- und Origanum-Oel, je 2 Unzen; Cajeputöl, 1 Unze; Aqua Ammonia, 1 Unze; Theröl, 2 Dr.; Schwefeläther, 4 Unzen; besten Alcohol, 3 Qt.; Anilin (roth), Auflösung, 10–15 Tropfen — (um Farbe zu geben); mischen und fest verkorkt halten.

Bemerkung. — Mr. White ist ein Apotheker in Eaton Rapids, Mich. Er gab mir dieses Recept. Er hat es Jahre lang verkauft. Dieses ist das „Liniment" dessen ich unter „Carbunkeln" erwähnt habe. Er sagt es ist ein mild wirkendes Mittel und die Jungens brauchen es beim Ballspielen um Blasen an den Händen zu vermeiden. Sie nennen es „Base Ball Liniment."

18. Chloroform Liniment, hauptsächlich für Verstauchungen, Verrenkungen, 2c. — Chloroform (flüßig) 1 Unze; Campher-Gummi, ¾ Unzen; Kanthariden Tinctur, 1 Dr.; gut verkorkt halten, da sich das Chloroform sonst verflüchtigt.

Bemerkung. — Mein Neffe, der mir dieses Recept gab, brauchte es für ein verrenktes Knie an dem er zwei Jahre lang litt. Er sprach sich sehr anerkennend darüber aus und meinte es hätte ihm mehr genützt wie irgend ein anderes. Man muß aber bei der Anwendung nicht sparen wollen.

19. „Das Beste Liniment," für Verstauchungen, Verrenkungen, Quetschungen, Schmerzen, Kolik, Kopf- Rücken und sonstige Schmerzen. — Aeußerlich. — A. Parsons, M. D., von Scottville, Ark., schickt uns das folgende im „Medical Brief," Seite 508, Jahrg. 1882: Chloroform, Alcohol, Aqua Ammonia, Campherspiritus und Aconit Tinktur, je 2 Unzen; Salpetersaures Aether (spirits of nitric ether), 6 Unzen; mischen und verkorkt halten. Dies ist das verbesserte Thompson Liniment und das beste stimulirende Einreibemittel daß ich kenne. Durch Auflegen auf den Unterleib wird gewöhnliche Kolik stets dadurch gehoben.

Bemerkung. — Ich mache nochmals darauf aufmerksam daß dieses ein gutes äußerliches Mittel ist, man es aber des giftigen Aconit wegen nicht innerlich nehmen darf.

Winter-Krätze — Sicheres Mittel. — B. J. A. Cull, M. D. von Gamill, Ga., Seite 330 des „Medical Brief" für 1880 sagt unter der Aufschrift „Eureka" (griechisches Wort für „Gefunden") wie folgt: „Ich habe das folgende Mittel als unfehlbar in verschiedenen Fällen von Krätze gefunden: Blutwurzel, pulverisirt und in starken Aepfel(cider)essig gethan, ziehen lassen und drei bis viermal täglich auflegen."

1. Bronchocele—Kopf- oder Halsgeschwulst. Kurirt ohne die Haut zu färben. — Compound tinc. of Iodine (Jod.-Tinctur) 4 Unz.; reine Carbolsäure ½ Dr.; Glycerin, ¾ Unz.; mischen. Anweisung — Man gebe die Mixtur in eine Chininflasche, verkorke dieselbe, bringe ein Stäbchen an den Kork, an das man ein Läppchen befestigt mit dem man das Mittel zweimal täglich anwendet.

Bemerkung.— Die Carbolsäure neutralisirt des Jod. (auch Ammonia thut dies), das Glycerin verhindert die rasche Verdunstung und macht die Haut weich und glatt. Außer diesem äußerlichen Mittel sollte auch ein Blutreinigungsmittel angewandt werden. Auch electro-magnetische Kuren hat man mit Erfolg dagegen angewandt. Dr. King von Cincinnati verschreibt als blutreinigendes Mittel die folgenden Pillen dafür:

2. Bronchocele, oder geschwollener Hals, Alterativ-Pillen. Sehr werthvoll, wo ein blutreinigendes Mittel angewandt werden muß. — Oleoresin von blue flag (Irisin) 1 Scru.; baptisin, 5 Gr.; Eisen Citrat und Strychnin, 80 Gr.; Alcohol Extract von aletris farinosa, 80 Gr. Anweisung — Durcheinander mengen und in 80 Pillen formen. Dosis — 1 Pille 1 Stunde nach dem Frühstück, 1 nach dem Mittagessen und 1 vor dem Schlafengehen.

Bemerkung.— Wenn die Behandlung am Anfang des Geschwulsts vorgenommen wird, verläuft die Kur rasch, ist jedoch dieselbe bereits lange vorhanden und die Geschwulst verhärtet, so verlangt sie Ausdauer, da sie sich mehrere Monate hinziehen kann. Man wird übrigens finden, daß dieses Mittel sich in allen Fällen von Blutknoten, Geschwulsten, Quetschungen etc. bei Mensch und Thier bewährt.

3. Kropf, Bronchocele, oder Halsgeschwulst—Dr. Mason's Arznei.—1. Einzunehmen.—Iodide of potash (Iod. potassium) 1 Unze; fl. ex. Sarsaparilla, 6 Unzen; fl. ex. dandelion (Butterblume), 4 Unzen; man löse das Jodin in einer Theetasse voll weichem Wasser, dann setzt man die Extracte zu, und füllt alles mit einem Pint Syrup in eine genügend große Flasche. Dosis.—1 Theelöffel voll ½ Stunde vor jeder Mahlzeit. Bemerkung.— Sollte dies, wie es manchmal der Fall ist, eine Verstopfung der Nase hervorrufen, etwa wie beim Stockschnupfen, so muß man halb so viel nehmen, oder mehr Syrup zusetzen. Das Jod. Potassium übt auf manche Naturen diese Wirkung. Manche können es überhaupt nicht nehmen; in diesem Falle nehme man die Extracte ohne das Jodin, natürlich wird die Kur dadurch verzögert.

2. Aeußerliches Mittel. — Jodtinctur, 2 Unzen; weiches Wasser, ½ Unze; Soda Sulphid (sulphite of soda), genügend um das Jodin zu entfärben, ehe man das Wasser zugiebt. Mit einem kleinen Pinsel oder Läppchen wird dann diese Tinctur täglich einmal auf die Geschwulst gepinselt, bis Besserung eintritt.

Bemerkung. — Dieses Mittel, sagt der Doctor, bedarf keiner Empfehlung, da es in den meisten Fällen mit gutem Erfolg angewandt wurde. Die Idee der

Entfärbung des Jodins entnahm er dem „Boston Medical und Surgical Journal," das Recept wurde seiner Frau von Mrs. P. M. Avery aus Pennsylvanien geschickt.

4. Blutreinigungsmittel für Kropf und alle Fälle wo ein solches verlangt wird.—Fl. ex. Sarsaparilla und Enzian, je 1 Pfd.; Jodin Potassium (iodide of potash), ½ Unze; Corrosives Sublimat (corrosive sublimate) 5 Gr.; das letztere wird in einem Mörser gerieben, man giebt eine kleine Quantität von den übrigen Extracten zur Auflösung hinzu und mische dann alles zusammen. Alle Tage mal ordentlich durchschütteln. Dosis.—1-2 Theelöffel voll, je nach dem Alter und der Robustigkeit der erwachsenen Person, in ein wenig Zuckerwasser, viermal täglich, ein wenig vor jeder Mahlzeit und vor dem Schlafengehen.

Bemerkung.—Dieses Blutmittel kann nicht übertroffen werden, dennoch haben einige Leute einen Widerwillen gegen das Sublimat, weil es ein Gift ist; diese wissen aber nicht daß Gift, in so kleinen Theilchen wie hier verabreicht, eine sehr heilkräftige Wirkung hat. Will man es aber absolut nicht haben, so lasse man es weg; die Mixtur bleibt deßhalb noch immer ein gutes Blutreinigungsmittel; ich aber rathe es anzuwenden, und da ich es häufig gebraucht, so weiß ich was ich sage.

1. Wassersucht.—Syrup dafür.—Butternußrinde, Rindenwurzel des Zwergholunders (dwarf elder), Eichorie (chicory), je 1 Pfd.; Schwarzwurzel und Butterblumenwurzel, Wachholderbeeren, Indianischer Hanf, ½ Pfd.; "yellow dock" und Kletterwurzel, je ¼ Pfd.; „Prickly Aesch-Beeren, 2 Unzen; Stücken Zucker, 2 Pfd; reinen Whisky 8 Pts. Gebrauchsanweisung.—Die getrockneten frischen Wurzeln und Rinden sollten von einem Apotheker grob zerstampft werden; dann setze man Alles (außer dem Zucker und Whisky) in einen 4 Gallonen Krug und gieße genug kochendes Wasser darüber um das Ganze zu bedecken. Nun setzt man den Krug hinten auf den Ofen und deckt ihn mit einem Teller zu und läßt ihn drei oder vier Tage stehen, bis die Mixtur säuert, sie darf nicht kochen. Wenn etwas sauer, filtrirt man und läßt den Absud sanft brodeln bis zu einer Gallone, dann setzt man den Zucker zu und wenn abgekühlt, setzt man den Branntwein zu, dann auf Flaschen ziehen. Dosis. — Ein Weinglas voll vor jeder Mahlzeit.

Bemerkung. —Dies Recept erhielt ich von Dr. Coleman, der sich sehr enthusiastisch über den Erfolg desselben aussprach. Das Mittel ist appetitreizend, blutreinigend und harntreibend; zugleich wirkt es auf die Leber, vermöge der Schwarzwurzel (dies ist die leptandra virginica, aus der das leptandrin gewonnen wird.) Setzt man eine Unze Wintergrüneſſenz zu, so verbessert man den Geschmack.

2. Wassersucht und „Anti-fat" Medizin. — M. Milton, M. D. von Du Bois, Penn., sagt in einem im „Brief" veröffentlichten Bericht, Seite 439, 1883:

„Ich kurirte eine Dame welche zur Wassersucht neigte und verminderte ihr Gewicht von 247 Pfd. auf 198 Pfd. innerhalb 15 Tagen, durch folgendes Mittel: Ich nahm den Saft von poke berries und verdickte denselben durch ein Sandbad zu einer Masse, die ich in 4 Gr. Pillen mit etwas Lakrizen-Pulver mengte."

Dosis. — Zwei Pillen eine halbe Stunde nach jeder Mahlzeit. Außerdem gab er ihr ⅛ Gr. Elaterium Auflösung jede Nacht. (Sollte die Wirkung desselben die Gedärme zu sehr angreifen, so mag man eine Nacht oder zwei übergehen.) Durch den fortgesetzten Gebrauch dieser Pillen allein, wurde ihr Körpergewicht 175

Pfd. vermindert und sie war wohl und munter dabei; auch war sie dies noch 3 Jahre nachher, zur Zeit da dieser Bericht geschrieben wurde. Man sehe nebenfalls: „Fettsucht — Diät, um sie zu kuriren."

1. Kolik, oder andere innerliche Schmerzen — Deutsches Mittel oder Liniment. — Alcohol, 1 Qt.; Sassafrasöl und Hirschhorngeist (Aqua Ammonia) je 2 Unzen; Campherspiritus und Laudanum, je 1 Unze; Terpentin-Spiritus, ½ Unze; Kino-Tinctur, ¼ Unze; mischen. Dosis — Für Kolik, oder große innere Schmerzen, von ½ bis 1 Theelöffel voll zur Zeit; alle halbe bis zu einer Stunde, je nach der Heftigkeit der Schmerzen, geben.

Bemerkung. — Dies Recept erhielt ich von Herrn Franz Spurloch. Es ist ein gutes deutsches Mittel und Franz schwört darauf.

2. Colic — Chinin (Quinine) Kur. — Dr. N. R. Derby, von Bergen Point, N. J., sagt im „Medical Recorder," daß er zufällig die Entdeckung gemacht habe, daß 8–10 Gr. Chininsulphat (sulphate of quinine) rasch jeden Anfall von Kolik kurirt. Er hatte solche Anfälle seit seiner Kindheit und kurirte sich und viele Andere durch dieses Mittel. Die Dosis ist für Erwachsene berechnet. Ich würde es in vorkommenden Fällen mal versuchen.

1. Verstopfung oder Hartleibigkeit. — Werthvolle Pillen dagegen. — 1. Feste Extracte von nux vomica und hyoscyamus, pulverisirtes capsicum, von jedem 25 Gr.; podophyllin und ext. belladonna, von jedem 10 Gr.; ordentlich mischen und in 100 Pillen drehen. Dosis. — Wenn sehr verstopft nehme man im Anfang zwei Pillen vor dem Schlafengehen. Dieses thue man ein paar Mal bis Oeffnung da ist. Dann jede Nacht eine Pille bis regelmäßiger Stuhlgang eintritt.

2. Verstopfung.—Heißes Wasser dagegen.—Eine Tasse heißes Wasser, sagt ein medizinischer Autor, ist ein vorzügliches Mittel um den Magen zu erwärmen und zu reinigen. Man sollte es nüchtern am Morgen und vor dem Schlafengehen trinken.

Bemerkung. — Ich habe dieses Mittel häufig empfehlen hören und rathe es zu versuchen. Es wird ebenfalls gegen Unverdaulichkeit, welche oft durch Hartleibigkeit verursacht wird, empfohlen. Bezüglich des Hitzegrades und der Art und Weise des Gebrauchs siehe: „Heißes Wasser für Dyspepsia."

2. Verstopfung oder Hartleibigkeit. — Neuere Mittel. — Seit einigen Jahren rühmt man den fl. ex. cascara sagrada für den Zweck und wenn mit anderen Mitteln verbunden, bewährt sich das Mittel. Ich selbst habe die folgende Combination mit Erfolg angewandt:

1. Fl. ex. cascara sagrada, 1 Unze; tincts. nux vomica und belladonna, von jedem 2 Dr.; Tolu-Syrup, oder solcher von wilden Kirschen, 2½ Unzen; mischen. Dosis. — 1 Theelöffel voll drei Mal täglich, bis Stuhlgang leicht; dann nur vor dem Schlafengehen bis er regelmäßig ist.

Bemerkung. — Ich habe dieses Mittel mit Erfolg angewandt, wenn die Recepte anderer Doktoren keine Wirkung hatten.

2. Ich sehe daß einige Aerzte das folgende Mittel gegen Verstopfung verschreiben: Fl. ex. cascara sagrada, fl. ex. berberis aquifolium und gewöhnlicher Syrup, von jedem 1 Unze; tinct. nux vomica, 25 Tropfen und tinct. digitalis, 1

Dr. Dosis. — Ein Theelöffel voll drei Mal täglich, bis die Leibesöffnung leicht ist, dann lasse man das Einnehmen Morgens sein, dann Mittags, dann Abends und gebrauche es nur dann und wann bis regelmäßiger, gesunder Stuhlgang erzielt ist. Besonders soll sich dieses Mittel für das weibliche Geschlecht eignen, da das berberis ein vorzügliches Regelmittel, harntreibend ꝛc., sein soll. Aber angenommen, es ist keine Verstopfung vorhanden, sondern die Leber unthätig in der Ausscheidung der Galle, der Stuhlgang sehr hell oder lehmfarbig, würde ich in solchen Fällen folgendes verschreiben:

3. Fl. ex. fringe tree, 1 Unze; fl. ex. berberis, 1 Unze; fl. ex. wahoo, ½ Unze; Syrup von wilden Kirschen, oder "Tolu," 1 Unze; tinct. nux vomica und belladonna, von jedem 2 Dr. Dosis und Anweisung wie in No. 1 oben, bis der Stuhlgang wieder die natürliche Farbe annimmt.

3. Verstopfung, noch neueres Mittel.—Meine Aufmerksamkeit wurde neulich auf folgendes Mittel gelenkt und da ich gerade einen hartleibigen Patienten mit einer die Gallenabsonderung nicht ausübenden Leber hatte, wandte ich es versuchsweise und mit dem besten Erfolge an. Das Mittel ist dieses: Tinct. nux vomica, 1 Unze; podophyllin, 1 Gr. Das podophyllin wird mit etwas Tinctur zuerst verrieben ehe es zugesetzt wird. Dosis.— Nimm 5 Tropfen (nicht mehr) vor jeder Mahlzeit, bis leichter Stuhlgang eintritt, dann vermindere man die Dosis zu 3 oder auf 2 Tropfen; nachher gelegentlich, wenn sich die Lehmfarbe wieder beim Stuhlgang einstellt.

Bemerkung.— Die Tinctur des nux vomica, in so kleinen Dosen, ist nicht nur harmlos, sondern auch eine sehr wirksame Medizin, doch wäre von ihrem Gebrauch da, wo sie Kindern in die Hände fallen könnte, die vielleicht die ganze Flasche austrinken möchten, abzurathen, da sie dann giftig wirken würde. Sollte ein solcher Fall eintreten, so ist hier ein Gegenmittel:

Vergiftung durch Nux Vomica oder Strychnin.—Gegenmittel.— Sollte der Fall eintreten, daß Jemand sich durch eine zu große Dosis nux vomica oder Strychnin (welches aus demselben gewonnen wird) vergiftet hat, so sind die ersten Symptome dieser Vergiftung, Zucken der Muskeln, dann Krämpfe. Man muß dann unverweilt ölige Substanzen (Baumöl ist am besten), geschmolzenes Schmalz, ꝛc.,—eine Tasse bis zu einem Pint—einnehmen und starken Kaffee dazu trinken. Das Erbrechen muß durch Senf, oder dadurch das man den Finger in den Hals steckt, sofort herbeigeführt werden. Ein Pint starker Kaffee rettete einem Hunde das Leben, der allem Anscheine nach schon todt war; 4 Gr. Campher-gummi wurden schon mit gleichem Erfolge bei Hunden angewendet. Man wird es also auch bei Menschen anwenden können. Am Besten ist es jedoch immer, wenn man solche gefährliche Medikamente außer dem Bereich von Kindern stellt. Weiteres findet man unter: Gifte, raschwirkende Gegenmittel, Antidote, ꝛc.

1. Stein. — Mittel dagegen. — Ein starker Extrakt von „Smart Weed" in ½ Pt. Wasser und 1 Gall „Gin" soll einen Eßlöffel voll Stein in 12 Stunden abgetrieben haben. Man fahre fort, es täglich zu nehmen, so lange man noch Steinniederschlag bemerkt.

1. Hemorrhage oder Lungenbluten, Bluten der Gebärmutter, des Rectums, ꝛc.—Witchhazel (Herenhasel und andere Mittel.—

Hemorrhage oder Bluten des Uterus (Gebärmutter) nach dem Kindbett, oder aus den Lungen, oder dem Rectum, auch bei Hemorrhoiden (Piles) ist ein so häufig vorkommendes Uebel, daß ich die Anführung der neuesten und wirksamsten Mittel und die Vorschriften, wie man sich zu verhalten hat, von größter Wichtigkeit erachte.

Die Homeopathen behaupten, daß die gewöhnliche "Witchhazel" (hamamelis) das beste und wirksamste Mittel und von ihnen entdeckt worden sei. Es ist bei ihnen unter dem Namen "Pond's Extract of Hamamelis" im Gebrauch. Thatsache ist, daß „Hamamelis" den Eklektikern schon lange als werthvolles blutstillendes Mittel bekannt war. Ich nenne nur in erster Reihe die Professoren John M. Scudder und A. S. Howe vom Eclectic Medical Institute von Cincinnati, die es als Specificum in allen Fällen nervöser Prostration — ein Zustand, in dem das Blut matt durch die Membranen schleicht — angewandt haben. Prof. Howe hat es wenigstens seit 30 Jahren angewandt, wenigstens lange vor dem Aufschwung der Homeopathie in den Ver. Staaten.

Prof. John King vom selben Institut, ein hervorragender medizinischer Schriftsteller, ist der Ansicht, daß bei Hemorrhage, welche unmittelbar der regelmäßigen Entbindung folgen, „Hamamelis" keinen Vergleich mit „Ergot" aushält, aber in allen Fällen, welche aus Schwäche der Blutgefäße entstehen, ein vorzügliches Mittel ist.

Ein Aufguß oder Thee der Rinde oder den Blättern ist ebenso wirksam wie das unter den Namen "Pond's Extract" in den Apotheken verkaufte Mittel.

Man nehme eine Unze getrocknete Rinde oder Blätter zu 1 Pt. Wasser. Dosis. —Ein Weinglas voll 3 oder 4 Mal täglich.

2. Uterine Hemorrhage—Mittel dagegen. — C. J. Pitzer, M. D. von Detroit, Ill., ein Arzt mit 16jähriger Praxis ersucht in einem Schreiben an das „Eclectic Medical Journal" seine Collegen ihm ihre Erfahrungen mitzutheilen. Er selbst sagt darüber: Ich halte Zimmet und erigeron für Spezialmittel gegen Uterine Blutung. „Ich spreche aus eigener Erfahrung," sagt er. „Es ist nichts Neues, was ich da sage; ich weise nur auf den Umstand hin und möchte das Gesagte durch das, von Anderen hierüber gesagt worden ist, bekräftigen. Man kann diesen unschätzbaren Mitteln nicht genug Vertrauen entgegenbringen. Sie sind wirklich unübertrefflich in uteriner Hermorrhage. „Man greife nicht zum "ergot", sondern gebe erigeron 10 Tropfen, jede Stunde und häufiger, wenn nöthig; zwischen jeder Dosis gebe man 15 Tropfen Zimmetöl Tinct. Diese Tinctur wird gewonnen, indem man 1 fl. dr. Zimmtöl in 95prozentigen Alcohol 1 fl. Unzen, auflöst. Ich gebrauche abwechselnd beide Mittel und weiß wirklich nicht, welches das beste ist. Bleibt sich auch gleich, wenn ich meinen Patienten nur durchbringe. Hatte just einen Fall dieser Art in letzter Woche, nämlich zurückgehaltene Membranen. Andere Aerzte hatten den Fall behandelt. Vier oder fünf Tage nach der Entbindung war die Blutung so stark, daß das Leben der Patientin in Gefahr. Der Arzt, welchen ich hinzuzog hatte „Ergot", Opium, Blei und Tanin gebraucht und schließlich zum Tampon gegriffen. Ich rieth, die oben angegebenen Mitteln anzuwenden. Die Blutung hörte nach 4 Stunden auf und wir hatten nicht die geringste Schwierigkeit das Uebel unter Controlle zu bringen."

Bemerkungen. — Thatsachen dieser Art begründen den Ruf von Medizinen und ich hoffe, daß dadurch das Vertrauen in dieselben gefestigt wird. Eines

der Hauptzwecke dieses Buches ist es, solche Thatsachen über ärztliche Kreise hinaus Tausenden und Hunderttausenden bekannt zu geben.

3. Hemorrhage der Gebärmutter, mit beschleunigtem Puls und Fieber. — Es war in Folge einer frühzeitigen Abortion, daß bei einer Patientin von mir großer Blutverlust eintrat. Ich kannte damals die Ursache nicht und gab:

1. Fl. ex. ergot, ½ Unze; gallic acid, 40 Gr.; mischung. Dosis.—½ Theelöffel voll jede 2 Stunden, bis Schmerz und Zusammenziehung der Gebärmutter erfolgte, dann einmal in 4–5 Stunden, bis die Blutung aufhörte.

2. Für den beschleunigten Puls gab ich tinct. veratrum viride, 6 Tropfen, alle 2 Stunden. Ich wechselte ab mit den Mixturen so daß ich nachdem ich die „Ergot" Mixtur gegeben die zweite nach einer Stunde gab. Ich ließ jedes in ein Glas fallen und setzte einen Theelöffel voll Wasser zu, z. B. 36 Tropfen veratrum und 18 Tropfen Aconita, mit 6 Theelöffel voll Wasser gab die richtige Dosis für jedes Mal.

Bemerkung. — Man verpasse jedoch nicht, daß die Veratrum und Aconit Mixtur nur den Zweck hat den Puls zu reduziren, welcher in diesem Falle 120 war; steht der Puls auf 80; so gebe man es nur einmal alle 4–6 Stunden. Wenn es zu lange fortgesetzt setzt es den Pulsschlag zu sehr herab, auch greift es den Magen zu sehr an und macht übel, was unnöthig ist und vermieden werden sollte. Zur Kräftigung gebe man 2–3 Gr. Quinine (Chinin) dreimal täglich.

Auch dem Urin muß man in solchen Fällen seine Aufmerksamkeit schenken. Vielleicht daß man Acetate oder Nitrat Potassium zur Hebung von Störungen in den betreffenden Organen geben muß. Man schlage „Diuretics" nach.

4. Hemorrhage, leichte, der Lungen, verbunden mit Husten — Hebung derselben oder Allopathisches Mittel dagegen. — 1. Man gebe fl. ex. ergot, 15 Tropfen, in ein wenig Wasser, das mit Wintergrün Essenz schmackhaft gemacht ist. (Der Verfasser möchte anstatt des Wintergrün, Zimet zu nehmen, anrathen, da dieses den bitteren Geschmack ebenso gut nimmt und an und für sich blutstillend wirkt.) Man gebe die obige Dosis alle sechs Stunden.

2. Zwischen diesen Dosen, also nach 3 Stunden, gebe man gallic acid, 4 Gr. in etwas Citronensyrup. Diese Mittel genügen um eine leichte Blutung zu unterdrücken. Ist der Husten sehr hartnäckig und irritirend, so gebe man Laudanum, 15 Tropfen, einmal in 4–5 Stunden, und 25 Tropfen vor dem zu Bett gehen. Dieses hindert den Husten und bringt Schlaf. Auch ein leichtes Abführmittel gebe man wenn nöthig.

Bemerkung. — Ich kann dies Verfahren bei allen leichten Fällen von Hemorrhage empfehlen.

5. Blutungen durch leichte Schnitte, 2c. — Einfaches Mittel. — Um das Blut zu stillen, wenn man sich geschnitten hat, lege man Spinngewebe und braunen Zucker auf. Auch Weizenmehl und Salz, in gleichen Theilen aufgelegt und verbunden ist gut für Thier und Mensch. Man muß beides gut durcheinander mengen.

Mittel gegen Blutung. — Bald nachdem das obige geschrieben, sah ich eine Bestätigung der Behandlungsweisem it Spinngewebe in der „Toledo Post." Eine Dame in jener Stadt hatte sich einen Zahn ziehen lassen. Da die Blutung

aus der Wunde trotz aller angewandten Mittel nicht aufhörte — von Samstag 8 Uhr bis Sonntag Morgen—so legte man endlich Spinngewebe auf, worauf alsbald das Bluten aufhörte. Natürlich war die Dame durch den Blutverlust sehr geschwächt.

7. Blutende Wunden — Styptic Colloid als Heilmittel. — Das folgende Mittel läßt Blut sofort gerinnen und bildet eine Kruste unter welcher die Heilung der Wunde fortschreiten kann; Collodion, 100 Theile (Grs.) Karbolsäure, 10 Theile; tannische und benzoische Säuren von jedem 5 Theile; mischen in gegebener Reihenfolge.

Bemerkung. — Ist die Wunde so groß daß eine einfache Anwendung nicht hinreicht die Blutung zu stillen so feuchte man Charpie (lint) damit an und lege es auf, bis es heilt.

1. Diphtheria — Erprobte Mittel.— Mein erstes Mittel, obgleich sehr einfach und einer der Academie der Medizin gewidmeten Schrift von Dr. Revillout entnommen, hat sich seit 18 Jahren behauptet:

1. Zitronensaft hat sich als eins der vorzüglichsten Mittel gegen Diphtheria bewährt. Der Dr. erzählt wie er es in den Hospitälern Frankreichs angewandt habe und es sein eigenes Leben gerettet. Er nahm eine Anzahl Zitronen und gurgelte den Hals mit dem Saft, etwas davon schluckte er auch hinunter um auf die tiefer gelegenen Schlundparthien zu wirken.

Dasselbe empfiehlt sich bei irgend einer Entzündung oder einem reizbaren Zustande des Schlundes, so fern das Uebel noch im Entstehen begriffen ist.

2. Citronensaft wird bei Diphteritis von amerikanischen Aerzten verschrieben, wie das Folgende zeigen wird. Unter allen Umständen versuche man solchen.

Dr. J. R. Page, in Baltimore, lenkt in dem New Yorker „Medical Record" die Aufmerksamkeit seiner Fachgenossen auf eine örtliche Anwendung von frischem Citronensaft als ein höchst wirksames Mittel zur Beseitigung des Häutchens von dem Schlunde, den Mandeln, u. s. w., bei Diphteritiskranken. In seinen Händen (und mehrere Collegen stimmen ihm darin bei) hat sich das Genannte als bei weitem das beste Mittel erwiesen, das er zu jenem Zwecke jemals versucht hat. Er gebrauchte den Saft der Citrone, indem er ihn mittelst eines Suchers aus Kameelhaar (ein Stück Zeug, an einem Stock befestigt, verrichtet denselben Dienst) auf die erkrankten Theile alle 2 oder 3 Stunden strich, und in 18 Fällen, in welchen er so vorging, war der Erfolg der denkbar günstigste. Es ist merkwürdig: Einer hat eine erfolgreiche Erfahrung von 18 Jahren, der andere von 18 Fällen; eines von beiden genügt.

2. Diphteritis.—Eis als erfolgreiches Mittel dagegen—Die Franzosen sind ebenfalls sehr erfolgreich gewesen mit dem Gebrauche von Eis als Mittel gegen Diphteritis. Diese Lehre wurde durch einen gewissen Dr. Chapman, der darüber in der New Yorker „Tribune" schrieb, hierzulande eingeführt. Auf diese Weise gelangte die in jenem Staate gelegene Gemeinde „Oneida," wo die Krankheit überhand nahm, zur Kenntniß des Mittels und erzielte damit in 60 Fällen Erfolg. Man schärfte denjenigen Patienten, welche alt genug waren, die Nothwendigkeit einzusehen, ein, dem Umsichgreifen der Krankheit den möglichst größten Widerstand entgegenzusetzen. Ein solcher kräftiger Widerstand ist bezüglich der Verbreitung jeder Krankheit von Werth. Anweisung.— Das Eis wird in kleine Stücke zerbrochen und dem Patienten alle 10 Minuten, bei Nacht, wie bei Tage verabreicht.

3. Diphteritis. — Ein Heilmittel dagegen. — Eine gewisse Frau R. S. K. in Toledo, O., verabreicht das folgende Heilmittel gegen Diphteritis an den „Blade Household": 1. Meerzwiebel-Syrup, 1 Unze; Gummi-Campher, ¼ Unze; Laudanum, ½ Dr.; Cayenne-Pfeffer, ½ Theelöffel voll; guter Whiskey, ½ Pt. Anweisung. — Campher wird in eine möglichst kleine Menge Alcohol aufgelöst. Vier große Zwiebeln werden in Scheiben zerschnitten, in einen tiefen irdenen Teller gelegt (derselbe muß warm stehen), alsdann reichlich mit Hutzucker bestreut, mit einem anderen Teller bedeckt, auf letzteren ein heißes Bügeleisen gesetzt und das Ganze auf den hinteren Theil des Ofens gestellt. Die Hitze und der Druck werden den ganzen Saft herausbringen, ohne dessen heilende Eigenschaften zu beeinträchtigen. Alle so abgesonderten Säfte werden mit den anderen Bestandtheilen vermischt; und wenn Alles durcheinander gerührt und der Campher beigegeben ist, wird es sich verdicken; aber nachdem es eine Weile gestanden ist, wird es durchsichtig. Dosis. — Für einen Erwachsenen 1 Theelöffel voll alle ½ Stunde; für ein Kind ½ Theelöffel voll alle ½ Stunde; bei einem Kinde verdünnt, da es sonst zu stark wäre.

2. Auch das Folgende versuche man: Gesalzenes Schweinefleisch, ½ Pfd.; 2 große Zwiebeln; man hacke beides zusammen ganz fein und lege etwas davon auf den Schlund. Bei einem kleinen Kinde lege man ein dünnes Stück Muslin über die Haut als erweichenden Umschlag; alle 15 bis 20 Minuten vertausche man es mit einem neuen.

Bemerkungen. — Ein Umschlag von gestampften Zwiebeln auf die Achselgruben, den Magen, die Fußsohlen und die Handflächen hat bei schlimmem Fieber schon Wunder gethan. Warum sollte dasselbe Mittel also nicht auch gut bei Diphteritis sein?

4. Diphteritis, Schwefelheilung. — Auf den Gebrauch von Schwefel in Krankheitsfällen wurde unsere Aufmerksamkeit zum ersten Male gelenkt durch einen Bericht von Dr. Fields in England. Er sah in dessen Gebrauch einen Vortheil, welcher sich in einigen schlimmen Fällen bereits innerhalb eines Zeitraums von zehn Minuten seit dem Anfang der Benutzung kundgab. Die Letztere bestand bei Leuten, die dazu alt genug waren, darin, daß sie damit häufig gurgelten, und zwar mit einem Theelöffel von dem Pulver oder Schwefelmehl welches in ein Weinglas voll Wasser gethan war. War der Patient unfähig zu gurgeln oder noch zu jung dazu so wurde ein wenig trockener Schwefel durch einen Federkiel auf die erkrankten Theile des Schlundes geblasen oder ein wenig Schwefel auf glühenden Kohlen in der Nähe des Patienten verbrannt, so daß er die Dünste einathmete. Der Patient sollte stets warm gehalten werden. In hartnäckigen Fällen, zu deren Heilung Dr. Field gerufen wurde, blies er gerade in dem Zeitpunkt, wo der Schwamm so nahe war, daß er den Schlund ausfüllte und das Gurgeln unmöglich machte, den Schwamm durch die Federpose in den Schlund und nachdem der Schwamm soweit zusammengeschrumpft war, daß er das Gurgeln zuließ, wurde dieses letztere häufig betrieben. Bei dieser Kur hat keiner seiner Patienten sein Leben durch Diphteritis verloren. Nachdem man ein paar Monate gegurgelt hat, empfiehlt er, den Schlund zu säubern und zu diesem Zwecke zuweilen ein wenig Schwefelwasser einzunehmen, so daß es den Schwamm in dem Schlunde auch tiefer berührt, da jenes die Wirkung hat, daß der Stuhlgang erleichtert wird. Letzteres ist als ein sehr

wichtiger Punkt scharf in's Auge zu fassen. Von jenem Schwamme nimmt man an, daß er ein lebender Schmarotzer sei, der nach Art einer Pflanze wächst, und zu seiner Zerstörung ist Schwefel durchaus nothwendig, wie die Erfahrung gelehrt hat, indem man Schwefel gegen die Schmarotzer der Weinrebe anwendete. Es hat sich gezeigt, daß Schwefel jeden Schwamm oder Schmarotzer bei Menschen, Thieren oder Pflanzen tödtet. Ein gewisser Dr. Langautiers entdeckte gleichfalls, daß eine Dosis von einem Theelöffel voll, die alle Stunde verbraucht worden, bestehend aus Schwefelmischung, in 4 Unzen Wasser, bei der Behandlung von Bräune sehr wohlthuend war.

5. Diphteritis, ein Eigenmittel dagegen. — Ebenfalls Scharlach-Fieber, und Verhütung beider. — Die besten Aerzte der Städte New York, Brooklyn und Philadelphia erklären sich in gleicher Weise für Schwefel-Carbolat aus Soda.

(Das Schwefel-Carbolat aus Soda setzt sich zusammen aus Soda, verbunden mit Schwefel und Carbolsäure, von denen eines allein bei Diphteritis, Scharlachfieber und anderen Entzündungen des Schlundes werthvoll ist; jedoch die Verbindung ist entschieden noch mehr wohlthuend als eines allein sein kann; wenigstens glaube ich diese Erfahrung gemacht zu haben.)

Dr. May in der Stadt New York behauptet, daß das Schwefel-Carbolat ein Eigenmittel (ein sicheres Heilmittel) gegen Diphteritis, und ebenfalls gegen Scharlachfieber, sei, und sagt ferner, daß das Genannte die Verbreitung jener Krankheiten, sogar inmitten der Gefahr, hemme und gleichfalls für beide ein Heilmittel sei. Der Verfasser dieses Berichtes ist für das gedachte Mittel äußerst eingenommen. Er sagt: „Der Gebrauch von Schwefel-Carbolat aus Soda bei Diphteritis ist, wie oben mitgetheilt, seitens der besten Aerzte als das zweifellos und thatsächlich einzige zuverlässige Eigenmittel (sichere Heilung) angepriesen, gegen jene gefürchtete Krankheit, welche schon so manche Kinder der Ver. Staaten während der letzten sechs Jahre hinweggerafft hat. Er sagt ebenfalls, daß es den Schmarotzer-Schwamm in dem Schlunde und den Drüsen innerhalb zwei Stunden sicher zerstört.

„Zehn Gr., aufgelöst in einem zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllten Stürzbecher; davon nehme man ½ bis 1 Theelöffel voll jede Stunde, bis der Schmarotzer zerstört ist; alsdann nehme man alle 2 bis 3 Stunden 1 Theelöffel voll, je nach Beschaffenheit des Falles. Es ist durchaus zwecklos, wenn Aerzte gegen dieses Mittel ankämpfen, denn es muß gebraucht werden, wenn man bei der Heilung von Scharlachfieber und Diphteritis Erfolg haben will. In beiden Krankheiten ist es ein Eigenmittel, da beide ihren Naturen nach zymotisch sind, d. h. wie eine Gährung wirken und schnell den ganzen Körper in Mitleidenschaft ziehen, und durch den in dem Körpertheile befindlichen Schmarotzer verursacht werden. Schwefel-Carbolat aus Soda wird beide Krankheiten verhüten, wenn es vor einem Anfall eingenommen wird, ebenso wie es als Heilmittel dient. Diese Arznei ist bei Scharlachfieber und Diphteritis seit mehr als drei Jahren gebraucht worden, und wenn es verabreicht wird, bevor der kalte Brand, Absterben des Fleisches, beginnt, wird es stets Wunder wirken. Es wurde durch einen englischen Arzt entdeckt und ist seitdem als Eigenmittel stets immer mehr beliebt geworden, namentlich Kindern gegenüber.

„Der Trichinen „Schmarotzer" beim Schwein wird, sobald er den Magen erreicht hat, vom Blute aufgenommen und bringt dann in die Muskeln des Körpers über-

Mit dem Diphteritis „Schmarotzer" steht es anders. Er wird im Magen erzeugt und wenn er die Speiseröhre (griechisch œsophagus, um den Körpertheil zu bezeichnen, durch welchen Speise eingenommen und verzehrt wird, im gewöhnlichen Leben Gurgel genannt, also der Theil, welcher dem Magen Speise und Trank zuführt) erreicht, verursacht er einen so hohen Grad der Entzündung, daß kalter Brand entsteht, welcher den Schmarotzer auflöst, und ihn durch die Blutgefäße verbreitet, was stets mit Lebensgefahr verbunden ist. Kalter Brand löst den Schmarotzer stets auf, aber bevor dies geschieht, wird die Anwendung von Schwefel-Carbolat aus Soda in jedem Falle Heilung bringen. Diese Zeilen habe ich auf das ausdrückliche Ersuchen zahlreicher Bürger und Freunde beigefügt, welche das Mittel zum allgemeinen Besten veröffentlicht wünschten."

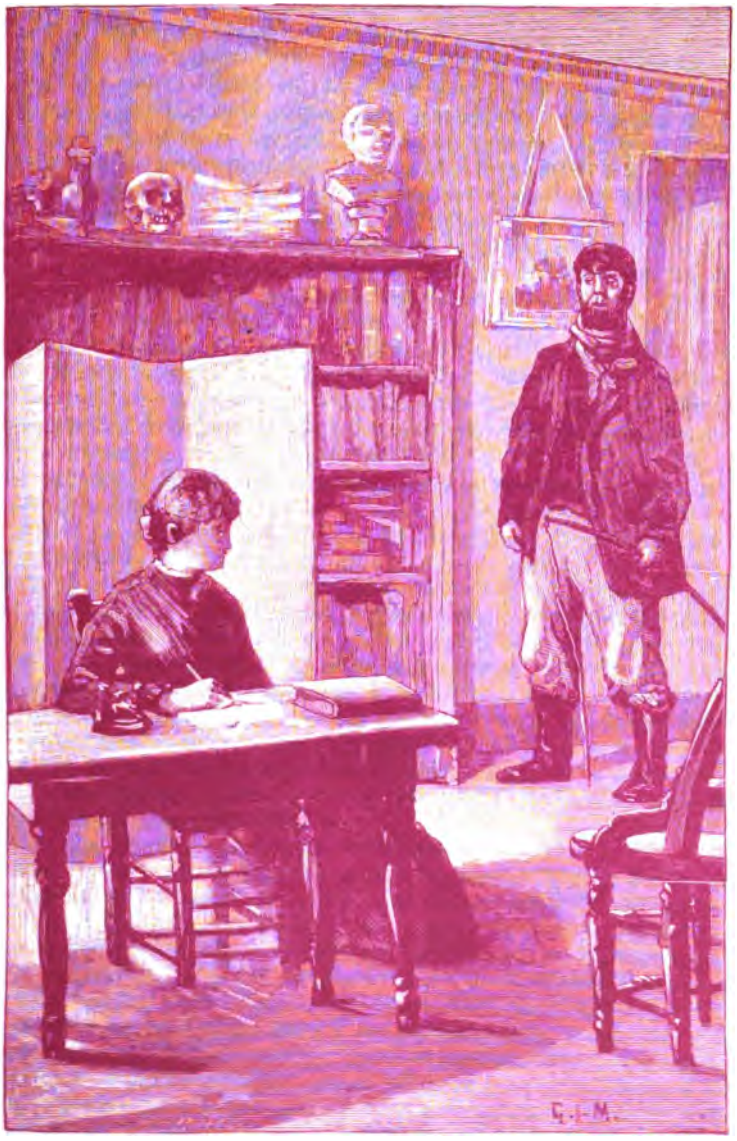
Bemerkungen. — Mir thut es nur leid, daß ich noch keine Gelegenheit gehabt habe, das Mittel selbst zu erproben; aber trotzdem kann ich Aerzten und Familienvätern nur rathen, es unter allen Umständen zu versuchen. Sobald eine der gedachten Krankheiten Einem dazu Veranlassung giebt, soll man das Mittel, das man stets zur Hand habe, ohne Verzug gebrauchen.

6. Diphteritis — Chlorwasser ein Eigenmittel dagegen. — Als jüngst in einer bedeutenden Anzahl von Ortschaften Diphteritis ausbrach und diese Thatsache viel Unruhe verursachte, lenkte der „Springfield Republican" in einer Besprechung der Ereignisse die Aufmerksamkeit seiner Leser auf einige Heilmittel, welche jene gefürchtete Krankheit ihres schrecklichen Characters gänzlich beraubt haben. Die Hauptbedingung ist dabei freilich die, daß die Krankheit noch nicht zu weit vorgeschritten ist. Unter jenen Mitteln hält man für das einfachste und wirksamste Mittel das Chlorwasser, verdünnt durch einen 2- bis 4-fachen Zusatz von Wasser. Ein wohlbekannter Arzt jener Stadt, so versichert der „Republican," hat dieses Eigenmittel volle 15 Jahre mit durchschlagendem Erfolge angewendet, nachdem er vor der Benutzung desselben in jedem zweiten Falle die Heilung aufgeben mußte. Durch den Gebrauch von Chlorwasser merzte er, nachdem alle anderen Mittel erfolglos geblieben, die Krankheit in verschiedenen Städten aus. Ein anderer Arzt und Schriftsteller behauptet, daß das Chlorwasser und Schwefelcuren, wie oben beschrieben, die einzig sicheren Mittel sind. Dosis. — 1-2 Theelöffel voll, reichlich mit Wasser verdünnt, 2 bis 3 mal täglich; auch zum Gurgeln, wenn der Schlund wund ist, sogar bei heftiger Erscheinungsform.

Bemerkungen. — Um solchen, welche mit Chlorwasser nicht umzugehen verstehen, eine Handhabe zu bieten, habe ich hinzuzufügen, daß es äußerst wirksam gegen den Brand ist (wenn Fäulniß einreißt) und bald alle faulen Dünste, die aus der Verwesung entstehen, beseitigt. Es ist mit Erfolg innerlich gebraucht worden, bei hartnäckiger Entzündung der Leber, Typhusfieber, bösartiger Entzündung des Schlundes, Scharlachfieber, &c.

7. Diphteritis — Ein in 40 Fällen erfolgreiches Mittel — Auch vorbeugend. — Dr. MacLean, in Norwalk, Ct., empfiehlt das folgende als ein Vorbeugemittel gegen Diphteritis, indem er bemerkt:

„Während der letzten 4 Jahre habe ich es gebraucht, und in 40 Fällen (wohlgemerkt!) von Diphteritis, wo 140 Personen von einer Ansteckung bedroht waren, wurde mir kein Ansteckungsfall gemeldet. Ich gebrauche 1 Unze von Monsel's Salz in 8 Unzen kalten Wassers, und füge reichlich Zucker hinzu, um den Eisenge-



WHERE'S THE DOCTOR? I AM THE DOCTOR, SIR.
WHEW! I HADN'T CALCULATED ON A WOMAN DOCTOR;
BUT COME ON QUICK.

UNIV. OF MASS.

schmack zu beseitigen. Dosis.—2 bis 8 Theelöffel voll jeden Tag, je nach dem Character der Krankheit."

Anmerkungen.—Die Dosis ist ein Theelöffel voll, in Zwischenräumen von 2, 3 oder 4 Stunden, je wie der Fall es nöthig macht.

8. Diphteritis, wunder Schlund, geschwollene Mandeln u. s. w. — Homoepathisches Mittel. — Rothes Jodqueckſilber 10 Gr.; Milchzucker 100 Gr.; zerreibe (zerstoße) es zusammen 30 Minuten lang in einem steinernen Mörser. Dann nehme man 10 Gr. dieses geriebenen Stoffes und ferner 100 Gr. Milchzucker und zerreibe es wiederum, wie oben geschildert. Dosis.—Man gebe von dieser zweiten Zubereitung in gewöhnlichen Fällen alle Stunde 1 Gr; in schlimmeren Fällen gebe man dieselbe Menge alle 15—30 Minuten, bis Erleichterung erfolgt; dann, nach Bedarf, alle 1 oder 2 Stunden. Wenige Dosen bewirken Heilung.

Anmerkungen.—Dr. Mason gebrauchte das Genannte lange Jahre, und zwar mit großem Erfolg, sogar bei äußerst schwierigen Fällen. Das Gesagte ist die Homoepathische Behandlung, ausgenommen einiger Aerzte, welche in Verbindung damit allstündlich gurgeln lassen, und zwar mit einer Mischung, die zur Hälfte aus Alkohol und zur Hälfte aus Wasser besteht.

9. Diphteritis, Dr. Scott's Behandlung derselben.—Nach Zubereitung der vorgenannten Recepte lernte ich ein Mittel des Dr. W. A. Scott, zu Sandyville, Jowa, kennen, welcher wie im Chicagoer „Inter-Ocean" mitgetheilt, durch und bei folgender Behandlungsart großen Erfolg erzielte:

1. Man löse 20 Gr. hypermangansaures Kali (letzteres ist ein wirksames Mittel, um Ansteckungen vorzubeugen, auch dient es zur gründlichen Reinigung von Krankenzimmern, Kleidung u. s. w.) in 1 Unze Wasser, und bestreiche die leidenden Theile damit mittelst eines Schwammes, und zwar gründlich, aber vorsichtig, alle 3 Stunden, bis Besserung eintritt; später weniger sanft. (Man nehme lieber 80 Gr. in einem 4 Unzen-Glas voll Wasser.) Spürt der Patient Besserung, milbere man die Lösung durch Zusatz einer entsprechenden Menge Wassers. Diese Waschung verursacht durchaus keine Schmerzen, auch ist sie ungefährlich, schmeckt jedoch unangenehm, was ihr einziger Fehler ist. (Ein anderer Fehler ist der, daß sie die Kleidung leicht befleckt.)

Prof. King sagt in seinem "American Dispensatory":

„Eine Drachme hypermangansaures Kali aufgelöst in ½ Unze Wasser, in einem Schüsselchen, und unter einem Tisch, Bett oder an einem sonstigen passenden Ort gestellt, beseitigt alle Gerüche. Ein anderer Schriftsteller sagt bei der Besprechung von hypermangansaurem Kali und der Reinigung von Krankenzimmern durch dasselbe: ½ Unze in 1 Quart Wasser, dann ein Stück Zeug angefeuchtet und diese aufgehängt, ist ein schnelles und sicheres Mittel zur Verhütung von Ansteckung. Um die Kleider von Diphteritis-Kranken, Scharlachleidenden oder Pockenpatienten zu desinfiziren oder zu reinigen, nehme man 1 Unze hypermangansaures Kali auf 2 Gallonen Wasser. Es ist dies genügend, um die Kleidung ein oder zwei Stunden einzuweichen, bevor man in der gewöhnlichen Weise sie kocht und wäscht.

2. Man schmiere den Hals äußerlich täglich 3—4 mal mit einer guten Salbe ein. (Dr. Chase's Goldöl oder Salbe, oder Frau Chase's Salbe wird sich zweck-

dienlich erweisen). Man binde ein Stück Baumwolle, nicht Wolle, um den Hals, bis zur Besserung. Das genannte Mittel ist Alles, was ich in einfachen Fällen verschreibe, und ist durchaus genügend.

3. Bei heftigem Fieber mische man 5 Tropfen Blumensaft aus Eisenhutwurzeln mit 4 Unzen Wasser und verabreiche kleinen Kindern davon 1 Theelöffel voll, einem Kinde von 5 bis zu 10 Jahren ½ Theelöffel voll, einem solchen zwischen 10 und 15 Jahren 1 Theelöffel voll; bei höherem Alter 2 Theelöffel voll. Zur Verminderung des Fiebers gebe man es nach Bedarf alle 1 bis 2 Stunden.

4. Bei Blutvergiftung, welche man an übelriechenden Athem und schnellem Herzschlag erkennt, gebe man: Chloroform, flüssig, ein Drachme; zus. ges. Lavendelspiritus, ein Drachme; Alkohol 1 Unze; gemischt. Dosis. — 5 bis 20 Tropfen, je nach der Altersstufe, mit kaltem Wasser vermischt, alle ½ bis 2 Stunden, nach Bedarf. Dadurch wird die stürmische Thätigkeit des Herzens schnell besänftigt und die Beseitigung des Giftes mit herbeigeführt werden.

5. Man gebe keine saure Arzenei. Nöthigenfalls gebe man Castoröl oder Magnesia zur Abführung. Man halte den Kranken von kühler Luft fern und lasse ihn nicht kalt baden. Diese Cur, die ich in verschiedenen ärztlichen Blättern veröffentlicht habe, beraubt diese Krankheit ihres schrecklichen Characters und rettet manchen lieben Mitmenschen vor dem Grabe."

Anmerkungen. — Wo Familien mit Kindern sind, richte man sich so ein, daß man die Arzenei bei Bedarf stets zur Hand hat, sobald die Krankheit in der Nachbarschaft Fuß gefaßt hat. Beim Beginn der Krankheit wende man das Heilmittel ohne Zeitverlust an und ebenfalls befolge man nöthigenfalls die verschiedenen sonstigen Vorschriften.

10. Diphteritis. — Neueste allopathische Behandlung derselben. — In einem Gespräch mit Dr. Haney aus Toledo, Ohio, erzählte mir dieser neulich, daß er jeden Fall von Diphteritis, sogar bei kleinen Kindern, durch Abwaschung des Schlundes mit Kalomel heile; bei ganz kleinen Kindern tröpfelt er 10 Gr. in den Hals mittelst eines Schwammes, und bei Kindern von 5 bis 8 Jahren 20 bis 30 Gr., so daß es verschluckt wird. Er sagt, dadurch werde die Veränderung in dem Blute gehemmt, dessen faserige Theile die Haut im Schlunde bilden. Nach 3 bis 4 Stunden läßt er flüssige Arznei folgen (siehe Flüssige Arznei), um die Verstopfung der Gedärme mit zu beseitigen, und stellt dann die Kräfte des Patienten wieder her, indem er flüssige Speise von nährendem Charakter verabreicht. Er ist ein Arzt, der Erfolge aufzuweisen hat, und behauptet während einer 11jährigen Praxis in jedem Jahre durchschnittlich nicht einmal ein Kind verloren zu haben; und ich weiß, daß er eine große Menge Kinderfälle zu behandeln hat. Auch habe ich in einer neueren ärztlichen Zeitschrift Berichte von einigen allopathischen Aerzten gesehen, welche in dieser Krankheit, ähnlich wie Dr. Hanly, Kalomel gebraucht haben. Daher durfte ich es nicht unerwähnt lassen, da es manche Menschen vor dem Schicksal bewahren kann, in Zukunft ein nutzloses Leben zu führen.

11. Diphteritis. — Ihre Heilung durch die französische Akademie für Medizin. — „Die Dünste von verbranntem Theer und Terpentin-Spiritus (beides gemischt), welchen Gegenstand man neben das Bett setzt, soll die falsche Haut auflösen, welche bei jener fürchterlichen Krankheit so oft verhängnißvoll

ist. Wenn dieses einfache Mittel wirklich so gründlich ist, wie die französische Akademie für Medizin erklärt haben soll, verdient es in den weitesten Kreisen bekannt gemacht zu werden." — „American Messenger," October 1884.

Anmerkungen. — Obgleich in dem obigen Satze zweimal „Soll" enthalten ist, habe ich, da das Mittel einfach ist und mit keiner anderen Kur in Widerspruch steht und das Recept obendrein einer rein kirchlichen Zeitschrift entnommen ist, welche derartige Fragen selten berührt, demnach aus Wißbegierde bezüglich der Wirkung jener Gegenstände die Ueberzeugung, daß es meiner Unterstützung behufs weiterer Verbreitung würdig ist. Man gebrauche gleiche Theile bei gehöriger Mischung, obgleich die genannten Collegen dies nicht ausdrücklich erwähnen, und gieße ein paar Tropfen aus einem Theelöffel auf heiße Kohlen, um Dünste zu erzeugen. Weiter ist nichts nöthig.

Blasen bei Diphteritis — Geschichte eines Falles in Black Rock, N. Y. — Rettung erzielt. — In der Dezembernummer des Jahres 1884 der „Therapeutic Gazette" zu Detroit, Mich., berichtet Dr. F. W. Bartlett zu Buffalo, die Erkrankung eines 45jährigen Mannes, zu welchem er gerufen wurde. Derselbe war zu jener Zeit sehr krank und wurde 4 Tage lang fortwährend schlimmer, bis der Arzt in Folge des Halses die Hoffnung aufgab und seinem Patienten dies mittheilte, der die Botschaft zwar ruhig aufnahm, jedoch bat, daß Etwas geschehen möchte, um die Magenschmerzen zu lindern. Zu diesem Zwecke wurde der Gattin des Kranken befohlen, ein Stück Zeug in heißes Wasser zu tauchen, es auszupressen und ein paar Tropfen Terpentin daraufzugießen und es so auf die Magengegend zu legen; aber in der Aufregung, welche man bei der Gattin des Kranken entschuldigen muß, da sie ihren Mann zu verlieren fürchtete, machte sie irrthümlicher Weise das Terpentin heiß, tränkte damit Flanell, legte es auf den Magen, so lange der Kranke es aushalten konnte, und warf es schließlich in eine Ecke des Zimmers, indem er heftig ausrief, er wollte lieber sterben, als noch länger solche Schmerzen aushalten. Und als die Frau sah, was für eine Brandwunde sie verursacht hatte, bedeckte sie dieselbe mit frischem Speck und wartete den Morgenbesuch des Arztes ab. Dieser entdeckte eine Blase (vesication, wie die Aerzte es nennen) von einem Fuß im Quadrat, bedeckt mit einem diphtherischen Schweiße, den Hals jedoch in der Besserung und den Kranken gerettet. Ich habe daher nur noch dies zu bemerken, daß man andere Leute es ähnlich in schlimmen Fällen machen und so ihre Patienten retten lassen soll. Mit anderen Worten: man erziele in der ähnlichen Weise eine Blase und lasse den Hals nicht außer Controlle. Ich würde sogar ein Pflaster auf beide Arme, die Brust und den Magen legen, wenn ich glaubte, dies sei zur Errettung meines Patienten nothwendig.

12. Diphteritis — Vermeidung derselben durch Mäßigkeit — Schweineschmalz angeblich die Ursache der Entstehung. — Mit einer Erklärung der Entstehungsursache von Diphteritis, will ich die Besprechung des Gegenstandes schließen, da ich eine große Anzahl der volksthümlichsten Arzneimittel bekannt gegeben habe, und obgleich manche Schriftsteller glauben, daß der unmäßige Genuß von Schweineschmalz bei der Zubereitung von Speisen eine fruchtbare Quelle ist aus der jene Krankheiten entstehen, so will ich mich doch nur mit einem einzigen Falle abgeben. Neulich folgerte ein medizinischer Einsender für die Lancaster „New Era" lang und breit: „Der Genuß von Schweinefleisch ist eine Entsteh-

ungs- (Beförderungs- und Verbreitungs-) Ursache für jene schreckliche Krankheit." Seine Ansicht geht dahin, daß ein ungesunder Appetit durch den unmäßigen Gebrauch von Schweineschmalz erzeugt wird, wie er alltäglich im Lande mit dem Speisezettel verknüpft ist, bis die Vergiftung vom Schweine klipp und klar in den Niederschlägen nachzuweisen ist, welche vom Blute in dem Schlund hervorgerufen werden — was bei dieser Krankheit stets ein sicheres Anzeichen und eine Eigenthümlichkeit ist. Er ertheilt Eltern ausdrücklich den Rath, ihre Kinder nicht allzuviel Scheinefleisch oder Wurst, sondern lieber Früchte und Gemüse in größerer Menge essen zu lassen.

Anmerkungen.—Obgleich Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch u. s. w. Kindern verabreicht werden dürfen, würde es sich für Eltern dennoch empfehlen, bei Erkrankung an Diphteritis in der Nachbarschaft, die Kinder mit Brot, Milch und Gemüse ausschließlich zu ernähren, damit nicht ihr Verlust in der Nachlässigkeit der Erziehung einen Grund findet, was sicherlich Reue und Herzeleid im Gefolge haben würde.

13. Diphteritis.—Schlußbemerkungen.—Der Verfasser überläßt es seinen Lesern, sich ein eigenes Urtheil zu bilden, da er nach seiner Ansicht eine größere Anzahl von Recepten und Heilmitteln zur Beseitigung und Verhinderung von Diphteritis, und solche obendrein von zuverlässigerem Character, mitgetheilt hat, als in irgend einem anderen Werke jemals veröffentlicht wurden; auch glaubt er, daß, wenn diese Recepte wohl einstudirt werden, und eines oder mehrere von ihnen von Familienvätern bei ihren Kindern angewendet und die Gegenstände auf Lager nur zum Gebrauche stets zurecht gehalten werden, das Schicksal nicht mehr so üble Possen spielen wird, als dies bezüglich der Diphteritis bisher der Fall war. Ich bin überzeugt, daß es keine Apotheke giebt, wo einer der genannten Gegenstände nicht vorräthig wäre. Im Uebrigen bleibt die Verantwortung in der Brust eines Jeden, der die Kenntniß der Heilung haben sollte und es dennoch versäumt, ein Mittel zu gebrauchen. Der Verfasser hat seine Pflicht gethan, was ihm zum großen Troste gereicht. Dasselbe ist bei manchen anderen Kapiteln in diesem Buche zu bemerken. Vergl. „Desinfectionsmittel", um die Verbreitung von Krankheiten zu verhüten.

1. Wunder Schlund.—Das gute alte Großmutter-Gurgelmittel.—Man tauche rothen Pfeffer von mittlerem Umfang in ½ Pint Wasser, lasse das Wasser durchsickern, füge ¼ Pint guten Essig bei, dann je einen gehäuften Theelöffel voll Salz und gestoßenen Alaun. Damit gurgle man, so oft es nöthig ist.

2. Wunder Schlund.—Ein neues Gurgelmittel dagegen.—Bei allen frischen Entzündungen oder Erkältungen, welche mit dem Schlund zusammenhängen, nehme man ein Gurgelmittel, welches man aus einem gehäuften Theelöffel voll doppelt kohlensauren Natron (gewöhnliches Natron zum Kochen) und einem Glas voll Wasser herstellt. Man gurgle damit häufig. Dieses Mittel wird sich äußerst nützlich erweisen. Ein Theelöffel voll oder ein wenig mehr wird, wenn man es hinunterschluckt, schnell einen kitzelnden Husten beseitigen, auch die nach der Mahlzeit, nach schmerzhaftem Urinabgang u. s. w. oft entstehende Magensäure wird dadurch beseitigt. Wenn es aber beißen sollte, mildere man es, indem man es durch Wasser halb so scharf oder noch weniger scharf macht.

3. Wunder Schlund — Heißer starker Thee als Gurgelmittel für schnelle Erleichterung. — Es ist angenehm zu wissen, daß ein wunder Schlund durch Gebrauch von starkem, heißen Thee zum Gurgeln schnell curirt wird. Das Mittel ist bequem und ist obendrein ein Genuß.

Bemerkungen. — Heißes Wasser hat sich in vielen Krankheiten neuerdings werthvoll erwiesen, wie Dyspepsie, Schwindsucht u. s. w., wenn man es vor Mahlzeiten innerlich gebraucht. Verg. bei diesen Krankheiten.

4. Wunder Schlund und Catarrh — Gurgeln. — Man thue ½ Unze Lavendelspiritus in ein 4 Unzenglas; füge 20 Gr. kohlensaures Ammoniasalz hinzu und fülle das Glas dann mit filtrirtem oder Regenwasser an.

Anweisungen. — Man thue einen Theelöffel voll hiervon in ½ Tasse warmen, weichen Wassers und gurgle damit 2 oder 3 mal täglich; und bei Catarrh oder bei Nasenentzündung nehme man eine Hand voll und nehme es jedes mal in die Nasenlöcher auf. Nachdem man auf diese Weise gegurgelt und geschnupft hat, führe man in beide Nasenlöcher mit dem Finger ein wenig Vaselin oder Cosmolin, Hammelfett, Speiseöl oder süßes Mandelöl.

Anmerkungen. — Man befolge diese Vorschriften getreulich und lange Zeit hindurch, wenn man an Catarrh leidet, da sonst kein Erfolg erwartet werden kann; auch gebrauche man ab und zu ein gutes Abführungsmittel, in Verbindung mit einer mildernden und stärkenden Kur.

5. Wunder Schlund, Gewöhnliches Gurgelmittel dagegen. — In den gewöhnlichen Fällen, wo der Schlund wund ist, kann ein nützliches Gurgelmittel im Allgemeinen fast nach jeder Tischmahlzeit angewendet werden.

Anweisung. — Man nehme einen Becher mit ½ Pint Inhalt, oder auch einen gewöhnlichen Tassenkopf und thue ein kleines Salzgefäß voll Salz (ungefähr 2 Theelöffel voll) hinein, ¼ Theelöffel voll schwarzem Pfeffer, und ein wenig Cayenne (3 bis 4 kleine Krumen auf dem Boden der Flasche oder des Kästchens, in welchem der Pfeffer enthalten ist, genügen; ein Theelöffel voll oder auch 2 voll Pfefferbrühe, die sich vielleicht auf der Tafel befindet, ist noch besser als Cayenne), fülle den Becher dann mit Apfelweinessig und Wasser, zu gleichen Theilen, rühre das Ganze ein paar Mal tüchtig und gurgle öfters damit.

Anmerkungen. — Hat man Alaun und Borax im Hause, so thue man ungefähr ¼ Theelöffel voll von jedem hinzu, nachdem man es zerstoßen; ist bloß einer von beiden zur Hand, so ist ½ Theelöffel voll zum Gurgeln zu nehmen. (Andere Gurgelmittel findet man in Verbindung mit der Besprechung der Diphteritis.)

6. Wunder Schlund, Verschiedene einfache Heilmittel dagegen. — Folgende Recepte sind einige der gewöhnlichsten und einfachsten Mittel gegen wunden Schlund, die man sich leicht anschaffen kann und die oft wirksam sind:

1. Salz und Wasser wird von Vielen zum Gurgeln benutzt; jedoch füge man lieber ein wenig Alaun und Honig hinzu, aufgelöst in Salbei-Thee.

2. Andere empfehlen ein paar Tropfen Campher auf Hutzucker, der sehr oft sofortige Erleichterung giebt.

3. Umgehängte Tuchlappen, die in heißem Wasser ausgespült und auf den Hals gelegt werden, jedoch durch frische zu ersetzen sind, sobald sie kalt werden, tragen viel zur Entfernung von Entzündung bei, so lange der Fall noch jung ist.

4. Borax von der Größe einer Erbse beseitigt, wenn man ihn in den Mund nimmt, schnell Heiserkeit. (Vergl. uch Heiserkeit, Bronchitis u. s. w. wegen anderer Arzneimittel.)

Wunde Nase — Verwandt mit Rothlauf — Sichere Heilung. — Ich hatte einen Erkrankungsfall an einer wunden Nase, ein sehr schlimmer Fall, bei welchem das gewöhnliche Verfahren ohne allen Nutzen gewesen wäre, höchstens für eine ganz kurze Zeit. Der Leidende rief aus: „Kann denn nichts geschehen um dieses unerträgliche Leiden zu mildern" u. s. w. Anweisung.— Ich nahm einen kleinen Stab, drei bis vier Zoll lang, umwickelte ihn drei bis vier Mal mit Baumwollenzeug, befestigte rundherum Draht, und tauchte ihn dann in starke Eisentinctur, die mit Salzsäure verbunden war, und hielt ihn ungefähr ½ Minute auf jeden wunden Fleck, auf der entzündeten Nase sowohl, als auch auf die inneren Plätze, wo die Wunden sich befanden. Im ersten Augenblick brannte die Arznei wie Feuer, aber ich hielt nur desto kräftiger darauf und dachte: „Schadet nicht; man gewöhnt sich schon daran." Das wiederholte ich Nachts und Tags, drei bis vier Tage hindurch, dann einmal täglich ein wenig länger. Die Kur war eine gründliche. Im Ganzen dauerte sie sechs Monate, ohne daß die Krankheit auch nur zum Geringsten wiederkehrte oder eine Spur von der Dauer hinterließ. Sollte sie dennoch wiederkehren, so würde ich sofort für einen ganzen Monat oder noch länger, wenn nöthig, das Mittel anwenden, bis Heilung erfolgt. Ich würde dem Patienten auch fünf Tropfen von derselben Mischung innerlich geben, und zwar drei Mal täglich in kaltem Wasser. Natürlich würde er dann eine eisenfarbene Nase haben, aber ein Stück Citrone, mit welchem ich ihm ein paar Mal die Nase einreiben möchte, würde bald jene ornamentale Zugabe entfernen und ihm wieder das gewöhnliche Aussehen geben, gerade so wie jenes Mittel neue Eisenroſtflecke aus Kleidern entfernt.

Wunde Finger bei Schriftsetzern u. s. w. — Um Blutbl..sen zu heilen und zu verhärten. — 1. Gewöhnlich rühren wunde Finger beim Setzer (Schriftsetzer) von Lauge, niederen Kästen, Splittern, Rissen beim Hantiren von Metalllineal, Papierschneide-Instrumenten, Gift an Typen u. s. w. und verursachen oft Zeitverlust, hohe Arzneikosten und viele Schmerzen. Ueber dieses Leiden schreibt ein Mitarbeiter eines Blattes: „Ich habe niemals auch nur eine Stunde verloren in meinem Geschäfte und auch keine erwähnenswerthen Unkosten gehabt. Häufige und reichliche Anwendung von Laudanum ist mein Paracel (Allerweltsmittel) gewesen. Auch reinigt es, entfernt die Wunde und heilt alte Fälle sehr schnell."

2. Blutblasen verhärtet man dadurch, daß man mit irgend einem nicht-giftigen harten Gegenstande kräftig die der Verwundung ausgesetzte Stelle reibt.—Londoner Phonetic Journal.

Anmerkungen. — Die Thatsache, daß, wie gesagt, Laudanum bei wunden Fingern und alten Geschwüren heilende Wirkung ausübt, hängt damit zusammen, daß Laudanum allein für alle gewöhnlichen Risse oder Verletzungen an den Händen, Lippen, u. s. w. von Werth ist, gleichgültig wie jene entstanden sind. Denn das Opium tödtet den Schmerz und der Alcohol, der darin ist, befördert die Heilung.

Schweinsbeule. — Eine Kur, welche Schmerz und Pein befreit. — Auch bei Geschwüren zu befolgen. — Nachdem ich jüngst drei Wochen lang mit einer blöcherigen Schweinsbeule behaftet gewesen bin, fühle ich mich be-

rechtigt, Anderen zu erzählen, wie ich mir viele Schmerzen, Pein und Leiden erſparte, obgleich die Sache recht ſchlimm ſtand, nachdem Alles geſchehen war, das überhaupt zur Erleichterung geſchehen kann.

Ich weiß nicht, was ohne meine mildernde Behandlung daraus geworden wäre; es war die Verzweiflung, die mich veranlaßte, alles Mögliche und Unmögliche zu probiren; ſo nahm ich z. B.

1. Eine Kühlſalbe (Mrs. Chaſe's), die ſich in dieſem Buche befindet. (Denſelben Dienſt verrichtet jede Kühlſalbe.) Von dieſer Salbe 2 Unzen, dazu 1 Unze Chloroform, 1 Unze Laudanum; gemiſcht. Geſchüttelt vor'm Gebrauch und alle 1–2 Stunden, Nachts und Tags draufgeſchmiert. Es waren nur kurze Zwiſchenräume, die mir zum Schlafen vergönnt waren; im Ganzen ſchlief ich zuweilen bloß 1–2 Stunden.

Nach Anwendung der obigen Miſchung, die ich jedesmal reichlich benutzte, verſuchte ich dann die nachſtehende lindernde, ſchmerzensſtillende, beruhigende Miſchung:

2. Speiſeöl, 7 Dr.; Laudanum, 1 Dr; zu miſchen. Die Benutzung vorſtehender Miſchung beſeitigt größtentheils den fürchterlichen Schmerz. Ich würde das letztere Mittel noch eher als das erſte verſuchen. Das zweite hält die Hautfläche geſchmeidig, auch hält es die Schmerzen zurück. (Daſſelbe empfiehlt ſich gegen alle Beulen; wenigſtens zweifle ich nicht an einer guten Wirkung.) Die Umſtände waren derart, daß, wenn es verlangt worden wäre, es unmöglich war, zur Beſchleunigung der Heilung Kräuterpflaſter anzuwenden; und ſelbſt dann würde nach meinen Erfahrungen erſt nach nicht weniger als 5 bis 6 Wochen durch die Kräuterpflaſter Heilung erreicht worden ſein, während durch die andere Kur faſt alle Schmerzen und Leiden in 3 Wochen gehoben wurden. Auf einmal dachte ich, das Leiden käme wieder, jedoch durch den Gebrauch von hypermanganſaurem Kali, nämlich 1 Dr. auf 1 Unze Waſſer, welches man auf einen Streifen Baumwollenzeug ſchmiert, und dann ein Endchen Faden in der Mitte anbindet, ſo daß der Umfang der Rolle gerade genügt, um den Mund des Glaſes zu füllen, dämpfte ich das Leiden in meinem Körper, indem ich auf die angedeutete Weiſe ein Ende der Rolle anfeuchtete, ohne das Zeug (denn hypmg. ſ. Kali macht das Zeug fleckig) zu beſudlen und indem ich ferner die Miſchung mit der Wunde in Berührung machte. So vertrieb ich die Beule und entfernte ſie gänzlich, zumal ich noch ein ſtarkes Reinigungsmittel von Kentucky Bitterſalz (jedes gute Reinigungsmittel vollzieht dieſelbe Wirkung) gebrauchte.

2. Schweinsbeule. — Ein Eigenmittel dagegen. — R. H Johnſon ſagt in der „Medical Review," daß er als Eigenmittel gegen Schweinsbeulen Gerbſtoff entdeckt habe. Er ſprenkelt den Gerbſtoff auf die Oeffnungen, bis das Geſchwür ſich auflöſt; 24 Stunden hinterher wäſcht er die Wunde mit Caſtorſeife ab und ſprenkelt von Neuem. Er behauptet, dadurch werde ohne große Schmerzen Heilung verurſacht. Man kann ja einmal den Verſuch machen; ſchaden kann er nicht.

Beulen. — Ein Mittel gegen ihre Fortdauer. — Prof. Scudder ſagt in einer Beſprechung von Leim in ſeinem Werke über Specifiſche Heilung: Der eigenthümliche Gebrauch von Leim in Fällen von Furneculus (Beule) und anderen Entzündungen des Zellengewebes (das zellenförmige Gewebe, welches ſich unmittelbar unter der Haut befindet) beſteht darin, daß er der Eiterung ein Ende

macht. Warum der Leim diese eigenthümliche Wirkung besitzt, wage ich nicht zu erläutern, aber ich habe es in Geschwürfällen erprobt. In einem Falle, wo neue Beulen fortwährend entdeckt werden, wird der Gebrauch von Leimwasser eine gründliche Heilung bewirken. [Die geeignete Portion Leim bei Leimwasser, die ich für solche und überhaupt für alle Fälle vorschlagen möchte, ist diese: Steinleim 4 Unzen; destillirtes Wasser 1 Gallone; oder in diesem Verhältniß mehr oder weniger. Man rühre den Leim mit ein wenig Wasser an, gieße das übrige Wasser darüber und schüttle das Ganze; bedecke das Gefäß und lasse es 8 Stunden ruhig stehen; dann lasse man die Flüssigkeit auf dem Leim, nachdem man das Ganze in eine Flasche gegossen hat, halte sie wohl verkorkt und benutze im Falle des Bedarfes nur die klare Flüssigkeit.] Vergleiche „Milchspeisen für Kinder und Erwachsene." Dosis. — Die Arznei wird verabreicht in Dosen von der Menge, die ein Weinglas enthält, täglich drei bis vier Mal. Wenn allzu scharf, so gieße man Wasser hinzu.

Dieses Leimwasser war sehr geeigneter Weise mit Milch verbunden, um kleine Kinder zu nähren, welche mit der Flasche großgezogen werden müssen; ein Theelöffel voll auf eine Flasche Milch ist genügend, um Säure im Magen zu verhindern; und ebenfalls bei schlechter Verdauung Erwachsener ist es nützlich, wenn bittere Gase oder, wie man sich gewöhnlich ausdrückt, Rülpsen oder Ausstoßen von Wind aus dem Magen nach Tische erfolgt. Dosis. — Für Erwachsene gebe man in solchen Fällen schlechter Verdauung 3 bis 4 Theelöffel voll auf einen Becher Milch; es ist nur so viel nöthig, um die Säure niederzudrücken. Vergleiche „Verdauungsbeschwerden, Milch und Leimwasser; Mittel dagegen." Leimwasser kann oft von Patienten genossen werden, die Soda oder Potasche nicht nehmen können. Auch das ist ein Vortheil und für das körperliche System angenehm.

2. Beulen. — Um die Schmerzen zu lindern und zu beseitigen. — Die Schmerzen von Beulen können angeblich sehr gut gemildert werden, indem man häufig Castoröl auf die leidenden Theile schmiert.

Wenn man eine Beule mit Jodtinctur einschmiert, werden die Schmerzen angeblich gelindert, ich ziehe jedoch vor, sie durch häufige Benutzung einer starken Salbe zu mildern. Ich habe kürzlich von meinem eigenen Nacken auf diese Weise zwei Beulen beseitigt. Ich gebrauchte Dr. Chase's Goldöl oder starke Campfersalbe; ich glaube, ich benutzte sie wenigstens fünfzehn verschiedene Male am Tag, indem ich die Beulen kräftig und lange bei jeder Benutzung von Medizin einrieb, wodurch sie kleiner wurden und noch jetzt im Verschwinden begriffen sind, während ich dies schreibe, so daß ich erkenne, daß sie im Körpersystem stecken. Zu dem Ende gebrauche ich 1 Qt. Leimwasser (1 Unze Steinleim auf 1 Qt.), und ich werde diese Kur fortsetzen, da ich erwarte, daß auf diese Weise das Blut gereinigt und das Uebel entwurzelt wird, indem die Beulen aus dem System oder Blut verschwinden. Ich habe dieses Verfahren eingehalten, bis ich keine Beulen und auch keine Anzeichen ihres Bestehens mehr hatte; das sind jetzt vier Monate, nachdem ich das Obige geschrieben.

3. Beulen. — Mildernder Syrup dagegen. — Schwertlilie und schwarzes Schlangenkraut, je 1 Unze; gelbe Grindwurz und die Rinde der Bitterfüßwurzel, Peruanische Rinde, die Rinde von der Sassafraswurzel und Stachelesch-Beere, je ½ Unze; Eisen-Pyrophosphat, 2½ Dr.; Branntwein, ½ Pt.; Glycerin, 6 Unzen; Wasser, 12 Unzen. Anweisungen.—Die Rinden, Wurzeln

und Beeren werden grob zermalmt oder zerbrochen, dann in Wasser, und zwar in einen bedeckten Behälter geworfen, so daß, wenn sie durchfeuchtet, 1 Pint vorhanden ist; alsdann füge man das Glycerin, den Branntwein und das Eisen-Phosphorat hinzu. Dosis.—Ein Theelöffel voll 4 Mal täglich, beim Essen und Zubettegehen.

Anmerkungen.—Dies ist nicht nur ein nützliches Linderungsmittel bei Beulen, sondern auch für die Heilung von Entzündungen geeignet, nachdem die hitzigen Anfälle durch kochende Abführungsmittel, wie Salze, Brausepulver, Weinsteinrahm überwunden sind. Man achte dabei auf die Haut, ꝛc., zumal wenn ein Fall scrofulöser Neigung der Krankheit vorliegt, oder bedeutende Schwäche, welche sich durch den Verlust von Kräften, Fleisch, u. s. w., zeigt.

1. Milch bei Durchfall, Abweichen, entstehender Cholera, Typhusfieber u. s. w. — In ärztlichen Zeitschriften ist neuerdings viel geschrieben worden über den Werth von Milch als ein Heilmittel bei gewissen Krankheiten. Ein interessanter Aufsatz über diesen Gegenstand erschien neulich in der Londoner Milchzeitung, in welchem behauptet wurde, und zwar unter der Bürgschaft des Dr. Benjamin Clark, daß in Ost-Indien warme Milch in bedeutender Masse gebraucht wird als Eigenmittel gegen Durchfall.

1. Gegen Durchfall.—Alle 4 Stunden ein Pint wird den heftigsten Durchfall, Magenschmerzen, anfangende Cholera und Abweichen heben. Die Milch sollte niemals gekocht sein, sondern nur so warm, daß sie angenehm zu genießen ist, jedoch nicht zu heiß zum Trinken. (Der Verfasser schlägt 140 Grad Fah. vor, d. i. so warm, daß man sie bequem mit einem Theelöffel einnehmen kann.) Milch, die gekocht ist, kann man nicht brauchen. Er fährt fort: Die Milch hat niemals Heilung verfehlt innerhalb eines Zeitraumes von 6 bis 12 Stunden, und ich habe das, glaube ich, 50 Mal versucht. Auch habe ich es einem sterbenden Manne verabreicht, der 8 Monate lang an Durchfall litt und später sogar an einem fortwährenden Abweichen. Das Mittel wirkte auf ihn, wie ein Wunder. In 2 Tagen war sein Durchfall verschwunden und in 3 Wochen war er ein fetter, wohlbeleibter Mann geworden; und nichts in der Welt, was sich in Zukunft auch ereignen mag, wird seinen Glauben an heiße Milch jemals erschüttern.

2. Gegen Typhusfieber. — Ein anderer Schriftsteller theilt der "Medical Times and Gazette" gleichfalls einen Beitrag bezüglich des Werthes von Milch mit Brod mit und erzählt von 26 Fällen von Typhusfieber, bei denen sich die Milch durchweg als höchst werthvoll erwies, ferner bei Durchfall den Körper kräftigte und angenehm kühlte.

3. Gegen Schwächende Krankheiten. — Leute, welche krank sind, brauchen ebenso viel Nahrung wie gesunde, ja noch mehr bei gewissen Krankheiten, welche den Körper schnell aufreiben. Häufig wird alle gewöhnliche Speise bei einigen Krankheiten durch den Magen zurückgewiesen und durch den Patienten sogar verabscheut; aber selbst für alle Krankheiten hat die Natur in dieser Beziehung Sorge getragen und sie schafft Speise, die wohlthuend, stellenweise geradezu heilend ist. Solch' eine Speise ist Milch. Der Schriftsteller, Dr. Alexander Yale, giebt über die obige Frage genaue Rechenschaft. In dem Kapitel „Die Wirkung der Milch gegen Durchfall, ihre ernährende Kraft und die durch sie erzielte Abkühlung des Körpers" sagt er: „Wir glauben, daß Milch bei Fieber nährt, den Schlaf befördert, Delirium abhält, den Eingeweiden wohlthut und mit einem Worte

die sine qua non (etwas Unentbehrliches — ein Gegenstand, der stets da sein muß) bei Typhusfieber ist."

4. Gegen Scharlachfieber.—Der Verfasser versichert dann, daß er den Werth der Milch bei Scharlachfieber kürzlich erprobt hat und dieselbe wird jetzt, wie er erfährt, von der ärztlichen Fachwissenschaft in allen Fällen, wo Kinder mit diesem unglückseligen Leiden behaftet sind, dringend empfohlen. Er sagt:

Man gebe dem Patienten so viel Milch wie er verlangt, auch wenn das Fieber am heftigsten auftritt; sie hält die Kräfte des Kranken aufrecht, übt einen wohlthuenden Einfluß auf den Magen aus, und ist stets ein segensreicher Gegenstand bei dieser Krankheit. Eltern sollten sich dies merken und sich nicht fürchten, dem geliebten Kranken, welcher unter diesem Uebel leidet, Milch zu verabreichen.

2. Milch als Arzenei.—Unter der Ueberschrift „Milch als Arzenei" erzählt das „American Journal of Medicine" zu St. Louis, daß dieses Mittel, auf welches man früher mit Mißtrauen blickte, jetzt ein werthvoller Factor bei der Behandlung von Krankheiten geworden ist und allerseits von ärztlichen Berufsgenossen als eine zuverlässige und sichere Arzenei empfohlen wird. Wenn verabreicht erklärt man sie geradezu für ein Eigenmittel (sichere Kur) bei Durchfall, Leibschmerzen, anfangender Cholera und Abweichen. Auch bei Typhusfieber wird ihr hoher Werth gelobt. 2. Das Journal druckt alsdann den in No. 8 (1 oben) enthaltenen Ausspruch des Dr. Yale ab und sagt zum Schlusse, daß er ebenfalls mit der Ansicht des Dr. Benjamin Clark, der im Londoner „Milk Journal" den Gegenstand behandelt (s. No. 1 oben) übereinstimmt.

Anmerkungen.—Wie ich erfahre, soll die Milch nicht gekocht, sondern nur so gewärmt werden, daß der Kranke sie genießen kann, ohne sich den Mund oder den Schlund zu verbrennen. Zweifel an ihrer Wirkung kann um so weniger entstehen, als in großer Masse gleiche Behauptungen seitens der ärztlichen Collegen in Indien, England, und Amerika gemacht werden. Vergl. auch „Behandlung von Scharlachfieber mit Schwefel", in welchem Kapitel ich die Milch zur Benutzung empfohlen habe.

3. Milchkost mit Leimwasser.—Für Kinder und Erwachsene, welche schwache Verdauungsorgane haben.—Dr. H. N. Chapman behauptet, daß Milch und Leimwasser nicht nur in der Anfangszeit des menschlichen Lebens, sondern auch später Speise und Medizin zugleich sei, wenn, was bei Kindern häufig der Fall ist, die Verdauungswerkzeuge und was damit zusammenhängt, ernstlich geschwächt sind. Ein Magen, welchem man Schwelgerei zumuthet, der durch ungeeignete Speise in Unordnung gebracht ist, in welchem Alkohol Entzündungen anrichteten, welchen Krankheiten verwüsteten, oder der auf sonstige Weise zur Erfüllung seiner Zwecke untauglich geworden ist, was sich durch die verschiedenen Anzeichen offenbart, welche in Durchfall, schlechte Verdauung, Abweichungen und Fieber ausarten, wird seine Thätigkeit wieder aufnehmen und ohne Störung arbeiten, wenn man ihm ausschließlich Milch zuführt. Einen Tassenkopf voll Kuhmilch, mit 4 Theelöffel voll Leimwasser vermengt, wird Jedermann leicht einnehmen können, obgleich jedes andere Mittel auf starken Widerstand stößt. Jenes Quantum wird jeder Magen vertragen können, während andere Speise unwillkommen ist, und kann auch verdaut werden, wenn alles Uebrige nicht mehr im Stande ist, zur Ernährung beizutragen. Diese Behauptung hat sich in meiner Erfahrung

in sehr vielen Fällen als richtig und wahr erwiesen. Wenn das Blut dünn, die Nerven schwach, die Ernährung kümmerlich, die Absonderung mangelhaft, die Ausleerung ungenügend ist, hat der Arzt jenes Mittel zur Verfügung, welches so einfach ist wie Luft und fast so einfach wie Wasser. In der Milch sind durch die Natur alle Ernährungsstoffe so vorbereitet, daß sie für den Magen eines Kindes und eines Erwachsenen gleich bequem zurecht gemacht werden können, und sie enthält so reichlich heilende Eigenschaften, daß sie da, wo Medizin noch schlimmer als nutzlos ist, Heilung bringt.

Bemerkungen. — Es bedarf sicherlich keiner weiteren Ausführungen, um den Werth zu erklären, dessen sich die Milch heutzutage erfreut. Man gebrauche sie daher mit Leimwasser zusammen und wird sicherlich damit zufrieden sein.

4. Milch als Gegengift und Vorbeugungsmittel gegen Vergiftung. — Das „Journal de Medicine" behauptet, unter Berufung auf einen anderen Schriftsteller, daß Milch sich als Gegengift und als Vorbeugungsmittel gegen Vergiftung bei solchen Personen erwiesen hat, welche bei der Herstellung von Gift thätig sind. Warum also auch nicht bei Malern?

Jeder Person wurde täglich ein Quart verabreicht, worauf Kolik und andere Uebel nicht mehr auftraten.

Das Mittel ist einfach, kann leicht beschafft werden und ist zweifelsohne wirksam. Als Getränk während des Tages benutzt empfiehlt es sich am besten. Man vergleiche auch den Gebrauch von Milch bei „Zufälliger Vergiftung."

5. Milch als Nährmittel oder Speise. — Obgleich schon viel geschrieben worden ist über den Gebrauch von Milch als Arznei in geschwächten Zuständen des Körpers, darf dennoch nicht verabsäumt werden zu behaupten, daß sie als tägliche Speise in einem viel größeren Umfange benutzt zu werden verdient, als dies bis jetzt geschehen ist. Man hält sie für nützlich bei Kindern; aber ich muß hinzufügen, daß sie für Erwachsene gerade so vortheilhaft ist; und wenn jede Familie die alte Methode annehmen wollte, jedem Familienmitgliede Abends Hafergrütze mit Milch vorzusetzen, wie wir es in früheren Tagen zu thun pflegten, dann würde das Allgemeinbefinden des Volkes besser sein, als jetzt. Wenn Milch für einige Leute zu kostspielig sein sollte, so thue man ein wenig Leimwasser hinzu oder ein wenig Backsoda; aber die Kosten für Hafergrütze kann jeder Geldbeutel aushalten.

6. Milch, heiße, als Wiederherstellungsmittel nach Erschlaffung. — Ein Glas heiße Milch wirkt bei Erschlaffung so erfrischend und stärkend, daß es den, der sie genießt, in Erstaunen setzen muß. Ein Abendessen, bestehend in ein paar Scheiben gerösteten Brodes und einer Tasse heißer Milch, ist sehr wohlthuend, wenn die erwähnte Hafergrütze nicht vorhanden ist.

1. Scharlach-Fieber. — Erfolgreiche Behandlung desselben. — Dr. Heinrich Pigeon schreibt Nachstehendes an die Londoner „Lancet":

„Der wunderbare Erfolg, welche meine Behandlung von Scharlachfieber mittelst Schwefels erzielt hat, veranlaßte mich, meinen ärztlichen Collegen meinen Heilplan kundzugeben, so daß auch sie in der Lage sind, dasselbe Mittel ohne Aufschub anzuwenden. Alle Fälle, wo ich mein Mittel anwandte, habe ich mir genau notirt und die Epidermis (die äußere oder Oberhaut) an den Armen verschwand in jedem Falle wie die Haut einer Schlange. Das Nachstehende war das genaue Mittel, das ich in jedem Falle anwandte: Die Patienten wurden 3mal täglich mit

Schwefelsalbe bestrichen. [Die Schwefelsalbe, die ich benutzte, wurde nach der „Londoner Pharmacopoe" folgendermaßen zubereitet: Schwefel 4 Unzen, Fett ½ Pfund, Bergamotöl 20 Theilchen (Tropfen); gemischt]. — Man thut 5 bis 10 Gran Schwefel in ein klein wenig Obstsaft oder Gele, täglich 3mal, je nach Alter des Kindes und Beschaffenheit des Falles. Auch wurde genügend Schwefel verbrannt, täglich 2mal (indem man Kohlen auf eine Schaufel thut und Schwefel darauf legt), um das Zimmer mit den Dünsten zu erfüllen und diese wurden natürlich von den Kranken gründlich eingeathmet.

„Bei diesem Verfahren, daß ich in jedem Falle anwendete, trat sofortige Besserung ein und niemals dauerte die nöthige Heilung länger als 8 Tage. Ich glaube fest an meine Methode. Weiteres Kranksein wird dadurch mit Erfolg zurückgehalten. Da ich bezüglich des Scharlachfiebers eine große Erfahrung habe, namentlich im letzten und in diesem Jahre, so weiß ich meine eigene Ansicht zu würdigen und ich bin überzeugt, daß die leichtesten Fälle, die ich jemals mitmachte, nicht ebenso sehr mir zur Belehrung gereichten, wie die schlimmsten, in denen ich jene Schwefelkur versuchte, und soweit ich beurtheilen kann, ist Schwefel beinahe ein Eigenmittel (sicheres Heilmittel) gegen Scharlachfieber und so von denkbar größtem Nutzen."

Anmerkung. — Ich kann nicht einsehen, warum Milch, wie ich im Kapitel „Milch bei Durchfall, Abweichungen u. s. w. nachgewiesen habe, nicht bei der Schwefelkur mit in Anwendung kommen darf; ich halte beide für nützlich; und da ich sehe, daß die ärztlichen Zeitschriften mit großer Zuversicht von Dr. Pigeon's Schwefelkur sprechen, so bringe ich diesem Gegenstande ebenfalls Vertrauen entgegen und empfehle ihn von ganzem Herzen.

2. Scharlachfieber, Schwefelsäure als Mittel dagegen. — Dr. L. Waterman in Indianapolis, Ind., legt in einer dortigen Zeitschrift im Jahre 1876 seine Erfahrungen mit Schwefelsäure ausführlich nieder. Er sagt:

„Von jeher ging ich von dem Grundsatze aus, anti-zymotisch (mit Anwendung von Gegengift) zu verfahren. Ich verschreibe daher 10 bis 30 Tropfen Schwefelsäure, mit ein wenig Wasser verdünnt, alle 2, 3 oder 4 Stunden. Ich habe 11 schlimme Fälle damit behandelt. Von diesen 11 Patienten wurden auf diese Weise 10 wiederhergestellt."

3. Scharlachfieber, ein einfaches Mittel dagegen, nämlich warme Limonade. — Ein bedeutender Arzt behauptet, er heile 99 unter 100 Scharlachkranken durch warme Limonade, die er dem Patienten mit Gummiarabicum darin aufgelöst verabreicht. Ein in heißes Wasser getauchtes Stück Zeug, das man auf den Magen legt, muß, sobald es kalt wird, schleunigst erneuert werden.

Anmerkungen. — Ein Mitarbeiter des Blattes "Good Health" liefert die philosophische Begründung der obigen Kur, nämlich der Behandlung mit warmer Limonade, und noch ein Zusatz, dessen Werth ich sehr wohl zu schätzen weiß, nämlich diesen: das feuchte, heiße Tuch oder Hemd, welches sich über oder auf dem ganzen Körper befindet, sorgt dafür, daß von 100 Personen keine einzige an Scharlachfieber stirbt, wenn diese Kur richtig angewendet wird. Er sagt:

4. Scharlachfieber, Unmöglichkeit, daß ein Kind daran sterbe. — „Kein Kind braucht an Scharlachfieber zu sterben, gerade so wenig wie ein Mensch blind zu werden braucht, wenn er den Staar hat. Hier der Beweis: Zu jeder Zeit, bevor der Körper seinen wirkungslosen Kampf beendet hat, können wir ihm

helfen, nicht durch wunderbare Arzenei, sondern mittelst der Kenntniß des Körperbaues und durch Befolgung solcher Regeln, welche der gesunde Menschenverstand vorschreibt. * * * * Man ziehe das Kind aus und lege es in's Bett, sobald das allererste Zeichen der Krankheit erscheint. Man gebe ihm, wenn bereits Fieber vorhanden ist, säuerliche warme Limonade mit ein wenig Gummiarabicum.

Dann bedecke man den Unterleib mit trockenem Flannel, nehme hierauf ein gutzusammengefaltetes Betttuch, stecke es in kochendes Wasser; presse es aus und lege es über den ganzen Körper des Kranken und lasse es ruhig liegen. Die heiße Zudecke wird vielleicht Erneuerung des heißen Wassers verlangen, je nach der mehr oder weniger heftigen Art der Krankheit und dem Stadium, in welchem sie sich befindet. Bei einem Kinde wird innerhalb 10 Minuten bis 2 Stunden Schweiß eintreten. Dann ist das Kind gerettet. Alsbald wird es einschlafen. Das heiße, nasse Tuch muß jedoch so lange erneuert werden, bis Schwitzen erfolgt. Sobald das Kind wach ist, werden sich leichte Erscheinungen des zurückkehrenden Appetites zeigen; man reg'le die Verdauung nöthigenfalls mittelst Einspritzungen von Oel oder Seifenwasser in den After, und die Heilung wird bei richtiger Behandlung so sicher erfolgen, wie eine Pflanze im Treibhause gedeiht. Bezüglich dieser Kur habe ich die erfahrungsmäßige Bürgschaft, daß unter 100 Kindern kein einziges am Scharlachfieber sterben wird."

Anmerkungen. — Ich selbst habe einmal bei einem meiner eigenen Kinder Heilung von Scharlachfieber erzielt, indem ich, ehe ich Arzenei fertig hatte, eine kalte Bettdecke oder Hemd anwendete; aber ich möchte es nicht zum zweiten Male wieder versuchen, da ich jetzt weiß, daß heiße Decken besser sind, und daß der Kampf und die Anstrengung, die dem Körper zugemuthet wird, hierbei viel geringer ist und es folglich das sicherste und wirksamste Mittel ist. An dem Werthe der beschriebenen Kur herrscht keinerlei Zweifel, aber trotzdem mögen auch andere Methoden versucht werden, je nachdem es in verschiedenen Fällen angenehm und bequem ist.

5. Scharlachfieber und Pocken. — Erfolgreiche Behandlung. — Dr. W. Fields, in Wilmington, Delaware, schreibt einem ärztlichen Blatte:

„Da ich in der Behandlung von Scharlachfieber und Pocken reichliche Erfahrung gesammelt habe, und mir sogar sehr bösartige Fälle vorgekommen sind, so würden Sie mich äußerst verbinden, wenn Sie im Namen der Humanität ein Mittel bekannt geben wollten, welches bei getreulicher Anwendung in 45 von 50 Fällen Heilung bringen wird, ohne daß es dabei eines Arztes bedarf.

1. Scharlachfieber. — An Erwachsene verabreiche man 1 Theelöffel voll Bierhefe in 3 Eßlöffel voll Wasser, 3mal täglich, und wenn die Kehle stark geschwollen ist, gurgle man mit der Bierhefe und schmiere dieselbe als Umschlag auf den Hals; man mische sie mit Maismehl. Man gebrauche reichlich Katzenkraut, um für einige Tage den Ausbruch durch die Haut zurückzuhalten.

2. Pocken. — „Man gebrauche die obige Mengen Hefe 3mal täglich und befolge während der ganzen Krankheit eine Ernährung durch Milchspeisen. Fast jeder Fall kann geheilt werden, ohne daß Pockennarben zurückbleiben."

Anmerkungen. — Bei Scharlachfieber habe ich dieses Mittel mit sehr großer Befriedigung angewandt gehabt.

6. Scharlachfieber. — Zeitdauer, welche für Andere Gefahr bringt. — Bei dieser Krankheit haben die Eltern und Lehrer sehr oft ein Interesse

daran, zu wissen, wie lange Zeit es dauert, bis man mit Sicherheit die von der Krankheit befallen gewesenen Knaben oder Mädchen wieder mit Spielkameraden verkehren lassen oder sie in's Familienzimmer oder in die Schule hineinlassen darf.

Wenigstens einen Monat lang wirft der Körper eines Scharlachkranken Theilchen oder kleine Schichten seiner Haut ab. Die Nase, der Schlund, die Eingeweide und die Nieren sondern ebenfalls giftige Bestandtheile ab während der angegebenen Zeit und kann dadurch die Krankheit leicht auf Andere übertragen werden. Indessen rührt die Hauptgefahr von der Haut her, da diese der gewöhnlichste Ausgang ist, durch welchen die Blutvergiftung herbeigeführt wird und jeder kleine Theil oder Hautschicht, auch bei der geringsten Menge, die Ansteckungskraft in sich birgt.

Man schmiere daher den Patienten, oder reibe ihn gänzlich mit Speckschwarte ein, welche von einigen Collegen als eine Wohlthat für den Kranken empfohlen wird und auch sicherlich Gutes wirkt, d. h. sie verhindert, daß diese kleinen trockenen Theilchen in der Luft herumfliegen und beuge so der Uebertragung der Krankheit auf Andere auf dem genannten Wege vor. Aber ein gewisser A. Chapin belehrt in einer Mittheilung an den „Brief" in St. Louis seine Leser dahin, daß er das Fette vom Schinken (wie er die Schweinsschwarte nennt), seit 20 Jahren in jedem Falle benutzt und durch diesen Gebrauch nur sehr wenige Patienten verloren habe. Der Doctor der bereits Hunderten damit geholfen zu haben scheint, erklärt sein Verfahren wie folgt: „Sobald ich die Diagnose als einen Scharlachfieberfall constatire (Diagnose feststellen bedeutet entdecken, was für eine Krankheit vorliegt) lasse ich den Patienten mit Cantonflannel bedecken oder im Winter lieber noch mit ganz wollenem feinerem Unterzeug; dann schneide ich ein Stück Schwarte von einem recht fetten, frisch geräucherten Schinken, mit ½ Zoll Fett darauf. Ich erwärme dann meine Hand, auch die Schinkenschwarte, reibe das Fett in die Hand und streiche nun den Kranken ein, bis er, ausgenommen am Gesicht, am ganzen Körper tüchtig eingefettet ist. (Der Verfasser sieht nicht ein, warum das Fett nicht unmittelbar auf die Haut des Kranken gerieben werden kann da das sicherlich besser ist, als es mittelst der Hand des Arztes geschehen zu lassen.) Man verfahre also Nachts und Tags, so lange der Ausschlag und das Fieber anbauern; man halte den Kranken im Bette, bedecke ihn warm und gebe ihm so viel kaltes Wasser zu trinken, wie er Lust hat. (Ich ziehe jedoch warme Limonade vor, wenn das Kind dazu Appetit hat, wie bereits oben in No. 8 angegeben.) Das Einfetten ist sehr wohlthuend, indem es das Brennen und Stechen beseitigt, welches so viel Qualen schafft. (Man vergleiche auch die Schwefelsalbe, in No. 1, bei Scharlachfieber, sowie die dortige Notiz über die Zubereitung.)

7. Scharlachfieber. — Um dessen Verbreitung vorzubeugen. — Scharlarchfieber ist seit den letzten paar Jahren so vorherrschend und verhängnißvoll gewesen, daß es von der äußersten Wichtigkeit ist, seine Ausbreitung in Schulen, wie in Familien zu verhüten. Diese Erwägungen nnd Gedanken wurden durch das nachstehende Rundschreiben im vollsten Maße bestätigt, welches von der Gesundheitsbehörde zu Boston an jede Familie jener Stadt geschickt wurde. Ich gebe den vollständigen Wortlaut wieder, nämlich:

1. „Scharlachfieber hat, wie Pocken, die Eigenschaft, sich schnell von Person auf Person zu verpflanzen. Es ist höchst contagiös (ansteckend). Die Krankheit zeigt ihre ersten Erscheinungen in ungefähr einer Woche nach der Berührung mit dem Gifte. Wenigstens ist dieser Zeitraum die allgemeine Regel. Leute, welche

nach Verlauf von vierzehn Tagen nach der Berührung mit der Krankheit nicht behaftet sind, können sich getrost der Ueberzeugung hingeben, daß sie nicht angesteckt werden. Scharlachfieber, Scharlach, Krebs, Rothlauf, sind sämmtlich Namen für eine und dieselbe gefährliche Krankheit.

2. „Wenn Scharlachfieber in einer Familie entsteht, sollte die erkrankte Person sofort in ein abgesondertes Zimmer gebracht werden, so daß sie mit den übrigen Insassen des Hauses nicht in Berührung kommt. Am besten ist ein Zimmer im oberen Stockwerk. Der Kranke sollte möglichst nur durch eine und dieselbe Person gepflegt werden. Das Krankenzimmer muß gut ventilirt und hübsch warm sein, die Mobilien müssen derart sein, daß man sie später gründlich reinigen kann, ohne sie zu beschädigen; dasselbe gilt von allen anderen Gegenständen, die in der Umgebung des Kranken bleiben; alle Fenstervorhänge und wollene Teppiche sollten z. B. gänzlich aus dem Zimmer fortgeschafft werden. Die Familie sollte sich mit anderen Leuten gar nicht mehr abgeben. Leute, die in einem Scharlachhause einen Besuch machen wollen, sollten davor gewarnt werden, indem man sie auf das Vorhandensein der gefährlichen Krankheit aufmerksam macht. Kinder sollten unter keinen Umständen in's Haus gelassen werden.

3. „Bei Genesung des Kranken sollte dieser Gesunde meiden, bis die Rauhheit der Haut, welche mit der Krankheit verknüpft ist, verschwunden ist. Man betrachtet als Durchschnittsdauer, während welcher diese Enthaltung nöthig ist, 1 Monat. Die Kleidung sollte, bevor sie vom Patienten oder seinem Wärter getragen oder benutzt wird, dadurch gereinigt werden, daß man sie eine Stunde lang mindestens in heißem Wasser kocht. Ist dies nicht ausführbar, so lasse man sie frei und ausgebreitet in der Luft und in der Sonne hängen. Die Wände des Zimmers sollten trocken abgerieben werden, und daß zu diesem Zwecke benutzte Zeug sollte, ohne es vorher auszuschütteln, verbrannt werden. Die Zimmerdecke sollte abgerieben und gegypst werden, der Fußboden jedoch mit Seife und Wasser gereinigt und dem Wasser Karbolsäure beigegeben werden, und zwar 1 Pint auf 8 bis 4 Gallonen. Die der Ansteckung preisgegebene Kleidung sollte daheim, nicht jedoch in einem Wäschereigeschäfte gereinigt werden.

4 „Bei Todesfällen in Folge von Scharlachfieber sollten die Leichenbegängnisse streng privat sein und der Leichnam nicht öffentlich zur Schau ausgestellt werden. Da Kinder besonders geeignet sind, durch Scharlachfieber angesteckt zu werden und dasselbe weiter zu verbreiten, und da Schulen in dieser Beziehung einen gefährlichen Spielraum bieten, so hat das Gesundheitsamt beschlossen, jedes Kind aus einer Familie, in welcher eine Erkrankung an Scharlach ausgebrochen ist, aus der Schule fern zu halten, und hat festgesetzt, daß diese Entfernung 4 Wochen vom Anfang der Krankheit ab anbauern soll, ausgenommen solche Fälle, für welche das Amt sich eine besondere Verfügung vorbehält, und daß der Schüler, der wieder das Schulzimmer betreten wird, eine ärztliche Bescheinigung darüber beibringen muß, daß die angegebene Zeit wirklich abgelaufen ist."

Anmerkungen. — Meiner Ansicht nach sind die obigen Vorschriften so klar, daß Jedermann sie leicht verstehen kann, und wenn man sie richtig befolgt, wird, wenn auch nicht gänzlich, so doch zum größten Theile die Ansteckung verhütet bleiben. Ich will jedoch hinzufügen, daß der Gebrauch von Carbolsäure jetzt nicht mehr so häufig als Mittel zur Verhütung von Ansteckungen benutzt wird, wie früher. Vergl. „Eisenvitriol vom Nationalrath." Dieses Mittel, sowie Zinklösung

werden für alle Zwecke sich nützlich erweisen und sind abgesehen von ihrer Zuverlässigkeit recht billig.

1. Typhusfieber — Behandlung desselben in bösartigen Fällen. — Die bösartige Natur dieser Krankheit herrscht im Norden weniger als im Süden. Ich theile daher zunächst das von Dr. J. J. Jones in Conway Station, Ark., entdeckte Verfahren mit, welches in dem „Medical Brief" zu St. Louis veröffentlicht wurde. Derselbe hat die Krankheit in allen möglichen Graden seit mehr als 25 Jahren behandelt. Nimmt sie einen bedenklichen Charakter von Ruhr oder Lungenentzündung an, was sehr beunruhigend und gefährlich ist, wenn man nicht gleich von vornherein dagegen eintritt und Mittel gebraucht, so empfiehlt er folgende Recepte, die er zahllosen fehlgeschlagenen anderen Versuchen verdankt:

1. Zunächst reinige man den Darmkanal mit Rhabarbersaft und doppelkohlensaurem Natron.

2. Dazu wende man 30 Tropfen Terpentinspiritus an, 6 Tropfen Sassafrasöl, 25 Tropfen Opiumtinctur (Laudanum); das Ganze gemischt in dem Weißen von 2 Eiern, nachdem dasselbe tüchtig geschlagen und mit Hutzucker versüßt worden ist. Dosis.—Einem Erwachsenen gebe man alle 3 Stunden einen Theelöffel voll von dieser Mischung.

3. Wenn der Puls voll und stark ist und über hundert Schläge in der Minute hat, so gebe man Folgendes: Jasmintinctur 1 Unze; flüssigen Eisenhutertract (am liebsten von der Wurzel) ½ Drachme; Salpeterzink, 2½ Drachmen; gemischt. Dosis.— Man gebe 10 bis 15 Tropfen für einen Erwachsenen, alle 3 Stunden, bis der Pulsschlag unter 100 herabsinkt. [Der Verfasser möchte lieber sagen: Man halte den Pulsschlag unter 100, indem man jedes Mittel abwechselnd mit dem in 2 beschriebenen Kühltrunk giebt — zuerst das eine, nach 1½ Stunden das andere; aber diese Tropfen darf man nicht weiternehmen, um den Pulsschlag gleich zuerst weit unter 100 zu bringen. Möglichenfalls verringere man die Dosis und setze die Kur alle 4 bis 5 Stunden fort.]

4. Um die Temperatur (die Hitze des Körpers) zu vermindern, wenn sie recht hoch ist, was häufig vorkommt, nehmen wir unsere Zuflucht zu dem nassen Betttuch oder Hemd, da dies eine wichtige Maßregel für die erfolgreiche Behandlung von Typhus und Typhusfiebern ist. Man benutze Essig und Campherspiritus statt Wasser, um das Bettzeug zu befeuchten, da dies mehr sedativ ist (d. h. beruhigt, Erregung beseitigt und Schmerzen tödtet). Auch ist es nicht so gefährlich wie Wasser. Nachdem der Pulsschlag und die Körperwärme unter 100 Grad gebracht ist, geben wir große Mengen Eisentinctur (ich meine Eisentinctur, die mit Salzsäure verbunden ist; 15—20 Tropfen werden genug sein; alle 3—4 Stunden) wodurch der Durchfall, der beim Typhus so oft vorkommt, gehemmt wird. Man wechsle dieses (nämlich die Eisentinctur) ab gegen reinen Apfelwein oder Limonade. Man gebe als Speise: Fleischextract; Milch-Haferschleim mit Pfeffer gewürzt; bei Lungenentzündungs-Erscheinen gebe man Eierpunsch.

Anmerkungen. — Es dürfte vielleicht passend sein, hier hinzuzusetzen: Vergl. „Gebrauch von Milch bei Durchfall, Abweichungen, ꝛc." Ferner habe ich hinzuzufügen, daß es meine eigene Erfindung ist, die ganze Körperfläche mit Lorbeer-Rum und Wasser (zu gleichen Theilen) zu bespülen, um des Oefteren die übermäßige Hitze zu dämpfen; und wenn Lorbeer-Rum zu theuer ist, nehme man Branntwein und Wasser — warm, wenn der Kranke dies vorzieht; auch Essig und

Campher-Spiritus erfüllt diesen Zweck, wenn die Hitze nicht allzu groß ist. Der Lorbeer-Rum jedoch ist hinsichtlich des Geruches angenehm, namentlich sofern man ihn für das Gesicht und die Hände benutzt. Der Patient kann die Abspülung des Gesichtes so oft vornehmen, als die Hitze es wünschenswerth macht, indem er zu diesem Zwecke eine Schüssel mit der Mischung und einen kleinen Schwamm beim Bette stehen hat. Wenn anstatt des nassen Lakens die Abwaschung mittelst eines Schwammes vorgenommen wird, kann dies geschehen so oft die Bequemlichkeit des Patienten es erfordert — und zwar unter der Bettdecke, um die Gefahr, sich zu erkälten, dem Kranken zu ersparen.

Die von Dr. Jones empfohlene Limonade oder dieses und jenes Getränk für Fieberkranke, worüber ich an anderer Stelle in diesem Werke berichtet habe, würden sehr wünschenswerth sein; aber was mein College „reiner starker Apfelwein" nennt, würde, falls es nicht mit kaltem Wasser verdünnt ist, im Allgemeinen meines Erachtens ein bischen zu „stark" sein; jedoch der Versuch wird hierüber bald Gewißheit verschaffen. Was immer der Kranke bezüglich des Essens und Trinkens verlangt, muß nach meiner Ansicht mäßig und nicht zu stark sein; aber niemals verweigere man ihm kaltes Wasser, das unmittelbar aus dem Brunnen oder der Quelle kommt, wie alte Allopathen „zu Olim's Zeiten" zu thun pflegten, wodurch zweifelsohne Tausende von Menschen, die durch Fieberfeuer gemartert wurden, ihr Leben verloren. Hätten die armen Menschen Wasser bekommen, so hätten sie ebenso gut ihren Freunden und einer nützlichen Zukunft erhalten bleiben können. Davon bin ich so sehr überzeugt, daß ich nicht umhin kann, hier eine Episode einzuflechten, die kürzlich Dr. Fairchild bei einer Vorlesung in New York zum Besten gab. Indem er auf die alte Methode der Aerzte, Fieberkranken Wasser zu verwehren, zu sprechen kommt, schildert er den Fall seines Onkels im Süden zu der Zeit, wo die Sclaverei blühte, wie folgt:

„Mein eigener Onkel z. B. liegt, wie wir annehmen, auf dem Todtenbette.

„Ein treuer alter Neger, sein Diener, wurde an sein Bett gerufen, als die Uhr Mitternacht zeigte. Kaum lauter als im Flüstertone sagte er:

„Abe, ich habe eine letzte Bitte an dich. Willst Du mir sie gewähren?

„Ja, Massa; Alles, was Du verlangst, will ich thun.

„Nehme das alte Holzgeschirr; gehe zu der Quelle welche hinter der Scheune rieselt, fülle es mit kaltem Wasser und bringe es mir schnell.

„O Massa, Massa, alles Andere will ich thun; nur das nicht. Wissen Sie nicht, was ihre Frau und der Arzt sagen? — Kein Wasser, Kein Wasser!

„Abe, gehe oder ich schieße Dich todt, wenn ich wieder gesund bin.

„Nachdem Abe einen Augenblick nachgedacht, sagte er: Ich gehe, Massa.

„Das Wasser wurde dem Kranken gebracht. Er trank nach Herzenslust. Gegen Morgen war kein Tropfen mehr in dem Eimer. Das Fieber hatte sich gelegt. Er fiel in einen ruhigen, friedlichen Schlaf und war bald wieder ganz gesund. Und erst dann erfuhr Jedermann, wie er gerettet worden war.

„Solche Beispiele haben das Behandlungssystem von Fieber schließlich verändert. Gerade bei dieser Krankheit ist gesunder Menschenverstand in hohem Grade der Schmied des Schicksals."

Es steht zu hoffen, daß eine derartige Fülle von Leiden und der schließliche Tod, wie oben besprochen wurde, niemals wieder durch irgend eine Secte von Aerzten die Oberhand gewinnt.

2. Der Werth von Kaffee bei Typhus. — Dr. Guillasse, von der französischen Marine, sagt über Typhusfieber: Kaffee hat uns unverhoffte Befriedigung verschafft; nachdem wir ihn verschrieben haben, finden wir zur unserer Ueber-

raschung, daß seine Wirkung ebenso schnell, wie bestimmt ist. Kaum haben unsere Patienten ein paar Theelöffel voll davon eingenommen, und sofort wurde ihr Aussehen strammer und sie kamen wieder zu Kräften. Am anderem Tage ist die Besserung soweit vorgeschritten, daß wir versucht sind, Kaffee als ein Eigenmittel (sicheres Mittel) gegen Typhus anzusehen. Unterm Einfluß von Kaffee wird die Stumpfheit vertrieben und der Patient wacht aus dem Zustande der Schlaftrunkenheit, in welchem er seit Beginn der Krankheit gewesen war, auf. Alsbald nehmen alle Funktionen wieder ihre natürliche Arbeit auf und er tritt in das Stadium der Genesung. Dosis. — Dr. Guillasse giebt einem Erwachsenèn 2–3 Tischlöffel voll starkem schwarzen Kaffee alle 2 Stunden, abwechselnd mit 1–2 Theelöffel voll französischem Rothwein oder Burgunderwein. Ein wenig Limonade oder Citronensaures Magnesiasalz sollte täglich eingenommen werden und später Chinin. Aus der Thatsache, daß Malaria und Nervenfieber zuerst erscheinen und zwar allgemeine Schwäche sammt Kopfschmerzen oder Gehirnfieber, begleitet mit Stumpfsinn oder starkem Hange zum Schlafen, Somnolene, vom lateinischen somnus, Schlaf, sieht der Arzt Typhus als ein Nervenfieber an und der Kaffee, der auf die Nerven wirkt, ist besonders in dem ersten Stadium, bevor die Krankheit eine verwickelte und locale Form annimmt, sehr zu empfehlen.

Reinigungsmittel gegen alle ansteckenden Krankheiten. — Für das Krankenzimmer, den Körper und das Bettzeug, sowie für Aborte, Abzugsröhren u. s. w.

Die folgenden Anweisungen wurden in der „Hospital Gazette" durch das nationale Gesundheitsamt veröffentlicht. Letzteres bestand z. Th. aus sehr angesehenen Medicinen. Die beigefügten Namen werden diese Behauptung vollauf erhärten:

„Reinigung (Desinfection) ist die Zerstörung von Giften, die von ansteckenden und mittheilbaren Krankheiten herrühren.

„Deodoranten oder Stoffe, welche Gerüche vertreiben, sind nicht immer Desinfectionsmittel und Desinfectionsmittel brauchen nicht nothwendig zu riechen.

„Desinfection kann nicht das Fehlen von Reinlichkeit oder von Lüftung ersetzen."

1. Anzuwendende Reinigungsmittel bei ansteckenden Krankheiten. — 1. Stangenschwefel (Schwefel) zum Räuchern.

2. Eisenvitriol-Lösung. — Eisenvitriol (schwefelsaures Eisensalz) in Wasser aufgelöst, im Verhältniß von 1½ Pfund zu 1 Gallone, gegen Geschwüre, Flecken u. s. w.

[Der Verfasser verfuhr in diesem Sommer (August 1882) folgendermaßen: 3 Pfd. Eisenvitriol werden aufgelöst in einem gewöhnlichen Holzeimer, der ungefähr 2½ oder 3 Gall. faßt, indem heißes Wasser darauf gegossen wird; alsdann werfe man es mittelst einer alten Schaufel in dem vielleicht von 15 Personen benutzten Aborte umher. Dadurch wird letzterer so vollständig von faulen Gerüchen befreit und gereinigt, daß es während des ganzen Sommers keiner Wiederholung des Verfahrens bedarf.]

3. „Zinklösung.— Zinkvitriol und gewöhnliches Salz, zusammen in Wasser aufgelöst im Verhältniß von 4 Unzen Vitriol und 2 Unzen Salz auf 1 Gallone; für Kleidung, Leinenzeug u. s. w.

„Bemerkung. — Carbolsäure befindet sich nicht in dem Verzeichniß, das ich oben gab, und zwar aus folgenden Gründen: Es ist sehr schwierig, die Eigenschaften des im Handel befindlichen Gegenstandes zu bestimmen, und der Käufer kann nie sicher sein, ob er ihn in der nöthigen Stärke erhält; Carbol ist theuer, wenn die Qualität gut ist, und die Erfahrung hat gezeigt, daß es in verhältnißmäßig großer Menge gebraucht werden muß, um Nutzen zu stiften; außerdem giebt es in Folge seines strengen Geruches leicht fälschlicher Weise die Idee, daß es dennoch gut sei.

2. Wie man Reinigungsmittel gegen Ansteckung gebraucht. — 1. „Im Krankenzimmer. — Die werthvollsten Factoren sind frische Luft und Reinlichkeit. Die Kleidung, Handtücher, Bettwäsche u. s. w. sollten, wenn man sie dem Patienten abgenommen und bevor man mit ihnen das Zimmer desselben verläßt, in einen Zuber oder Eimer mit Zinklösung gethan werden, um möglichst heiß gekocht zu werden. Alle After-Entleerungen sollten in Gefäßen mit Vitriollösung geschehen oder wenn sich dieses nicht wohl durchführen läßt, sofort nachher mit der Lösung überschüttet werden. Alle Gefäße, die vom oder für den Patienten benutzt werden, sollten mit der Lösung gereinigt oder ausgeschwenkt werden. Unnöthige Mobilien — namentlich gepolsterte — Teppiche, Vorhänge, &c., sollten möglichst aus dem Zimmer entfernt und anderswo untergebracht werden; andernfalls würde es nöthig sein, sie, wie unten auseinandergesetzt werden wird, für die bevorstehende Durchräucherung am Platze stehen zu lassen.

2. „Durchräucherung. — Durchräucherung mit Schwefel ist das einzige praktische Mittel, um das Haus gegen Ansteckung zu schützen. Aus diesem Grunde müssen die zur Säuberung bestimmten Räume leer sein. Schwere Kleidung, Decken, Bettzeug und andere Sachen, die man nicht mit Zinklösung behandeln kann, sollten geöffnet und frei daliegen, während die Räucherung, wie sie unten beschrieben ist, vor sich geht. Man schließe die Zimmer möglichst dicht, stelle den Schwefel in eiserne Pfannen, die auf Ziegelsteinen ruhen und welche letztere wieder im Waschzuber sammt ein wenig Wasser stehen, zünde den Schwefel mittelst heißer Kohlen an oder auch mit Hülfe eines Löffels voll Alcohol und lasse das Zimmer 24 Stunden geschlossen. Für ein Zimmer von ungefähr 10 Quadratfuß Inhalt braucht man mindestens 2 Pfund Schwefel; für größere Zimmer verhältnißmäßig mehr.

3. „In Haus und Hof. — Keller, Höfe, Ställe, Rinnsteine, Aborte, Wassercloſets, Abzugskanäle, Gruben u. s. w. sollten häufig und reichlich mit der Vitriollösung No. 2 behandelt werden. Die Eisenvitriollösung wird leicht zubereitet dadurch, daß man einen Korb mit ungefähr 60 Pfund Vitriol in ein Wasserfaß hängt. (Das würde 1½ Pfund auf die Gallone sein, wenigstens ungefähr.) Alles muß aufgelöst werden.

4. „Körper und Bettwäsche u. s. w. — Es ist am besten, alle Gegenstände, welche mit kranken Personen, die an ansteckenden und übertragbaren Krankheiten leiden, in Berührung gekommen sind, zu verbrennen. Artikel, die werthvoll sind und die man nicht gern vernichten möchte, müssen auf folgende Weise behandelt werden:

„(a) Baumwolle, Leinen, Flanell, Decken, u. s. w., sollten mit heißer Zinklösung, in welcher man sie kocht, behandelt werden; man werfe Stück für Stück hinein; man sorge dafür, daß sie gründlich durchnäßt werden und koche sie mindestens eine halbe Stunde.

„(b) Schweres Wollenzeug, Seidenzeug, Pelz, gepolstertes Bettzeug, Bettdecken und andere Sachen, welche sich nicht mit der Zinklösung behandeln lassen, sollten während der Ausräucherung im Zimmer aufgehängt werden, indem ihre Flächen vollkommen frei liegen und die Taschen nach auswendig gekehrt werden. Später sollte man sie in der offenen Luft aufhängen, durchschütteln und durchschlagen. Kopfkeile, Betten, gepolsterte Matratzen, gepolsterte Mobilien, u. s. w., sollten aufgeschnitten, ihr Inhalt herausgenommen und gründlich durchgeräuchert werden. Teppiche räuchert man am besten auf dem Fußboden aus, doch sollten sie nachher an die frische Luft gebracht und tüchtig ausgeklopft werden.

„5. Leichname. — Leichname sollten gründlich mit Zinklösung von doppelter Stärke abgewaschen, alsdann mit einem Laken, das mit Zinklösung befeuchtet ist,

abgerieben und sofort bestattet werden. Metallene, metall-belegte oder luftdichte Särge sollten möglichst in Anwendung kommen, zumal wenn die Leiche in erwähnenswerther Entfernung transportirt werden muß. Die nachstehenden Herren gehören zum Rathe: George F. Barker, M. D., Universität von Pennsylvania, Philadelphia; C. F. Chandler, M. D., College für Aerzte und Wundärzte, Gesundheitsamt, New York; Henry Draper, M. D., Universität der Stadt New York; Edward G. Janeway, M. D., Bellevue Medizinisches College, Gesundheitsamt, New York; Ira Remson, M. D.; Johns Hopkins Universität, Baltimore, M. D.; S. O. Vanderpoel, M. D., Albany Medizinisches College, Albany, N. Y.; Gesundheitsamt, New York, Gesundheitsbeamter des Hafens von New York."

Anmerkungen.—Sicherlich brauche ich hier keine Erklärungen einzuschalten, um die obigen Lehren zu erhärten, da sie das allergrößte Zutrauen verdienen; kommen sie doch aus den Köpfen der berühmtesten Gelehrten in den Vereinigten Staaten, welche alle derartigen Gegenstände gründlich kennen. Dennoch will ich hinzusetzen, daß keine Zeit verloren werden sollte, sie zu gebrauchen, sobald die Lage es erheischt. Man vergleiche auch „Anmerkung" am Schlusse des Kapitels der Behandlung der Diphteritis von Dr. Scott, über die Benutzung von hypermangansaurem Kali als Reinigungsmittel gegen Ansteckung; desgleichen das Kapitel „Salpetersaures Blei als Reinigungsmittel gegen Pocken," sowie „Gebrauch von Hefe und Milchspeisen bei Scharlachfieber und Pocken." Man thut recht daran, alle diese werthvollen Gegenstände sich genau zu merken, um in der Lage zu sein, unsern Mitmenschen Schmerzen und Qualen abzuringen oder gar zu ersparen.

1. Pocken.—Eine sichere Heilung.—Wm. Grandy in Detroit hat die folgende Notiz, welche er im Toronto „Weekly Globe" gesehen hatte, der Detroiter „Tribune" mitgetheilt. Zu den Worten eines gewissen Herrn Hines sagt er:

„Da die Pocken so gefährlich sind und allgemein gefürchtet werden, sollte ein unfehlbares Heilmittel, wie das folgende zur Kenntniß der Menge ohne Aufschub und Zögern gebracht werden, da es als ein sicheres und einfaches Mittel entdeckt wurde."

„Ich bin bereit," sagt Edward Hines, „meinen Ruf als Politiker auf's Spiel zu setzen, wenn der schlimmste Fall von Pocken nicht in 3 Tagen einfach durch Weinsteinrahm geheilt wurde. Dies ist ein sicheres und unfehlbares Mittel: Weinsteinrahm 1 Unze, aufgelöst in 1 Pint kochendes Wasser; sobald abgekühlt, in kurzen Zwischenräumen zu trinken. Es kann zu jeder Zeit eingenommen werden und dient ebensowohl zur Verhütung wie zur Heilung des Uebels. Es hat nachgewiesenermaßen Tausende von Fällen unfehlbar kurirt. Ich habe selbst Hunderte dadurch wieder gesund gemacht. Es hinterläßt keine Narben, verursacht keine Blindheit und verhütet stets eklige Langwierigkeit."

Anmerkung.—Obgleich das Obige eine sehr starke Ausdrucksweise zu sein scheint, habe ich es dennoch nie bestreiten hören. Auch sind mir keine Fälle zu Ohren gekommen, daß das Genannte hierzulande adoptirt worden sei. Da es jedoch sehr wichtig ist, die Gedärme in gehöriger Thätigkeit zu halten, wenn diese Krankheit Platz gegriffen hat, so kann für diesen Zweck keine bessere und keine sichere Arzenei verabreicht werden. Man wende sie daher unter allen Umständen an.

2. Pocken. — Ein Heilmittel dagegen, oder Linderung der Schmerzen.—Da die Verhütung oder Heilung dieser Krankheit eine Frage ist, welche jede Person angeht, so entnehmen wir dem New Yorker „Journal of Commerce," einem der zuverlässigsten und solidesten Tageblätter dieses Landes, folgende Notiz:

„Eine Dame, Mutter von 6 Kindern, hatte oft Erleichterung von Rückenschmerzen gesucht, indem sie Salpeter und Branntwein einnahm. Sie wurde von Pocken, denen sie durch einen unglücklichen Zufall ausgesetzt war, angesteckt. Die warnenden Anzeichen waren heftiges Fieber, böse Schmerzen im Kopf und wahre Höllenschmerzen in der Gegend der Nieren. Während der Nacht wurde schließlich ein Arzt gerufen, aber da es zweifelhaft war, welche Krankheit vorlag, obgleich man argwohnte, es handle sich um einen Pockenfall, so wurde kein entsprechendes Recept verschrieben. Der Arzt versprach jedoch, am nächsten Morgen wieder zurückzukehren. Da das Fieber und die Schmerzen zunahmen, bat sie ihren Gatten, das alte Recept von Salpeter und Branntwein für sie anfertigen zu lassen. Branntwein konnte man nicht bekommen; der Mann zerstieß jedoch ein Stück Salpeter von der Größe einer gewöhnlichen weißen Bohne und gab dieses der Frau in einem Theelöffel voll kalten Wassers. Als die Frau sich besser fühlte, wurde die Dosis 2—3 wiederholt. Alsbald ließen die Schmerzen gänzlich nach und während des Restes der Nacht schlief sie recht gut, worauf sie am folgenden Morgen völlig wohl und munter aufwachte. Sie hatte 60 völlig entwickelte Pusteln im Gesicht, aber diese waren nur leicht entzündet und durchaus schmerzlos. Die äußeren Merkmale der Pocken an ihrem ganzen Körper waren an Aussehen und Zahl denjenigen auf ihrem Gesicht angemessen. Alsbald waren alle ihre Kinder, sowie der Gatte, angesteckt und litten, gerade wie sie, an Fieber und Kopf- und Rückenschmerzen. Allen wurde dieselbe Behandlung zu Theil und das Resultat war gleichartig. Verschiedene Familien litten später an demselben Uebel und gebrauchten dasselbe Mittel und in jedem Falle war das Resultat ein günstiges."

Anmerkung. — Bald nachdem ich das obige Geschichtchen für dieses Werk entdeckt hatte, las ich in einem Bericht, daß mexicanische Aerzte Pocken in drei Tagen heilen, ohne daß Narben hinterbleiben. Sie gebrauchen Weinsteinrahm und Wasser, was die Idee bestärkt, daß die Kur des Herrn Hines, die ich oben schilderte, zuverlässig ist.

3. Pockennarben. — Ihre Verhütung. — Es ist sehr wohl bekannt, daß Kranke, die in guterleuchteten Zimmern liegen, viel mehr Narben bekommen, als solche in dunklen Zimmern. Ich empfehle daher, das Krankenzimmen für Pocken-Leidende möglichst dunkel zu halten; und nicht nur dieses, sondern auch noch Gesicht, Rücken und Hände mit schwarzem Kammertuch oder Muslin zu bedecken, welches zuerst zerschnitten und passend gemacht ist, um alle Lichtstrahlen fern zu halten. (Die Strahlen, welche die chemischen Veränderungen beim photographiren hervorrufen, werden vom Eiter absorbirt und bewirken eine derartige Veränderung, daß tiefe Narben entstehen.) In Anbetracht dessen sollte keine Mühe und Unbequemlichkeit gescheut werden, wenn es sich um die Nothwendigkeit handelt, solche Narben zu verhüten. Den keine Mühe darf zu groß sein, wenn man in der Lage ist, ein Uebel, das Zeitlebens andauert, zu ersparen, ein Uebel, das keiner von uns an sich haben möchte, der solche häßlichen Pockennarben jemals gesehen hat. Darum befolge man alle jene Vorsichtsmaßregeln und wende die Narben ab; dabei ist nicht Milch und Hefekost außer Acht zu lassen, worüber bereits oben geschrieben wurde, auch empfiehlt sich zu diesem Zwecke folgendes Mittel, welches in China üblich ist:

4. Pocken. — Um Narben zu verhüten. — Nach einem Recept der Englischen Armee in China. — Das nachstehende Mittel ist sehr einfach und leicht anzuwenden, und wenn ein Bläschen an den Armen eines Diphteritis-Kranken die Entzündung vom Schlunde abzieht, wie dies thatsächlich vorkommt, warum kann dies nicht auch Pocken an solchen Körpertheilen zum Ausbruch kommen lassen? Es geschieht dieses in folgender Weise: Wenn das Fieber, welches dem Ausbruch stets vorangeht, auf dem höchsten Punkte ist und just vor dem Er-

scheinen des Ausbruches, reibe man die Brust mit Krotonöl und Brechweinsteinsäure ab, wodurch der ganze Ausbruch an jenem Körpertheile zum Vorschein zu kommen gezwungen wird. Auf diese Weise bleibt das Gesicht verschont. Und da angeblich ein völliger Ausbruch sogar erfolgen soll, so wird einem Angriffe auf die inneren Organe dadurch vorgebeugt, was sonst sehr gefährlich wäre. Vom „Deutsch-Reformirten Botschafter" wird behauptet, daß dieses Verfahren laut Generalbefehl in der englischen Armee in China üblich sei. Der Bericht stand im „Medical Brief," 1888, Seite 550, von J. A. Proctor, M. D., zu Union City, Ind. Der Versuch dürfte sich lohnen.

5. Pocken.—Salpeter- oder chlorsaures Blei als Reizmittel gegen Ansteckung. — Ueber die Art und Weise der Zubereitung und Benutzung von salpetersaurem oder chlorsaurem Blei als Reizungsmittel gegen Ansteckung lese ich im „Physician and Pharmacist" Nachstehendes: Chlorsaures Blei soll das kräftigste, sicherste und billigste Mittel sein, um üble Gerüche zu entfernen und Ansteckung zu verhüten. Um es für den Gebrauch herzustellen, nehme man mittelst einer kleinen Wagschale, wie sie gewöhnlich für derartige Zwecke vorhanden ist, ½ Drachme salpetersaures Blei und löse selbiges in 1 Pint heißem Wasser auf; auch löse man ½ Unze gewöhnliches Salz in 2 Gallonen Wasser auf und mische die beiden Lösungen, wodurch das chlorsaure Salz, in der Lösung, fertig zum Gebrauch wird. Ein Tuch, welches man mit dieser Masse befeuchtet und in einen mit stinkender Luft gefüllten Raum aufhängt, wird sofort angenehme Wirkung schaffen und dasselbe wird in einem Wassercloset, Senkgrube oder Abzugsrohr bewirkt werden. Nicht die Kohlensäure, sondern das geschwefelte Wasserstoffgas und Ammonium, welches mit dem Athem und durch die Hautporen des lebenden Körpers ausgestoßen wird ist es, was Leute, die einer solchen Luft ausgesetzt sind, so niedergedrückt stimmt und, wenn die Wirkung ihren Höhepunkt erreicht, Typhusvergiftung herbeiführt, wodurch dann wieder Fieber im geringem Grade, oder doch typhusartige Uebel verursacht, zum mindesten aber verschlimmert werden. Salpetersaures Blei ist in festem Crystall im Markt und wird je nach Beschaffenheit für 18—25 Cents pro Pfund verkauft, woraus man sich mehrere hundert Gallonen Chlorbleilösung herstellen kann.

Anmerkung.—Daher benutze man dieses Mittel oder diejenigen des Nationalrathes für Gesundheit (s. oben) ohne Umstände und reichlich, sobald die Nothwendigkeit eine Reinigung des Krankenzimmers erheischt. Man versuche dies bei allen ansteckenden Krankheiten bezüglich Wassercloset, Senkgrube u. s. w. und man wird auf diese Weise nicht allein die Ausbreitung der Krankheit vermeiden, sondern auch die Entfaltung des Uebels verhindern, welches in Folge der giftigen Dünste, die aus jenen Orten kommen, zu entstehen pflegen.

6. Pocken. Vorbeugung durch Impfen. — Dr. Woolsey berichtete folgenden Fall im „Pacific Medical and Surgical Journal": In einem chinesischen Kosthause, in einer Porzellan-Fabrik, welche 710 Personen unter demselben Dache vereinigte, brachen die Pocken aus. Sieben waren krank, einer davon starb, während alle geimpft waren, und keine fernere Erkrankung erfolgte. Dieses Beispiel bestätigt die schützende Kraft der Impfung. Wenigstens ist das Zusammentreffen bemerkenswerth.

Anmerkungen. — Webster sagt, „Zusammentreffen" heißt ein Zusammen-

treffen von Umständen, ein Uebereinstimmen, eine Harmonie, etwas Zusammenhängendes. Ich habe das Wort Zusammenhang mit Zusammentreffen vertauscht, nur um zu zeigen, wie unzutreffend es sein würde, zu vermuthen, daß irgend ein anderer Umstand eine solche schützende Kraft, ausgenommen die Impfung, geschafft haben könne. Ich glaube sicher, daß ich genug gesagt habe, wenn ich behaupte, daß kein vernünftiger Zweifel darüber herrschen kann, daß Impfen nicht blos ein Schutzmittel ist, sondern sogar völlige Sicherheit bietet. Das Impfen sollte sehr zur Regel gemacht und seitens der Gesundheitsämter darauf gehalten werden, desgleichen aber von Eltern und Erziehern.

7. Pocken. — Der Ursprung des Impfens. — Bezüglich der Impffrage will ich einen Satz aus „Leonard's Medical Journal" zu Detroit, Mich., Okt., 1882, anführen. Die Gewohnheit scheint ihren Ursprung einer Frau zu verdanken, und zwar einem Milchmädchen, und nicht, wie bisher angenommen wurde, einem Dr. Jenner. Wohlverstanden! Er war klug und entschlossen genug, die ihm von einem Mädchen mitgetheilte Philosophie einer Thatsache zu erfassen und zu benutzen und er arbeitete die Erfindung systematisch aus und stempelte sie zur wissenschaftlichen Impfung, welche zweifellos schon Millionen von Menschen das Leben gerettet hat. Aber dennoch ziehen wir hieraus auch die Lehre, welche einige Aerzte bereits für wichtig erklärt haben, die Thatsache nämlich, daß Lymphe von der Kuh oder einem jungen und gesunden Thiere zur Impfung gebraucht werden sollte, nicht jedoch die Lymphe von menschlichen Wesen, welche, wie behauptet wird, die Krankheit auf Solche, die damit geimpft wurden, übertragen hat. Jenner benutzte zweifellos die Lymphe von der Kuh des Mädchens. Andere mögen dasselbe bei anderen Kühen probiren. Nachstehendes Gedicht, beruht wie das obengenannte Blatt behauptet, auf Thatsache Und sollte dies auch nicht der Fall sein, so zeigt es doch die desto größere Macht der dichterischen Einbildung. Hier ist es:

„Schön' Nancy, wohin schon am frühen Morgen?"
„Den Doktor zu seh'n, denn es macht mir Sorgen
Ein schlimmer Husten und peinigt mich so,
Daß kaum ich noch werde des Lebens recht froh;
Meinem Schatz, dem Jack Robin mußt ich geloben,
Ein heilsames Mittel dafür zu erproben,
D'rum will Doktor Jenner ich sehn."
Es spielt um den Mund ihr so schelmisches Lachen,
Daß verdutzte Gesichter die Frager machen;
Und zum Schlusse kommt Jeder nach kurzer Weile:
„Mit dem Doktor hat's hier doch wohl keine Eile."
Und weiter des Weges sie gehn.

Wie wiegt sie den Leib in den schlanken Hüften,
Da leicht sie schwebt, über grasige Triften;
Wär's nicht für den Jack, der so sehr sie liebt,
Daß ihr leichtes Hüfteln sein Dasein trübt,
Es wäre der Menschheit zu Nutzen und Frommen
Ihr Gang zu dem Doktor wohl niemals gekommen.
Aus Lieb' ihr Versprechen sie hielt.

Daß sie so getreulich ihr Wort auch gehalten,
That sich für die Nachwelt zum Segen gestalten.
Es mangelt an Raum, um hier wieder zu geben.
Wie viel Tausenden sie gerettet das Leben.—
Wie seltsam der Zufall oft spielt.

Doch will bei Nancy der Milchmaid, ich bleiben,
(So lang ich das kann), und hier nun beschreiben,
Wie sie verlegen dem Doktor erzählt,
Daß sie so schrecklich vom Husten gequält.
Dabei sah sie aus, wie das blühende Leben —
— O möge der Himmel die Lüg' ihr vergeben. —
Der Doktor denn auch nicht erräth'
Das Räthsel, und schüttelt den Kopf zu den Klagen —
Zu klug aber ist er, um viel erst zu fragen
D'rum macht er ein Pillchen und hört auf ihr Plaudern.
Doch erfaßt ihn gar plötzlich ein leichtes Schaudern,
Da sie auf die Blattern geräth.

Darob mit dem Kind' sich zu unterhalten
Erschien wohl als Frevel dem guten Alten,
Da die Seuche g'rad wüthet mit voller Kraft
Manch' blühend' Leben hinweg schon gerafft —
Die Unschuld vom Lande that das nicht beirren.
So erzähle sie weiter ohn' vieles Zieren,
— Und der Doktor horchet auf's Neu'—
Daß keine Milchmagd die Krankheit befalle,
Was wohl daher käme, daß oft sie im Stalle
Genöthigt zu melken, die pockigen Thiere,
Deren Euter bedeckt mit dem off'nen Geschwüre —
So ekelhaft dieses auch sei.

Längst that sich schön Nancy schon heimwärts wenden,
Der Doktor sitzt noch den Kopf in den Händen —
Und grübelt und sinnet noch fort,
Um der Milchmaid flüchtiges Wort
In haltbare Form und Bedeutung zu bringen
Und des Räthsels Lösung dabei zu erzwingen,
Was schließlich ihm auch denn gelang.
Und in Nancy's scheinbar frivolem Geschwätze
Entdeckt Doktor Jenner gar kostbare Schätze.
So ward denn der Welt durch die liebende Nymphe
Gegen Blattern und Pest die schützende Lymphe,
Die oft schon die Seuche bezwang.

1. Neuralgie. — Ein deutsches Heilmittel in einem sehr schlimmen Fall. — Ein Thee und ein Umschlag, beides hergestellt aus den Blättern unserer gewöhnlichen Felddistel, hat angeblich eine Person, welche schreckliche Schmerzen in Folge von Neuralgie auszustehen hatte, völlig curirt. Der Betreffende, der in diesem Lande keine Heilung herbeiführen konnte und von dem Vorhandensein eines berühmten Arztes in Deutschland vernommen hatte, der in dem Rufe stand, solche Leiden zweifellos zu beseitigen, bestieg zu diesem Zwecke den nächsten Dampfer, um dahin zu reisen. Nach einem kurzen Aufenthalte daselbst wurde er dauernd geheilt und der Arzt gab ihm mit Vergnügen das oben beschriebene Recept. Anweisung und Dosis. — Die Blätter werden macerirt (in Wasser eingeweicht oder getränkt, bis sie weich sind) und auf die leidenden Theile als Umschlag gelegt, während eine kleine Menge von Blättern, etwa ¼ Qt. auf 1 Pt. Wasser, gekocht wird. Davon trinke man vor jeder Mahlzeit ein kleines Weinglas voll.

Anmerkung. — Der betreffende Herr sagt: „Ich habe niemals erfahren, daß es nicht Erleichterung verschaffte, wohingegen es, wie ich weiß, in fast jedem

Falle Heilung brachte." Es ist sicherlich einfach und es lohnt sich, einen Versuch damit zu machen. Zweifelsohne wird es sich in vielen Fällen heilsam erweisen.

Es scheint in der That, daß diese Distelkur gediegen ist, denn ein gewisser Herr F. K. Ford zu Shellsburgh, Jowa, welcher Agent der Chase Publishing Co. war, schrieb an die Firma, um dasselbe Recept für seine Receptsammlung in Erfahrung zu bringen. Auch sandte er ein Zwiebel- und Tabak-Recept für Ohrreißen, das man gefälligst unter dieser Ueberschrift (Ohrenreißen) nachsehen wolle. Da Herr Ford eine ganz bestimmte Art und Weise der Zubereitung des Distelthees hat, so will ich sie hier mittheilen. Sie lautet:

1. Für den Thee. — Man nehme die Blätter der großen Felddistel (keine Canadadistel). [Der technische oder botanische Ausdruck für diese Klasse von indigenous (einheimischen) amerikanischen Disteln ist cirsium lanceolatum. (Sie hat nämlich viele Lanzen oder Dornen, welche so scharf und spitz wie eine Lanze sind). Im westlichen Theile des Staates New York, wo der Verfasser erzogen wurde, wurde sie zur Unterscheidung von der canadischen stets die „Bulldistel" genannt.] Man presse hiervon ein Gallonenmaß voll, thue dann Wasser hinein bis das Gefäß voll ist, koche es bis zu ½ Gallone; lasse es stehen und kühl werden, d. h. kühlen und sich setzen. Dosis. — Hiervon nehme man ein Weinglas voll jeden Morgen vor dem Frühstück; ebenfalls vor dem Thee.

2. Für den Umschlag. — Man nehme die Blätter derselben Distelsorte thue sie in ein reines Stück Zeug und zerschlage sie zu einem Brei; hiervon lege man einen Umschlag auf den leidenden Theil und verbinde ihn mit einem Tuche, jede Nacht. Unter allen Umständen trage man für frische Blätter Sorge.

2. Neuralgie, Kopfweh u. s. w., ein Englisches Mittel dagegen. — Die innige Vermischung von gleichen Theilen chlorsaures Hydrat und Campher giebt eine klare Flüssigkeit, welche als ein örtliches Mittel bei Neuralgie von dem größten Werthe ist. Dr. Lenox Brown behauptet in einer englischen medizinischen Zeitschrift, daß er es in seiner ärztlichen Thätigkeit benutzt habe und empfiehlt es seinen Collegen, da es in jedem Falle große und zum Theil sofortige Linderung geschaffen habe. Der Erfolg jenes Mittels scheint durchaus nicht sich auf die leidenden Nerven zu beschränken, da dasselbe ein gleichmäßiges war bei Neuralgie des Kehlkopfes und bezüglich krampfhaften Hustens nervöser oder hysterischer Natur, welchem es Erleichterung verschaffte. Man braucht nur die Mischung leicht auf die schmerzende Stelle zu schmieren und es trocknen zu lassen. Dieselbe zieht niemals Blasen, obgleich sie allerdings ein kitzelndes Gefühl auf der Haut hervorrufen könnte. Auch gegen Kopfweh ist dies ein ausgezeichnetes Mittel. Anweisung. — Man reibe beides zusammen in einem Mörser, mache sie zu einer breiartigen Masse, fülle diese auf Flaschen und bestreiche nun leicht, wie oben geschildert, die leidenden Theile. Gegen Zahnschmerzen gebrauche man es mittelst eines Stückes zerzupfter Leinwand und reibe damit auf das Zahnfleisch. Ich besuchte einst einen der bekanntesten Apotheker zu Ann Arbor, Mich., wo ich damals wohnte, um zu sehen, ob man es in der Apotheke für mich mischen wollte, und um gleichzeitig zu sehen, ob eine klare Flüssigkeit entstehen würde, wie dies in dem Recept erwähnt war. Ich fand jedoch, daß der Apotheker schon mehrere Male seit den letzten 2 Jahren die Mischung hergestellt hatte und daß der Erfolg befriedigend gewesen war. Er hatte die Mischung gewöhnlich gebraucht, indem er Baumwolle damit anfeuchtete

und sie in einen zerbröckelten Zahn steckte, aber der Zahn war an den Wurzeln ganz fürchterlich zerbrochen. Obgleich die Schmerzen nachließen, mußte der Zahn 2 Monate später ausgezogen werden. Für gewöhnliche neuralgische Schmerzen war die Erleichterung jedoch im Allgemeinen eine sofortige.

3. Neuralgie und Lendenschmerz. Ein einfaches Hausmittel.— Dr. Ebrard in Nimes, France, behauptet, er habe Jahre lang alle seine Fälle von neuralgischen und Lenden-Schmerzen mit einem erprobten Apparat geheilt, der einfach in einem Bügeleisen und Essig bestanden habe, zwei Dinge, die in jedem Hause vorhanden sind Das Eisen wird heiß gemacht, bis es warm genug ist, um den Essig zu verdünsten. Dasselbe wird alsdann mit einem wollenen Tuche belegt, das in Essig getränkt ist, und der Apparat wird sofort auf den schmerzenden Körpertheil angesetzt. Dieses Heilverfahren kann täglich 2–3 Mal in Anwendung kommen. Dr. Ebrard behauptet, daß in der Regel die Schmerzen in 24 Stunden verschwinden und daß Heilung sofort Platz greift.

4. Neuralgie im Gesicht. — Ein schnelles und dauerndes Mittel. — Ein schnelles und dauerndes Mittel gegen diese Krankheit, sagt ein berühmter Arzt, kann man sich herstellen, indem man eine Douche mit Schwefeläther darauf kommen läßt. Die scharfe Kälte soll auf die kranken Nerven derart einwirken, daß ein vollkommener Wechsel bezüglich ihrer Ernährung und Thätigkeit erzielt wird.

Anmerkung. — Ich habe Zuversicht, daß sich das Mittel bewährt. Um das Recept richtig zu befolgen, benutze man ein in jeder Apotheke anzutreffendes Instrument zum Douchen, und zwar so lange, bis man sich Erleichterung verschafft hat; zuweilen kann dies mehrere Tage dauern. Die Wirkung des Mittels bei gewöhnlichen Schmerzen kenne ich sehr wohl — warum sollte es daher auch nicht bei Neuralgie helfen? Ich sehe jedoch nicht ein, warum es als Einreibungsmittel nicht geradesogut sein soll.

5. Neuralgie-Pillen, tonisch-alterativ und stimulant. — Chinin, 1 Dr.; Morphin, 1½ Gr.; Strychnin, 1 Gr.; Arsenikfäure, 1½ Gr.; festes Extract von Eisenhütchen, 10 Gr.; ganz gehörig zu mischen und in 30 Pillen zu theilen. Dosis. — Man nehme nur 1 Pille, 2 Stunden nach jeder Mahlzeit, niemals mehr als 3 täglich und niemals mehr als 1 auf einmal.

Anmerkung. — Man wird in dieser Pille ein sehr schätzenswerthes Mittel gegen Neuralgie und alle Fälle finden, welche tonische, alterative, stimulirende oder lindernde Behandlung erfordern, und besonders so weit als Frauen von schwachem und gebrechlichem Wesen und Körperbau in Betracht kommen. Gut zu gebrauchen bei Wechselfieber, starker Erkältung und Fieber überhaupt. Einige Aerzte behaupten, das Mittel enthalte giftige Bestandtheile. Das ist richtig. Die reinsten Arzeneimittel enthalten solche. Aber wenn sie sorgfältig hergestellt und genau laut Vorschrift eingenommen werden, so werden sie Niemanden Schaden zufügen, sondern Manchem nützen. (Vergl. auch Anmerkung zum nächsten Recept; desgl. s. tonisches Elixir, u. s. w.)

6. Neuralgie im Kopf, Zahnweh u. s. w.—Sofortige Kur.— J. W. M. Czartoryski, M. D., zu Stockton, Cal., schreibt an den „Brief", Seite 463, 1883, wie folgt: Dr. W. C. Frederick zu Lonoke, Ark., wünscht ein Heilmittel gegen die obigen Krankheiten. Wenn er Baumwolle gut einträukt und sie nach vorheriger

Reinigung des Ohres des Patienten in dieses hineinsteckt mit folgender Lösung (Mischung), wird er überrascht sein über den wunderbaren Erfolg: Flüssiger Extract der Tollkirsche, viburnum opulus (hohe Preißelbeeren) und gelseminum sempervirens (gelber Jasmin), von jedem gleiche Theile (etwa ¼ Unze; das Ganze zu mischen. Durch örtliches Anstreichen auf die Zahn-Aeste des zweiten quintus trigemine (5. Nervenpaar), wird Schmerzlosigkeit eintreten. In derselben Weise wird Zahnschmerz der schlimmsten Form in weniger denn 5 Minuten beseitigt.

Anmerkung.—Die Apotheker halten jetzt alle bewährten Flüssigkeitsextracte auf Lager. Wo sie nicht vorhanden sein sollten, versuche man Salbungen, die in den meisten Fällen zweckentsprechend sein werden. Bei Zahnschmerz feuchten wir Baumwolle mit der Mischung an und stecken sie in den Zahn hinein, wenn er hohl ist, und reiben ein wenig auf das Zahnfleisch und vor den Ohren. (Vergl. auch Ely's Kopfschmerzen- und Zahnweh-Mittel und den Schmerzenstiller.)

7. Neuralgie.—Warnung vor einem kümmerlichen Gesundheitszustand.—Am Schluß des Kapitels über Neuralgie kann ich nicht umhin, das folgende höchst anständige Gutachten eines Mitarbeiters der Londoner (England) „Lancet" abzudrucken, um die Wichtigkeit, den Körper durch ein tonisches Mittel zu kräftigen, bei solchen Leuten, die an jener Krankheit leiden. (Die Neuralgie-Pillen, die ich oben erwähnte, verrichten gute Dienste.)

„Die große Ausbreitung der Neuralgie, und alles dessen, was unter dieser Plage gewöhnlich segelt, sollte als ein Warnungszeichen des schlechten Gesundheitszustandes angesehen werden. Nothwendig muß sich diese Warnungsstimme bei denen geltend machen, welche an jener schmerzhaften Krankheit leiden und die überhaupt Krankheiten ernster Natur leicht zugänglich sind. Es ist jetzt die Jahreszeit (Herbst) da, wo es ganz besonders wünschenswerth ist, stramm und kerngesund zu sein, um den Gefahren der Jahreszeit trotzen zu können. Jeder Mensch braucht jetzt einen natürlichen Schutz gegen Krankheitsanfälle. Gegenwärtig bedarf Jedermann im besonderen Maßstabe möglichst viel innere Wärme, welche der Organismus erzeugen kann, und eine gute Fettschicht, die als Heizungsmittel dient, ist auch nicht zu verachten. Ebenso wenig ist es unwesentlich, daß die Lebenskräfte lebendig sind und besonders die Nervenkraft in voller Entfaltung. Neuralgie deutet auf einen niedrigen oder heruntergekommenen Zustand der Lebenskraft hin und Nichts erschöpft den Körper so schnell wie Schmerzen, welche im Schlafe stören und Körper und Geist aufreiben. Darum sollte von dem ersten Augenblick an, wo dieses Leiden Platz greift, als Anzeichen und Folge eines schwachen und kränklichen Körperbaues, ein energisches Heilverfahren schnell eingeschlagen werden, damit man das Leiden möglichst schnell unter Controle habe. Es lohnt sich, diese Thatsache in Erwägung zu ziehen, da, während der Geist der Männlichkeit den „Characterfesten" antreibt, das Anbauern des Leidens geduldig zu ertragen, es nicht weise ist, die von der Krankheit verursachte Noth auszuhalten, da jetzt viele daran leiden, ohne Erleichterung zu suchen, ihren Zustand vergessen und die gefährliche Lage, in welcher ihr Körper sich befindet, trotz des Warnungszeichens, außer Acht lassen."

Anmerkungen. — Wenn das Körpersystem durch ein tonisches Mittel gestärkt werden soll, so fragt sich „Wie?" Man beginne mit einem guten Abführungsmittel; dann lasse man etwas Milderndes folgen, wie bei Rheumatismus (s. daselbst), desgleichen einen guten tonischen Bittern oder die Neuralgie-Pillen, nach Belieben. Die Pillen sind sowohl tonisch, wie mildernd und genügen in beiderlei Hinsicht in ausgezeichneter Weise, namentlich bei Frauen, die sich in einem geschwächten Zustande befinden.

8. Neuralgie — Die Kur bei Frauen. — Eine Dame schreibt über diesen Gegenstand: „Wenn die Frau, welche an Neuralgie leidet, sich einen starken

Thee von wilder Ginsterwurzel kocht — auch Nervenkraut genannt (Nervenwurzel ist einer seiner gewöhnlichen Bezeichnungen, gelbe Schuhblume, Noah's Arche, Dolde u. s. w.) — und ihn trinkt, wird sie geheilt werden; wenigstens habe ich Heilung erzielt."

Anmerkung. — Man kann das Mittel mit Sicherheit versuchen, da es tonisch, aufregend, schweißbefördernd und krampfstillend ist. Es ist in der Thatsache in sehr vielen Nerven- und Gebärmutter-Krankheiten werthvoll. Man nehme Ginster, mit Kirtzenkraut, von beiden gleiche Theile, zu Pulver gemischt, und zwar gleichmäßig fein, alsdann in Pulverchen von 1½ Unzen getheilt. Darauf gieße man 1 Pt. kochendes Wasser über eines der Pulverchen und lasse es 15 bis 20 Minuten durchziehen, worauf man zunächst 1 Unze oder ungefähr 2 Eßlöffel voll von der warmen Mischung, später aber 1 Theelöffel voll alle ½ Stunde 3–4 Stunden lang nimmt, bis Erleichterung da ist. Zu empfehlen bei nervösen Kopfschmerzen, wie Dr. King in seinem „Dispensatory" sagt. Wann man den Krankheitsanfällen auf diese Weise 3–4 mal entgegentritt, werden die neuralgischen Kopfschmerzen dauernd und zweifellos beseitigt.

9. Neuralgie im Gesicht. — Die neueste Heilmethode gegen Neuralgie im Gesicht stammt von einem Dr. Nußbaum, über welche er in der Münchener „Aerztliche-Intelligenz" berichtete: Das Mittel besteht in Salicyl-Säure 3½ Gr., und Salicylat von Soda 32 Gr. Ist zu pulverisiren und zu einem Pulver zu mischen. Von solchen Pulvern nimmt man 4–6 Stück in 24 Stunden.

Anmerkung. — Dr. Nußbaum betrachtet dieses Mittel als ein Eigenmittel, als eine ganz sichere Kur. Es besteht, wie ich oben erst erklärt hat, als Rheumatismusmittel. Da Neuralgie in der That eine Abart von Rheumatismus ist, warum sollte er also nicht auch dadurch geheilt werden?

1. Ohrenschmerzen. — Ein Mittel dagegen. — Man nehme eine große Zwiebel und schneide sie in Scheiben, lege eine Zwiebelscheibe auf einen Teller, obendrauf eine Scheibe (der Verfasser würde sagen ein Stück Blatt von der Größe der Zwiebelschnitte) starken Tabak, darauf wieder eine Scheibe Zwiebel, dann Tabak, bis die Zwiebel gänzlich verbraucht ist. Man packe alsdann das ganze in ein feuchtes Tuch und bedecke es mit glühender Asche, bis die Zwiebel gekocht ist; dann presse man die Sauce durch einen starken Druck heraus und tröpfle dieselbe in's Ohr hinein. Augenblicklich wird dadurch Erleichterung geschaffen. Auch eine Morphinlösung wird eine vorzügliche Wirkung erzielen.

Anmerkung. — Ich würde nur 3–4 Tropfen von der Zwiebel- und Tabaks-Sauce in's Ohr thun, wenigstens zunächst, damit der Einfluß des Tabaks nicht allzugroß wird, und würde dann das Verfahren wiederholen, sofern es nöthig ist. Die sogenannte Lösung von schwefelsaurem Morphiumsalz oder liquor morphia sulphatis, welche man bei Apothekern käuft, hat die Stärke von 1 Gr. oder Morphium-Sulphat auf 1 Unze Wasser. Jeder Theelöffel voll würde ⅙ Gr. enthalten und würde eine volle Dosis, zum Einnehmen, sein. Dies ist zu wiederholen bei Erwachsenen alle ½ bis 2 Stunden, gemäß der Stärke der Schmerzen, zu deren Linderung es verabreicht wird. Wenn man es in's Ohr tröpfeln will, darf es gern doppelt so stark sein, ohne Schaden anzurichten. Einige Tropfen, etwa 4–5, Laudanum würden denselben Erfolg erzielen. Das Laudanum kann mit einer gleichen Menge Tafelöl vermengt werden und die Quantität verdoppelt werden, wodurch

insofern eine gute Wirkung erzielt würde, als das Ohrschmalz dadurch weich wird. Die Zwiebel-Kur stammt von Herrn Ford in Jowa, über welchen ich in dem Kapitel über Neuralgie schon gesprochen habe. (Deutsche Kur, vergl. daselbst.)

2. Ohrenschmerz und Taubheit. — Ein treffliches Mittel dagegen. — Opiumwein (nicht Laudanum) 1 Dr.; Anisöl 10 Tropfen; in eine Unzenflasche zu thun und mit Oel von heißen Mandeln zu thun. (Tafelöl thut dieselben Dienste.) Anweisung. — Man schüttle es tüchtig und tröpfle 3–5 Tropfen in das Ohr oder in die Ohren, sofern beide leiden. Wenn in 5–10 Minuten keine Linderung erzielt ist, wiederhole man die Kur und setze dieselbe so lange fort, bis das Sausen oder Brummen in den Ohren beseitigt ist.

Anmerkung. — Der „alte" Dr. King hält dieses Recept für eine der werthvollsten Zusammensetzungen zur Beseitigung von Ohrenschmerz oder Taubheit, welche jemals versucht worden sind, da er sie mehrere Male erprobt hat. Seine Bemerkung lautete: Ich glaube, daß sie in 7,000 Fällen nicht ein einziges Mal Mißerfolg bringt, da sie mich in Dutzenden von Fällen nicht im Stich ließ. Er ist seit 50 Jahren als Arzt thätig. Auch das Mittel gegen „Geschwüre" (siehe unten) rührt von ihm.

3. Ohrenschmerz. — Mittel dagegen. — Ein Schriftsteller sagt: Es giebt kaum für Kinder Schmerzen, die ihnen so schwer zu ertragen und so schwer zu heilen sind, wie Ohrenschmerzen. Aber es giebt doch ein Mittel, welches noch niemals im Stiche gelassen hat. Man nehme ein wenig Baumwolle, bestreue es mit etwas schwarzem Pfeffer, rolle es zusammen und binde es fest, tauche es in Tafelöl und stecke die Kugel in's Ohr. Darüber binde man einen Flannelstreifen, der um den ganzen Kopf geht und halte ihn warm. Die Erleichterung wird augenblicklich eintreten.

Anmerkung. — Diese einfachen Mittel kann man leicht versuchen. Sie werden sich oft erfolgreich erweisen.

4. Geschwüre im Ohr. — Sehr sicheres Mittel. — Pulverisirte sanguinaria canadensis (Blutwurzel) 1 Dr. in 1 Pt. weichem Wasser; durchsickern und sich setzen lassen. Anweisung. — Man tröpfle es in's Ohr oder besser noch spritze das Ohr damit 2–3 Mal täglich aus. Vorher jedoch ein wenig zu wärmen.

1. Zahnschmerzen. — Gewöhnliche Mittel dagegen. — Folgende Mittel sind diejenigen, welche gewöhnlich zur Beseitigung von Zahnschmerzen, abgesehen von ärztlicher Kunst, empfohlen werden und auch thatsächlich heilsam sind.

1. Alaun, in sehr feinem Pulver, ¼ Unze; Spiritus von Salpeteräther, 7 Dr.; zu mischen und als Einsalbungsmittel zu benutzen, wenn der Nerv bloß liegt; auch in der Nähe des leidenden Zahnes. Man sagt, daß dieses Mittel niemals fehlschlage, außer wenn das Uebel mit Rheumatismus zusammenhängt.

2. Gleiche Theile von gepuderter Alaun und Salz, gemischt; dann feuchte man damit ein Stück Baumwolle an und thue das Pulver darauf, worauf man es in den hohlen Zahn steckt.

3. Salpeter, pulverisirt und auf Baumwolle gestreut, stillt nervöse Zahnschmerzen auf einmal.

2. Zahnschmerzen. — Ein Mittel derart, daß die Schmerzen nie wiederkommen. — Wenn das Nachstehende thatsächlich ist, ist es sicherlich das

beste Mittel in der Welt: Man löse ein Stück Opium, von der Größe einer kleinen Erbse, auf in Terpentin-Spiritus, ½ Theelöffel voll. Dieses thue man auf Baumwolle und stecke es in den hohlen Zahn. Die Linderung der Schmerzen erfolgt nicht plötzlich, sagt der Schriftsteller, aber wenn die Regeln genau befolgt werden, d. h. wenn man die Baumwolle gut tränkt und oft wechselt, wird bald die Wirkung die sein, daß die Schmerzen für immer nachlassen.

3. Zahnschmerztropfen von Dr. Chase. — Bester Alcohol, 2 Unzen; Chloroform, 1 Unze; Schwefeläther, 1½ Unzen; Laudanum, Gewürznelkenöl und Sassafrasöl je ½ Unze; Lavendelöl, 1 Dr.; Camphergummi, 1 Unze. Man mische Alles und halte in einer gutverschlossenen Flasche.

Anmerkung. — Ich habe dieses Mittel lange Zeit mit einem sehr großen Erfolge benutzt; ich habe es fabrizirt und verkauft und habe andere Leute dadurch in Brod und Verdienst gesetzt. Ich verkaufe es im Kleinhandel zu 25 Cents in Flaschen mit 2 Drachmen. Ich kenne nichts Besseres. Man feuchte den leidenden Nerv mittelst Watte damit an und streiche davon reichlich auf das Zahnfleisch.

4. Zahnschmerzen von verfaulten Zähnen. — Nichtflüssiges Kreosot als Mittel dagegen. — Kreosot ist lange Zeit in flüssiger Form gebraucht worden, indem man Watte damit anfeuchtete und diese in's Ohr steckte; aber es hat sich herausgestellt, daß 10 Tropfen Collodium, die man zu 15 Tropfen Kreosot thut, eine galertartige Masse bilden, die man auf den Nerv schmieren kann, indem man den Mund schließt und verhindert, daß kalte Luft an den Nerv kommt. Die Masse wird nicht leicht auf die Zunge fließen und sie wund und entzündet machen.

Anmerkung. — Dieses Mittel wird sich als ein Segen für Alle erweisen, welche den Gebrauch von Kreosot vorziehen.

1. Polyp in der Nase.—Ein sehr wirksames Heilmittel.—Dr. King hält sehr lebhaft an den Glauben oder an der Ueberzeugung fest, daß es unnütz sei, ihn abzubinden oder zusammenzubinden (eine Schnur herumzubinden), sondern daß die gepuderte Blutwurzel, welche man in das Nasenloch steckt, in jedem Falle heilen und retten wird, es sei denn, daß das Nasenloch ganz voll von dem Polypen ist, in welchem Falle es nöthig ist, ihn abzubinden und das Pulver auf die Schleimhaut zu streuen, indem man ein Stück Zeug anfeuchtet und auf das eine Ende eines Stockes oder Stabes bindet und es in das Pulver hineintaucht, dann die Schleimhaut berührt oder auch den Nasenbügel, wenn der Polyp darauf war, und so seines Wiedererstehens verhütet.

Anmerkung.—Der berühmte Dr. Wooster Beach, in New York, gebraucht das Pulver der Blutwurzel und Lorbeerrinde, zu gleichen Theilen, für denselben Zweck. War der Polyp groß, so gebrauchte er die pulverisirte Scharlachbeerwurzel, genau wie oben beschrieben, mittelst Stabes oder Stockes in die Nase eingeführt, um den Polyp vom gesunden Fleiche abzulösen, was bei häufiger Wiederholung erreicht wird, oder auch als Arzenei.

2. Polyp in der Nase ist geheilt worden, indem man pulverisirte Blutwurzel, 4 Gr., mit Vaselin, 1 Unze, mischt, und dieses auf Watte thut und es gegen das Gewächs preßt. Der Polyp wird nach einer 4-wöchentlichen Kur fort sein. Dies wurde erprobt durch Dr. W. W. Carpenter, in Petaluma, Cal., worüber in dem „Medical Brief" berichtet wurde.

3. Polyp.—Noch ein Mittel dagegen.—Ein Polyp, der so groß war, daß er die ganze Nasenhöhle anfüllte, wurde durch den Gebrauch von 1 Theil Carbolsäure, 4 Theilen Glycerin, curirt, indem man 20 Tropfen von dieser Mischung durch die hypodermische Spritze (eine Spritze, die so eingerichtet ist, daß man damit unter die Haut spritzen kann), auf die Fläche des Gewächses spritzt. Das ist Alles was ich that, sagt Dr. Henning, in Redkey, Ind., der über den Fall berichtet. In einem Monat war der Polyp fort und jetzt, 5 Monate nach der Operation, ist immer noch keine Spur von einer Wiederentstehung vorhanden.

Anmerkung.—Selbstredend sollte eine dieser Methoden jeden Fall curiren, ohne daß man den Polyp äbbindet oder herausreißt. Im andern Falle (nämlich bei der hypodermischen Einspritzung) müßte natürlich ein Arzt geholt werden.

1. Verbrennungen. — Von Schießpulver; Prof. Gunn's Heilverfahren. — Während Prof. Gunn im medizinischen College zu Chicago war, veröffentlichte er in einer der dortigen Zeitungen, unten folgenden Aufsatz. Es scheint fast überflüssig zu sein, demselben noch eine Beschreibung hinzuzufügen, denn da ich mit ihm einige Jahre lang verkehrte, während er als Professor der Wundarzneiwissenschaft an der Universität von Michigan lebte, ist es mir sehr bekannt geworden, daß seine Empfehlungen zuverlässig sind. Nur aus Rücksicht auf solche, die mit dieser Thatsache nicht bekannt sind, war die Ermahnung nothwendig. Er sagt:

„Bei Verbrennung durch Schießpulver, wo das Pulver tief in die Haut eingedrungen ist, wird ein großer Umschlag aus gewöhnlichem Syrup und Weizenmehl gemacht, den man auf die verbrannte Hautfläche legt. Es ist dies das beste Mittel, das sich anwenden läßt, da es das Pulver aus der Haut herauszieht und die Theile so weich macht, daß die Bildung von Narben nicht möglich ist. Zweimal täglich sollte der Umschlag erneuert werden und die verbrannte Stelle mit einer Rasirbürste und warmes Wasser abgewaschen werden, bevor man dann neuen Umschlag darauf legt. Der Umschlag sollte so weich gemacht werden, daß man die Masse bequem auf ein Stück Baumwolle schmieren kann. In solchen Fällen, wo die Haut und die Muskeln vollständig mit dem verbrannten Pulver angefüllt sind, haben wir die Stellen völlig heilen sehen, ohne daß sie auch nur die geringsten Narben zurückließen, und die Art und Weise und den Platz des Uebels anzeigten."

2. Brandwunde und Schorf. — Sofortige Heilung. — Das doppel Kohlensaure Natron (das gewöhnliche Natron welches man in fast jeder Küche vorfindet) hat sich als ein äußerst werthvolles Heilmittel zur Beseitigung von Brand und Schorf erwiesen, indem es, wenn auch nicht sofortige und absolute Linderung von Schmerzen, so doch bei fortgesetzten Gebrauche, als Heilmittel für die Wunde erzeugt. Anwendungsart. — Der geschädigte Körpertheil muß angefeuchtet werden, dann ist das trockene Soda, fein gepulvert, sorgfältig darauf zu streuen, um die Wunde gänzlich zu bedecken, worauf das ganze mit einem nassen Tuche umhüllt wird — am besten ist Leinwand. Das Mittel bringt oft sofortige Linderung.

Anmerkung. — „Harper's Weekly" belehrt uns, daß ein Dr. Waters in Salem, Mass., bei Besprechung des neuen Mittels gegen Brand und Schorf, vor dem Zahnarzt-Verein von Massachusetts, einen Schwamm in kochendes Wasser reichlich eintauchte und ihn über seine Faust ausdrückte, nachdem er einen starken Schorf zwei Zoll groß an seinen Arm verursacht hatte, und trotz der Schmerzen ½

Minute lang den Verbrennungsprozeß fortgesetzt hatte. Dann sprengte er sofort das doppelkohlensaure Natron darauf, legte das nasse Tuch darauf und betäubte fast augenblicklich den Schmerz. Am nächsten Tage nach dieser einzigen Anwendung von Soda waren die verletzten Theile in der That gesund; nur eine ganz leichte Farblosigkeit war bemerkbar. Die stärkeren Theile waren in einigen Tagen geheilt, indem er ganz einfach mit dem nassen Tuch-Umschlag fortfuhr.

Anmerkung. — Als ich dieses niederschrieb, vor 2—3 Jahren, fügte ich folgende Bemerkung hinzu: Ich würde dies Tuch mit einer Sodalösung anfeuchten, und in jedem Falle die Umschläge wiederholt anwenden. Meine obenbeschriebene Anfeuchtungsmethode des Zeuges (nämlich in Sodalösung) hat, wie ich später erfuhr, auch ein gewisser Dr. Froizke in Rußland angewendet, der erzählt, er sei auf diese Weise in 25 Fällen schlimmer Verbrennung, die durch Feuer verursacht war, eingeschritten. Daraus erhellt, daß das Mittel gut für Feuerbrandwunden ist, wie auch bei Verbrühungen von heißem Wasser. In Fällen, wo die Wunden tief waren und das Uebel schlimm zu sein schien, wurde dies sorfältig beseitigt und die Wunden gereinigt, um die Uebertragung des Stoffes in das Blut zu verhüten, bevor man das nasse Zeug wieder anzog.

1. Ertrunkene — Regeln über ihre Wiederbelebung — Vom Staatsgesundheitsrath von Michigan und der Wohlthätigkeitsgesellschaft von Massachusetts. — Die folgenden Lehren oder Regeln über Wiederbelebung oder Auferweckung von Leuten, die durch Ertrinken anscheinend todt sind, verdanke ich einem Rundschreiben vom Comite für Unglücksfälle vom Staatsgesundheitsrath von Michigan, welches im ganzen Staate verschickt wurde, und z. B. auch den Anweisungen, welche auf Betreiben der Wohlthätigkeitsgesellschaft des Staates Massachusetts veröffentlicht wurden.

Das Publikum sollte über diesen Gegenstand genau unterrichtet sein. Wenn es sich darum handelt, Menschenleben zu retten, darf keine Zeit verloren werden, sobald Einer aus dem Wasser geholt und das Leben anscheinend vergangen ist.

1. Man verliere keine Zeit. Man handle in folgender Weise an Ort und Stelle:

2. Beseitige den Schaum und Schleim vom Munde und von den Nasenlöchern.

3. Man mache sofort alle Halsbekleidung, Schnüre oder Leibbinden los.

4. Man halte den Körper für einige Minuten so, daß das Wasser aus Lunge und Luftröhren herausfließen kann.

5. Wenn der Erdboden schräg ist, so lege man den Patienten auf's Gesicht, den Kopf nach unten, steige rücklings über die Lenden, das Gesicht des Helfenden dem Kopfe des Patienten zu, schließe die Finger, (d. h. unsere) zusammen unter deren Bauche, hebe den Körper so hoch, als man vermag, ohne den Vorderkopf vom Erdboden zu heben, versetze dem Körper einen Hieb, um den anhäufenden Schleim aus dem Schlunde und das Wasser aus der Luftröhre zu entnehmen; halte den Körper so lange in der Schwebe, bis man langsam bis 5 gezählt hat und wiederhole dann die Schläge 2—3 Mal.

6. Während der Patient noch auf dem Erdboden liegt, mit dem Gesichte nach unten, und der Helfende seine eigene Stellung rücklings über den Körper sich zu schaffen macht, ergreife die Kleidung da, wo die Spitzen der Schultern sich befin-

den, oder wenn der Körper nackt ist, stecke man seine Finger (d. h. des Helfenden) in die Achselgruben und drücke den Daumen auf die Spitze der Schultern und hebe den Brustkasten so hoch als dies möglich ist, ohne den Kopf ganz vom Erdboden zu heben und behalte diese Lage so lange bei, bis man langsam bis 3 gezählt hat.

7. Man lege den Patient nieder auf den Boden, mit dem Vorderkopf auf den gekrümmten (gebeugten) Arm, den Rücken ausgestreckt, und Mund und Nase frei. Dann stemme der Helfende seine (eigenen) Ellbogen gegen die Knie und lege die Hände auf die Seiten seiner Brust über den unteren Rippen und drücke nach unten und nach innen mit wachsender Kraft, so lange, bis man langsam bis 2 gezählt hat. Dann lasse man auf einmal los, packe die Schultern, wie zuvor und hebe die Brust, presse darauf die Rippen u. s. w. Diese abwechselnden Bewegungen sollten 10–15 mal in der Minute mindestens eine Stunde wiederholt werden, es sei dem, daß das Athmen schon eher wieder eintritt. Man befolge dieselbe regelmäßige künstliche Athmung, wie die natürliche erfolgt.

8. Nachdem das Athmen begonnen hat (und nicht eher, außer wenn ein Haus dicht in der Nähe ist), lasse man den Patienten irgendwo hinbringen, wo man Kleidung bekommen kann, um die thierische Wärme wiederherzustellen. Man hülle ihn in warme Decken, schaffe heiße Warmflaschen, heiße Steine u. s. w. herbei, um die Wiederherstellung der Wärme zu fördern. Man erwärme den Kopf beinahe ebenso schnell wie den Körper, außer wenn Zuckungen entstehen. Man reibe dann den Körper mit warmen Tüchern, die man in die Hand nimmt, und schlage leicht die fleischigen Theile, so daß die Wärme und das Athmen wiederhergestellt werden.

9. Kann der Patient schlucken, gebe man ihm heißen Kaffee, Thee, Milch oder ein wenig heißen Rum mit Zucker. Man verabreiche ihm sehr spärlich Spirituosen, damit sie keine Entkräftigung erzeugen. Dann lege man den Patienten in ein warmes Bett und verschaffe ihm reichlich frische Luft und Ruhe.

10. Alle diese Arbeiten verrichte man geduldig und vernünftig und gebe sie nicht allzufrüh auf; — sagt die Vereinigung von Massachusetts — der Erfolg hat schon manches Mal „stundenlange Arbeit belohnt".

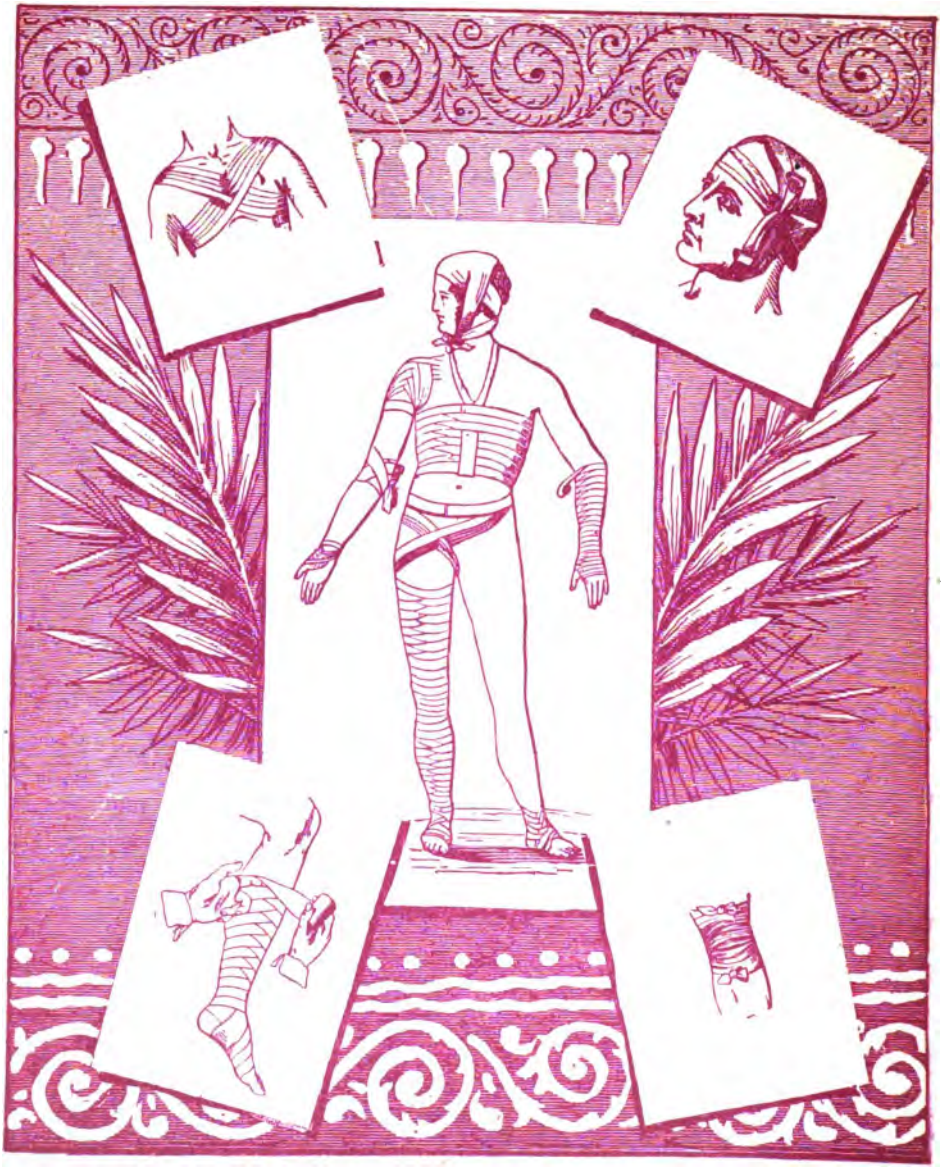
Anmerkung.—Diese Regeln können gar nicht aufmerksam genug befolgt werden (wenn es irgenwie möglich ist, in einem Unglücksfalle noch helfend einzuschreiten) und keine geistige Empfindlichkeit oder sonstige Umstände sollten Jemanden abhalten sofort in jedem Falle, der vorkomme, einzugreifen, auch wenn man Derartiges früher noch niemals versucht hat. Es ist keine Zeit vorhanden, erst einen Arzt herbeizuholen — unmittelbares Handeln allein bringt Erfolg und Rettung.

Man lasse den gesunden Menschenverstand und große Sorgfältigkeit obwalten, wenn man sich in der Lage sieht, in einem solchen Unglücksfalle Hand anzulegen, und keiner darf einen Augenblick zögern, sein Bestes zu thun, bis Jemand, der diese Sache besser versteht, oder gar ein Arzt anlangt, da das Menschenleben allzu kostbar ist, um uns gestatten, da saumselig zu sein, wo Rettung durch uns noch möglich ist.

2. Ertrunkene — Eine wirkliche Geschichte. — Ich will eine kurze Erzählung geben von einem Falle, der in der New Yorker „Mail und Expreß" im Jahre 1882 berichtet wurde, um zu zeigen, was Ausdauer vermochte und wie ein Knabe durch einen Beamten der Lebensrettungsstation in's Leben zurückgerufen wurde, der sammt einem Zeitungsberichterstatter zufällig an den Werften jener Stadt vorüberging, wo eine Anzahl von Fischerböten angebunden lagen. Auf

einem dieser Böte lag ein Knabe, der 10 Minuten oder gar länger unter Wasser gewesen war und der länger schon auf dem Deck gelegen hatte, ohne daß man einen Versuch gemacht, ihn das Leben wiederzugeben, da alle Dabeistehenden, sogar die anwesenden Polizisten glaubten, der Junge sei wirklich todt. Der Beamte der Lebensrettungsstation war jedoch anderer Ansicht und machte sich augenblicklich mit Energie an das Rettungswerk. Zunächst öffnete er den Mund des Knaben und entfernte den Schmutz daraus, dann legte er ihn auf's Gesicht und legte ihm seine Rock, als Kopfkissen zusammengerollt, unter den Magen, erfaßte des Knaben Enkel und hob sie einige Fuß über seinen (des Knaben) Kopf, gab sie einen Nebenstehenden dann in die Hände, um sie zu halten, worauf er sorgfältig, aber fest drückte auf den Rücken des Knaben. Nun floß sofort ein Wasserstrom aus dem Munde desselben, welcher sich in der Lunge während der ganzen Zeit befunden hatte, gewissermaßen harrend des Augenblickes, wo es durch Behandlung herausgeholt wurde. Dieses Verfahren wurde 1—2 Minuten fortgesetzt, um möglichst viel Wasser zurückzuschaffen, worauf der Knabe auf seinen Rücken gelegt wurde. Der Beamte kniete nun über ihm, legte eine Hand auf des Knaben rechte Seite, die andere auf die linke, gerade gegen die kurzen Rippen und erzeugte so einen kräftigen Druck. Plötzlich ließ er los, die Rippen sprangen in ihre natürliche Lage zurück, gleichfalls die Lungen. Dies wurde ein Dutzend oder mehre Mal wiederholt, doch immer erfolgte noch kein Lebenszeichen, so daß die Anwesenden sagten: „Lassen Sie den Ertrunkenen nur ungeschoren." Der Angeredete aber sprach: Ich bin noch gar nicht angefangen mit meiner Arbeit, geht zur Seite und verschafft mir mehr Luft!" Mit diesen Worten schlug er auf eine der Hände des Knaben und stellte einen Mann neben die andere, einen zweiten und dritten an beide Füße und nun setzten alle das Schlagen kräftig fort, Glied für Glied schlagend. Der Zeitungsmann nahm nun den Platz des Beamten an der einen Hand ein, der Beamte kehrte zu den Rippendrückungsprozeß zurück, worauf nach ungefähr 5 Minuten kräftiger Arbeit der Knabe einen leichten Athmungsversuch machte, zur großen Ueberraschung der Dabeistehenden und zur noch größeren Freude des Beamten der Lebensrettungsstation. Dann verdoppelte dieser seine Anstrengungen bezüglich der Erzeugung von Athem, indem er die Rippen u. s. w. drückte und verlangte Branntwein und warme Decken. Inzwischen fuhr der Knabe fort leicht zu röcheln und begann mit den Beinen zu zucken. Als er dann gehörig zu athmen anfing, wurde ihm Branntwein gegeben und warme Decken über ihn gelegt und er war gerettet. (Man vergl. auch den heißen Rum in den obigen Regeln; er ist, falls er beschafft werden kann, besser als der rohe Branntwein.) Also sieht Jeder, was zuweilen Ausdauer vermag. Darum thue man in allen solchen Fällen ein Gleiches und trage dazu bei, kostbares Menschenleben zu retten.

1. Goldene Gesundheitslehre. — In wenigen kurzen Regeln zusammengefaßt. — Neuerdings hat ein Schriftsteller, dessen Name ich nicht weiß, in den knappesten Worten, die man sich nur denken kann, wichtige Thatsachen enthüllt. Er sagt: Das einzig wahre Mittel, die Gesundheit zu bewahren, ist dasjenige, das der gesunde Menschenverstand uns vorschreibt. Man lebe in der Grenze der Vernunft, esse in Maßen, trinke mit Mäßigkeit, schlafe regelmäßig, vermeide in allen Dingen ein Allzuviel und halte sich das Gewissen frei von Qualen. Viele essen sich zu Tode, Andere trinken sich zu Tode, noch Andere verkürzen ihr Le-



HOW TO BANDAGE.

ben durch Faulheit, die Vierten verwüsten ihre Kraft durch Ueberarbeitung; das Menschenleben Anderer haben schlechte Aerzte auf dem Gewissen; sehr, sehr Viele aber sinken in's Grab unter dem Einflusse thierischer und lasterhafter Gewohnheiten. Alle Arzneien in der ganzen Welt sind keinen Pfifferling werth für einen Menschen, der beständig und gewohnheitsmäßig die Gesetze seiner eigenen Natur verletzt. Die ganze ärztliche Wissenschaft kann ihn nicht von einem frühzeitigen Tode erretten. Mit selbstmörderischem Handeln pflanzt er den Samen der Vernichtung in seinen eigenen Körper und beschleunigt den Untergang seines eigenen Lebens.

Anmerkung. — Niemals wurde ein wahreres Wort ausgesprochen. Bei Gott wünschte ich, daß nicht nur unsere jungen Männer, sondern Jedermann diese Lehren beherzigt. Durch Erwähnung einiger Regeln, durch welche kränkliche Leute sich wiederherstellen können, glaube ich dieses Kapitel geeigneter Weise ergänzen zu dürfen.

2. Kränklichkeit. — Wie sich viele Menschen solche auf den Hals schaffen.

1. Durch zu schnelles Essen und durch Ueberessen.

2. Durch schlechtes Kauen des Essens, so daß es nicht gut zermalmt wird, oder durch Hinabspülen desselben mit Flüssigkeit bei der Mahlzeit.

3. Durch Genuß von Spirituosen oder berauschenden Getränken, indem man sie zu viel und zu oft trinkt.

4. Durch langes Aufsitzen in der Nacht und Schlafen am Vormittage.

5. Durch Gebrauch allzu enger Kleidung, welche einen bequemen Blutumlauf verhindert.

6. Durch Gebrauch von allzu dünnem Fußzeug und durch mangelhaftem Schutz vor Feuchtigkeit und Kälte.

7. Durch Vernachlässigung der nothwendigen Bewegung, um Füße und Hände warm zu halten.

8. Durch Nachlässigkeit im Waschen und Abreiben des Körpers mit einem groben Handtuch, welches die Poren der Haut genügend offen hält, so daß die faulen, abgelebten Bestandtheile aus dem Körper entweichen können.

9. Durch Vertauschung der warmen Alltagskleidung gegen leichte, ungenügende, um am Abend Gesellschaften mitzumachen.

10. Durch Aushungern des Magens, was viele thun, um Geld zu bekommen, die frivole Modelaune zu befriedigen.

11. Durch stetigen Aerger und Kummer, wenn dieses oder jenes nicht so geht, wie man gern möchte, oder mit anderen Worten durch Cultivirung von Noth und Pein.

12. Durch Essen und Trinken zu allen möglichen Stunden des Tages und der Nacht, anstatt des Essens zu regelmäßigen Stunden und in gemäßigten Mengen.— Neun Zehntel des Volkes essen doppelt so viel, als zur Erhaltung von Leben und Gesundheit nothwendig ist.

1. Stichwunden. — Neue Mittel um Maulsperre zu verhüten. — Herr S. W. Hemenway schreibt an den „Scientific American," er wünsche folgendes Heilverfahren bei Stichwunden zum Wohle Aller, welche an der Heilung ein Interesse habe, veröffentlichen lassen: Sobald eine solche Wunde entstanden ist,

nehme man einen leichten Stock (ein Messer oder eine Deile wird denselben Dienst leisten) und beginne, leise auf der Wunde zu schaben. Man gebe dies nicht der Schmerzen wegen auf, sondern fahre so fort, bis das Blut reichlich herausströmt und völlige Empfindungslosigkeit an der betreffenden Stelle eintritt. Ist dieser Augenblick erreicht, so ist man gerettet; man braucht dann nichts weiter zu thun, als die Wunde vor Schmutz zu schützen. Man höre auch nicht kurz nach dem Bluten und dem Eintreten der Empfindungslosigkeit auf und verschließe unter keinen Umständen die Oeffnung durch Pflaster. Weiter nichts als ein wenig einfaches Wachs auf einem reinen Tuche ist nothwendig. Ich habe bei allen Arten einfacher Stiche 30 Jahre lang dieses Mittel gebraucht und gebrauchen gesehen und habe niemals einen einzigen Fall erlebt, wo eine Wunde sich entzündete oder eitrig wurde nach dem oben beschriebenem Verfahren. Unter anderen Fällen kurirte ich damit eine Wunde von einem Kohlenrechen, der Jemandem in den Fuß gestoßen worden war; eine Wunde von einer rostigen Stopfnadel, die in den Fuß hineingetreten war; einen heftigen Biß durch ein wildes Schwein, mehrere Fälle von Verletzung durch Schrauben, Draht, zahllose Fälle von rostigen Nägeln ꝛc., aber niemals mißglückte meine Kur.

Anmerkung. — Da dies diejenige Sorte von Wunden ist, aus welchen Maulsperre entsteht, so möge Jedermann die Regel befolgen oder auch eines der nachstehenden Mittel anwenden, so bald er eine kleine, aber tiefe Wunde empfangen hat.

2. Stich- und andere Wunden und Quetschungen. — Linderung und Verhütung von Maulsperre. — Das folgende Mittel, so einfach es ist, hat angeblich schon Tausende durch Maulsperre gerettet: Man räuchere die Wunde aus oder bearbeite sie mit dem Rauche von Wolle. Zwanzig Minuten im Rauche von Wolle werden der schlimmsten Wunde die Schmerzen nehmen und bei ein oder zweimaliger Wiederholung wird der schlimmste Fall von Entzündung, der aus der Wunde entstehen kann, abgewendet.

3. Maulsperre oder Starrkrampf und Verhütung desselben. — Eine medizinische Autorität sagt: „Jeder, der einen Anfall von Starrkrampf habe, möge eine kleine Menge Terpentinspiritus nehmen, ihn warm machen und in die Wunde träufeln — gleichgültig was oder welcher Art die Wunde sei. Sofort wird Linderung eintreten, in kaum einer Minute. Es giebt nichts Besseres gegen einen schlimmen Schnitt oder Quetschung, als kalten Terpentin; er giebt sichere Erleichterung, fast augenblicklich."

4. Maulsperre oder Starrkrampf, schnell beseitigt. — Ein gewisser Dr. Bigelow berichtet im „Practitioner", einen Fall von Starrkrampf oder Zetarus, der durch einen rostigen Nagel verursacht worden war, der in den Fuß gedrungen war. In jenem Falle wurde in weniger als 20 Minuten durch Einführung von 1 Dr. Chlor-Hydrat in die Wunde Linderung gebracht, nachdem die Wunde durch Einschneiden vergrößert worden war.

5. Fleischwunden und frische Schnitte. — Um das Blut zu stillen, Schmerzen aufhören zu machen u. s. w. — Jedermann kann leicht in die Lage kommen, einmal einen Schnitt oder Fleischwunde zu empfangen, während die Hilfe eines Wundarztes oder eines Chirurgen nicht zu bekommen ist; daher sollte man wissen, was man zur eigenen Rettung zu thun hat oder zur Rettung

eines Freundes oder Thieres. Das Mittel entspricht dem gesunden Menschenverstande.

1. Wenn das Blut im Fließen ist, schließe man die Wunde mit der Hand und hält sie fest zusammen, so daß das Blut gestillt ist, und halte es so, bis man einen Verband oder Nadeln zum Zunähen hat, sofern dies nöthig sein sollte, und bis der schließliche Verband angelegt ist. Man bade die Wunde sorgfältig in kaltem Wasser und halte die Bandage feucht. — Das ist die neueste Heilmethode. Ich habe jedoch erfahren, daß Wasser, zur Hälfte mit Branntwein vermischt, für diesen Zweck gebraucht wird und halte es auch für das beste.

2. Verursacht die Wunde Schmerzen, so nehme man eine Pfanne voll brennende Kohlen und streue gewöhnlichen braunen Zucker darauf und halte dann den verwundeten Theil in den Dampf. In 1–2 Minuten wird der Schmerz betäubt sein und die Heilung schnell von Statten gehen.

Anmerkung. — Wenn das Verbrennen von Kohlen Schmerz beseitigt und Starrkrampf vorbeugt, der sonst im Gefolg von Stichwunden ist, warum sollte dann Zucker nicht denselben Zweck erfüllen? Obgleich ich nicht das Warum und Wie begreifen kann, glaube ich dennoch, daß der Rauch von Wolle und Zucker in manchen Fällen geholfen haben, denn sonst würden diese Zeitungsberichte wohl niemals veröffentlicht worden sein.

6. Wunden, Blutfluß, oder Blutung aus solchen. — Auch wird behauptet, daß Bluten gestillt werden kann, bei Mensch und Thier, indem man eine Mischung von Weizenmehl und Salz, zu gleichen Theilen, darauf legt; natürlich dürfen diese Bestandtheile nicht naß sein, sondern müssen gleichmäßig gemischt sein, ehe man sie darauf thut — das Blut macht sie naß genug.

1. Nasenbluten und Schlucken. — Ein neues, aber sicheres Heilmittel. — Der „Scientific American" berichtet die folgende neue Methode zur Stillung von Nasenbluten: Das beste Mittel gegen Nasenbluten, welches von einem Dr. Gleason in einer seiner Vorlesungen gegeben wurde, ist kräftige Bewegung der Kinnbacken, gerade wie beim Masticiren (Kauen). Ist ein Kind leidend, so sollte ihm eine Oblate in den Mund gesteckt und das Kind angehalten werden, um heftig zu kauen. Die Bewegung der Kinnbacken macht den Blutfluß aufhören. Dieses Mittel ist so einfach, daß Viele darüber ein Gelächter anstimmen werden, aber dennoch hat es meines Wissens niemals einen Fehlschlag gehabt, selbst nicht in ganz ernsten Fällen.

Anmerkung. — Ungefähr zu der Zeit, wo ich über den Gegenstand schrieb, erhielt ich von einer Frau Harlan in Hutton, Coles Co., Ill., einen Brief, in welchem ich die Versicherung empfing, daß dieses Mittel gegen Nasenbluten ein ausgezeichnetes sei, und durch das fernere Mittel, die Finger in die Ohren zu stecken, während man die Bewegung des Kauens macht, wird auch Schlucken beseitigt. Ich habe sogar meine eigene Empfehlung hier beizufügen bezüglich des hohen Werthes jenes einfachen Receptes bei Schlucken, denn damals lebte noch eine kleine Enkelin bei meiner Familie, die oft durch Schlucken geplagt worden war. Kaum 1–2 Tage nach Anwendung des Receptes der Frau Harlan wies ich das Kind, welches damals gerade einen Anfall von Schlucken bekam, an, in der genannten Weise zu verfahren, und in weniger als 2 Minuten, nachdem sie laut Frau Harlan's Vorschrift die Finger in die Ohren gesteckt und „gekaut" hatte, war die Kleine kurirt. Sie

hatte bis jetzt keine weiteren Anfälle mehr, d. i. seit über 8 Jahren, während sie früher 1–2 Stunden lang, und zuweilen noch länger, damit geplagt gewesen war, was ihr obendrein sehr häufig passirte. Das Mittel scheint unbedingt sicher zu helfen. Frau Harlan sandte in ihrem Briefe ein (wie sie sich ausdrückte, einfaches) Mittel gegen Nasenbluten, Schlucken und Herzklopfen mit. Ich will das Recept in den eigenen Worten der Briefschreiberin wiedergeben. Es lautet:

2. Nasenbluten, Schlucken und Herzklopfen. — Frau Harlan's Recept dagegen. — 1. Ein einfaches Mittel gegen Nasenbluten besteht darin, die Finger dicht in die Ohren zu stecken und zu kauen, indem man die Zähne fest zusammenpreßt, gerade wie wenn man Speise zermalmt.

2. Man behauptet, daß dieses Mittel auch sichere Abhilfe gegen fortwährendes Schlucken schaffe. (Das versuchte ich also bei meiner Enkelin.)

3. Herzklopfen. — Man halte den Athem möglichst lange an und wiederhole dies oft und lange. Ich habe darin ein fast unfehlbares Mittel kennen gelernt. Und wenn es nicht den Krampf sofort aufhören machte, so ward dennoch Linderung geschaffen und so trat doch nach einer Weile Beseitigung des Uebels ein.

Anmerkung. — Frau Harlan hat mit ihrer Herzklopfen-Erleichterung oder Heilung zweifellos Recht; denn beim Anhalten des Athems wird das Blut nicht durch Uebertragung von Sauerstoff in Luft bei dem Durchgang durch die Lunge gekräftigt, und darum fließt das Blut nicht so schnell und bequem in's Herz und verschwindet bald dessen übermäßige Thätigkeit, so daß es schließlich ganz und gar ruhig ist. In dieser Philosophie liegt Sinn und Verstand. Frau Harlan hat jene Methode in ihrer eigenen Familie erprobt, wie auch unter vielen Bekannten und hat sie mir, wie sie sich ausdrückte, „zum Besten der Welt," übersandt.

3. Schlucken, französisches Recept für Kinder. — Sofortige Erleichterung. — Wie die in Lyons (Frankreich) erscheinende Zeitschrift „Medicale" erzählt, sagt Dr. Grellety:

„Ich habe bemerkt, daß Schlucken bei Kindern sofort gehemmt wird, wenn man ihnen ein Stück Zucker, mit Tafelessig angefeuchtet giebt. Dies Mittel wurde auch bei Erwachsenen probirt und erzielte sofortigen Erfolg."

Die Zuckerkur wird durch nachstehende Bemerkung von Henry Tucker, M. D., in dem „South Medical Record" bestätigt. Die Notiz erschien unter der Ueberschrift „Ein Eigenmittel für Singulturra" (ärztlicher oder lateinischer Name für Schlucken):

„Gegen dieses bei Kindern und namentlich bei ganz kleinen Kindern sehr gewöhnliche Leiden hat man ein Eigenmittel, wenigstens ein Mittel, dessen Mißerfolg ich niemals zu erfahren Gelegenheit hatte. Man feuchte Puderzucker mit Apfelweinessig an und gebe dann ein paar Gran in einen Theelöffel einem kleinem Kinde. Die Wirkung wird eine sofortige sein und die Dosis braucht selten wiederholt zu werden. Ich habe dieses Mittel bei allen Altersklassen gebraucht, von Kinder, die einige Monate alt waren, bis zu Leuten die nahe an der Schwelle eines hundertjährigen Lebens standen."

4. Ein anderer Schriftsteller empfiehlt folgende Methode: Man nehme 3–4 Schluck süßen Essig.

Anmerkung.—Wenig Unterschied vom Vorigen, nur in der Menge. Ich würde dieses Mittel versuchen, wenn Dr. Grellety's oder Dr. Tucker's Zuckerstück keinen Erfolg haben sollten.

5. Schlucken, ein Mittel dagegen, das Drücken.—Französisch.— Die neueste französische Erfindung bezüglich der Heilung von Schlucken ist in „La Scalpel" enthalten, nämlich: Eine sehr leichte Heilung von fortwährendem Schlucken, der zuweilen mit Krampf beim Luftdurchgang durch die Lungen verbunden ist, wird durch Rostau eingeführt, und von Deghillaye zu Mons, Frankreich, warm empfohlen. Es besteht darin, die Hand flach auf die Magenhöhle zu legen, unmittelbar unter dem Knorpel, welcher das Ende des Brustbeins bildet, und einen festen Druck auszuüben. Sollte dieses Mittel sich erfolglos erweisen, so lege auf denselben Ort eine feste Rolle Muslin, welche man als Bandage befestigt und dicht um den Körper herum festbindet. Nach einer Stunde kann die Binde abgenommen werden und man wird dann finden, daß der Schlucken vollständig verschwunden ist.

Anmerkung.—Die Heilung erfolgt in diesem Falle durch den Druck, welcher die krampfhafte Thätigkeit des Zwerchfelles verhütet, was nämlich die Ursache des Schluckens ist.

Schüttelfrost, Fieberfrost, Schüttelfieber, Wechselfieber, Chronisches Fieber, u. s. w.

Was man im Allgemeinen Frost nennt, ist auch unter einigen anderen Namen bekannt, welche sämmtlich eine und dieselbe Sache bezeichnen. Die Aerzte sagen in der Regel „Wechselfieber" und die Heilmittel dagegen sind auch als „Anti-Chronische" bekannt. Die 3 nachstehenden Recepte für Frost stammen von Dr. B. F. Humphrey in Tyler, Texas, als Stellvertretungsmittel (Substitute) für Chinin. Der Genannte veröffentlichte die Recepte in dem „Eclectic Medical Journal," ganz speziell zur Belehrung anderer Aerzte. Wenn die Mittel aber gut für Aerzte sind, (und ich weiß, daß sie es sind) damit diese sie für ihre Patienten verschreiben und dabei den Verdienst an Chinin in die Tasche stecken, so sind sie sicherlich ebenso gut für das Publikum, welches sich die Recepte bei Apothekern zum eigenen Gebrauch anfertigen lassen kann. Ich habe Vertrauen zu den Mitteln, darum will ich sie nennen. Dr. Humphrey gab ein Recept für eine Lösung, die sich auf 16 Pints (2 Gallonen) beläuft, so daß Aerzte gleich genug für die ganze Nachbarschaft herstellen können. Ich habe diese Menge in 16 getheilt, so daß Familien nur 1 Pint herstellen. Will man mehr nehmen, so braucht man einfach eine in entsprechendem Verhältniß größere Menge zu nehmen. Ich will, wie er, die Pillen für 240 geben; braucht man weniger, so behält man dasselbe Verhältniß bei. Hier sind die Recepte:

1. Schüttelfrost; Lösung, Pillen und Salbe dagegen.—Ohne Chinin.—1. Lösung der Dr. Humphrey's „Tip-Top Tonic."—Schwefelsaure Chinarinde 1 Dr.; schwefelsaures Strychnin 2 Gr.; Stillingia Tinctur ½ Pint; Enoxymen Tinctur (Spillbaum) 4 Unzen; Leptandra Tinctur (Culver's Medizin) und Podophyllin (Herenkraut) 2 Unzen; Wintergrünöl für den Geruch (15—20 Tropfen in ein wenig Alkohol), Vitriolelixir (aromatische Schwefelsäure), um die Schwefelsalze aufzulösen. Anweisung.—Man reibe das schwefelsaure Strychnin zunächst in einem Mörser, thue dann die schwefelsaure Chinarinde hinzu und reibe beides zusammen, thue darauf so viel aromatische Schwefelsäure hinzu, wie nöthig ist, um eine Auflösung herbeizuführen; thue alles in eine Flasche, schüttele

diese tüchtig und nun kann die Arzenei benutzt werden. Dosis.—Für Erwachsene 1 Theelöffel voll 4—5 Mal täglich. Für ein Kind 8 mal so viele Tropfen, als das Kind alt ist; dieselbe Anzahl von Dosen täglich wie für Erwachsene.

Anmerkung. — Dr. Humphreys nannte dieses Mittel „Calisaya Anti-Periodic" oder „Tip Top Tonic" und hielt es für so billig und wirksam, wie kein anderes in der Welt. „Calisaya" ist die Bezeichnung, welche die Indianer in Süd-Amerika demjenigen Mittel beilegten, das wir mit peruanischer Rinde bezeichnen; daher will es der Doctor hier angewendet wissen, da er wußte, daß alle Aerzte, für welche er schrieb, verstehen würden, was er meint, d. h. daß die schwefelsaure Chinarinde und Calisaya von der peruanischen Rinde hergestellt werden. [Es giebt ein „Elixir von Calisaya und Eisen," hergestellt von einer Firma zu Boston und in der Apotheke vorräthig, mit welchem ich als Tonicum für schwache und entkräftete Frauen ungeheure Erfolge erzielt habe. Vergl. auch Präsident Day's Mittel gegen Schwindsucht mit „Rinde und Eisen," was natürlich peruanische Rinde bedeutet und in jener Krankheit von großem Nutzen ist.] Dr. Humphreys ist der Ansicht, daß es nur wenige Arzneimittel giebt, welche anti-chronische Eigenschaften besitzen und daß wir daher bessere Erfolge durch eine vernünftige Zusammenstellung von Arzneimitteln erzielen können, welche, wenn sie allein gebraucht werden, die angebliche Gewähr leisten, daß sie anti-chronischen Einfluß ausüben, d. h. Schüttelfrost heilen und hinterher sich dennoch als Fehlschlag erweisen. Bei richtiger Zusammensetzung jedoch (wie diese Lösung und die folgenden Pillen) erweisen sie sich wirksamer als Chinin. Er sagt weiter unter von den Pillen, daß sie anstatt der Lösung gebraucht werden können. Möglicher Weise sind sie nicht besser, werden jedoch der Lösung von vielen Leuten vorgezogen, da sie leicht zu vertragen, schmackhaft, bequem, billig, sicher und bestimmt heilend sind. Die Pillen sind folgende:

2. Dr. Humphrey's Pillen. — Chinoidin 1 Unze; fester Extract aus der nux vomica, ½ Dr.; Eisenpyrophosphat und feste Extracte von euonymus (Spillbaum), je 2 Dr.; gelsemium, 2 scru.; hydrastis, ½ Unze; xanthoxylum, 1 Dr. Gehörig zu mischen, mit Wintergrünöl wohlriechend zu machen, und in 240 Pillen zu theilen. Dosis.— Für ein kleines Kind als gewöhnliches Tonicum 1 Pille, 3–4 mal täglich, als anti-chronisches Mittel (d. h. um den Schüttelfrost zu hemmen oder zu heilen) 1–2 Pillen alle 2, 3, 4 Stunden während der fieberfreien Zeit; in leichten Fällen, werden 6–8 als anti-chronisches Mittel dienen und den Frost hemmen; in hartnäckigen Fällen kann man doppelt so viele Pillen einnehmen und in der nächsten Pause zwischen den einzelnen Fieberanfällen, kurz bevor das Fieber anfängt, wiederholen. Der Verfasser hat entdeckt, daß es am besten ist, ungefähr 5 Stunden zu beginnen, bevor der Frost eintritt und die Dosis in der obengenannten Menge einzunehmen — eine große, mit starker Brust versehene und vollblütige erwachsene Person kann 2 Pillen als Dosis nehmen, ein kleiner Mann oder Frau jedoch und Personen von 12—14 Jahren bis zu 16—18 Jahren nur 1 und diese haben alle Stunde die Dosis zu wiederholen, so daß die letzte 1 Stunde genommen wird, bevor der Frost beginnt. Dieses ist die allersicherste Methode. [„3 oder 4 mal täglich" bedeutet im Allgemeinen vor jeder Mahlzeit und vor'm Zubettegehen.] Für Kinder ist 1 Pille alle 2 Stunden nöthig oder alle Stunden ½ Pille, um Schüttelfrost zu hemmen. Das ist hinreichend. Für Erwachsene empfiehlt sich dieselbe Dosis, die ich oben nannte, 3—4 mal täglich, als allgemeines Tonicum; für Kinder

jedoch speziell wird, wie oben bemerkt, die Lösung oder wie der Doctor sagt, das „Tip Top Tonic" vorgezogen. Er sagt: In der Regel sind keine anderen Heilmittel nöthig, weder bei Pillen noch bei der Lösung, außer wenn gewisse Umstände eine ganz eigenartige Behandlung erheischen. Ist dies der Fall, so sollte man doppelt Obacht geben. Es ist jedoch wohlbekannt, daß Leberleiden und Milzsucht die gewöhnlichsten Begleiter von periodischem oder chronischem Schüttelfrost sind. Man höre seine Bemerkungen über den „Spleen." Er sagt über diesen Gegenstand: „Bei dem Gebrauche von einem dieser anti-chronischen Mitteln allein habe ich oft sehr viele ernste Erscheinungen gänzlich verschwinden sehen, nachdem sie allen möglichen anderen Kuren getrotzt hatten. Namentlich war dies der Fall mit Rücksicht auf die Verschlimmerung der Milzsucht. Vielleicht ist kein anderes Heilmittel oder keine einzige Zusammensetzung so wirksam hinsichtlich der Beseitigung jenes krankhaften (ungesunden) Zustandes."

Er behauptet, daß er ungefähr 30 Fälle schlimmen Spleens geheilt habe — einige von ganz eigenartiger Beschaffenheit, und daß er niemals Mißerfolg hatte. Er gebrauchte nichts als Pillen oder Lösung. Mithin sind diese beiden Mittel sehr werthvolle Präparate und man kann sich auf sie fest und mit Zuversicht verlassen.

Dr. Humphreys schlägt folgenden Plan vor und ich bin mit demselben völlig einverstanden. Nur wundert es mich, daß die Methode, die anti-chronische Arzenei in recht voller Dosis an jedem fünften oder sechsten Tage zu nehmen — ebenso gut am siebenten, wie bisher vorgeschrieben wurde — in manchen Fällen nicht genügend gewesen ist, um die Wiederkehr des Leidens zu verhindern. Er sagt:

„Nachdem ich einmal die chronische Krankheitserscheinung gestillt oder gebrochen habe, sollte der Patient eine Dosis anti-chronischer Arzenei dreimal täglich während mehrerer Wochen nehmen; jeden fünften, sechsten und siebenten Tag sollten 6 bis 8 Dosen genommen werden. Diese Methode sollte strenge befolgt werden. Die anti-chronische Salbe (die weiter unten angegeben ist) oder irgend ein anderes Mittel sollte ebenfalls gebraucht werden."

Man vermeide möglichst Gefahren seitens Hitze oder Kälte, kalten Zugwindes, Malaria, Schlaflosigkeit, Uebermüdung, ꝛc. Man halte den Leib offen und den Magen in der bestmöglichsten Verfassung, um Rückfall oder Zusammentreffen von mehreren Krankheiten zu vermeiden.

Zuweilen erzielt man einen großen Nutzen aus Gegenreiz über der Nierengegend, namentlich wenn dort Schmerzen oder Schwäche empfunden wird. Für solchen Fall habe ich den besten Erfolg von nachstehendem Recepte erlebt:

8. Die anti-chronische Salbe gegen Leberleiden und Milzsucht. — Man sättige (so stark wie möglich anzufertigen) Arnica- mt Capsicum-Tinctur, sowie Ammoniakwasser je 1 Unze; Tinctur von der nux vomica und Olivenöl je 1½ Unzen; Schierling und Origanum je 2 Dr.; reines Crotonöl, ½ bis 1 Dr. Zu mischen. Alle Tincturen müssen aus ganz starkem Alcohol hergestellt werden. Zu gebrauchen zum Einreiben am Rückgrat, 1 bis 3 Mal täglich. Eine fortwährende Wärme oder Glühen wird man beim Gebrauche empfinden, aber nach einigen Tagen läßt dieselbe nach.

Dr. Humphreys sagt, ihm seien viele Fälle vorgekommen, in welchen Salbe allein, laut Vorschrift benutzt, den chronischen Anfall („Schütteln") unterbrochen habe, und bei gelegentlichem Gebrauche, wenn durch Schwachheit oder Rücken-

schmerzen bemerkbar geworden, die Wiederkehr des Uebels Monate lang verhindert worden und schließlich eine völlige Heilung herbeigeführt worden sei.

Anmerkung. — Der Verfasser will nur noch eine weitere Bemerkung über die Heilung durch bloße Salbe machen. Wenn kein besonderer Grund vorhanden ist, warum keine innere Arzenei genommen werden sollte, ist es meines Erachtens eine „faule Politik," auf Heilung mittelst bloßer Salbenbenutzung zu warten. Unter allen Umständen würde ich vorschlagen, einige der hier genannten Arzeneimittel innerlich zu gebrauchen, und ebenfalls die Salbe oder das sogenannte Gegenreizmittel, wenn Schwäche oder Rückenschmerzen eintreten oder wenn die Milz größer wird und weh thut. Auf diese Weise wird man ohne Aufschub die Krankheit möglicher Weise heilen.

2. Schüttelfrost oder Schüttelfieber. — Ein einfaches Heilmittel ohne Chinin. — H. G. D. Brown in Copiah Co., Miss., nennt folgendes Verfahren als durchaus sicher und erprobt gegen Frost und Schüttelfieber: „Man nehme 1 Pt. Baumwollensamen, 2 Pt. Wasser, eingekocht bis auf 1 Pt.; sich setzen lassen und warm eine Stunde vor dem Anfall einzunehmen. Viele Leute werden über dieses einfache Mittel zweifellos lachend den Kopf schütteln; aber ich habe es mit wirksamem Erfolge versucht und kann ohne Zögern behaupten, daß es besser ist als Chinin. Könnte ich den letzteren Gegenstand für 10 Cents per Flasche kaufen, würde ich doch Baumwollensamen-Thee unfehlbar vorziehen. Er wird nicht blos unzweifelhaft heilen, sondern auch dauernd heilen, und ist durchaus nicht unangenehm an Geschmack."

3. Frost oder Schüttelfieber — Sicheres Mittel mit Chinin. — Dieses Recept rührt von Dr. Joseph Spaulding in Lafayette, Ind., in Folge einer Anfrage, welche eine Dame mittelst des „Blade Household" stellte. Das Recept erklärt sich selbst. Er sagt:

Geehrte Frau! Sie sagen: „Man verschreibe mir nicht Branntwein oder Chinin." Ich jedoch, der da weiß, wovon er spricht, und der selbst 3 Jahre lang von dem Uebel geplagt war, als ich noch in der Malariagegend von Indiana lebte, habe mich dadurch kurirt und ich habe seit 5 Jahren keinen Schüttelfrost wiedergehabt. Ich bin überzeugt, daß das Mittel dieselbe Wirkung bei Anderen haben wird. Der Trunkenbold, der diese Arzenei als Morgentrank nimmt, wird nicht zum zweiten Mal nach derselben Flasche verlangen.

1. Ein vollkommenes Abführungsmittel. „Vollkommen" in der wahren Bedeutung des Wortes.

2. Nach 2 Tagen nehme man Chinin in 6 Gramm-Dosen, alle 4—6 Stunden, je nachdem man es aushalten kann, bis ein Schüttelfrost vermieden ist; dann nehme man das Folgende:

3. Tonischen Bittern, zur Stärkung und Belebung des Körpers nachdem Schüttelfrost oder Schüttelfieber gebrochen sind, oder für allgemeinen Gebrauch. — Tinct. Capsicum, 1 Dr.; zitronatsaures Eisen und Chinin, 1 Unze; comp. tinct. von Enzian, 1 Unze; Elixir von Cinchonia, 2 Unzen; Branntwein, 5 Unzen. Dosis.—Man nehme täglich 3mal einen Theelöffel voll, gleich nach dem Essen."

Das Cinchonia-Elixir ist auch als „Calisaya-Elixir" oder Rindenelixir, d. h. peruanische Rinde, bekannt. Es wird folgendermaßen zubereitet: Peruanische

Rinde, 1 Unze; frische Orangenschale, ½ Unze; Zimmetrinde, Corianderſamen und Angelicaſamen, je 3 Dr.; Kümmel und Anisſamen, je 1 Dr.; Branntwein und Waſſer wie unten angegeben; einfacher Syrup, 10 Unzen. Man zerſtoße oder zerreibe die Rinde und die aromatiſchen Mittel grob und begieße ſie mit Branntwein, ſo daß man 10 Unzen erhält. Dann ſetze man das Durchſchlagen mit gleichen Theilen Branntwein und Waſſer fort, bis man 22 Unzen hat; ſchließlich thue man den Syrup hinzu, um 2 Pints Tonicum und Stärkungsmittel hergeſtellt zu haben.

Anmerkung. — Ich weiß, daß einige Leute dem Gebrauch von Chinin abgeneigt ſind, da ſie glauben, daß es rheumatiſche oder andere Schmerzen verurſachte. Ich bin jedoch feſt davon überzeugt, daß die Schmerzen oder ſonſtigen Uebel, die angeblich vom Chinin herrühren, auf's Conto der Krankheit zu ſetzen oder auch dem Clima zuzuſchreiben ſind, nicht jedoch dem Gebrauch von Chinin. Chinin iſt nicht bloß ein völlig ſicheres Heilmittel, ſondern es iſt auch ein werthvolles anti-chroniſches Arzeneimittel. Es kann überall gekauft werden, es wird überall Schüttelfroſt kuriren und nur in ganz vereinzelten Ausnahmen erfolglos ſein. Den Standpunkt, den ich oben ergriffen habe, iſt der, daß es die Krankheit oder das Malaria im Körper iſt, welches die Schmerzen in den Knochen u. ſ. w. verurſacht, und nicht das Chinin. Dann habe ich Erfahrungen gemacht, welche dieſe Behauptung vollauf rechtfertigen. Sogar einige unſerer berühmteſten Aerzte ſind ſonderbarer Weiſe anderer Anſicht.

4. Schüttelfroſt oder Schüttelfieber — Sicheres Mittel dagegen. — Chinin, 31 Gr.; aromatiſche Schwefelſäure und Laudanum, je 31 Tropfen; Waſſer, 3 Unzen. Doſis.— 1 Theelöffel voll 3mal täglich, vor den Mahlzeiten.

Anmerkung. — Dieſes Recept habe ich von Frau Catharine Baldwin in Toledo, Ohio, früher in Put-in-Bay, erhalten, wo ſie ihrerſeits es bekam. Sie behauptete, das Mittel mehrere Male bei ganz ſchlimmen oder langwierigen chroniſchen Fällen, in denen „Nichts" — wie man zu ſagen pflegt — „mehr helfen will", erprobt zu haben. Auch ich habe es mit Erfolg gebraucht, indem ich jedoch eine kleine Abweichung von dem Recept vornehme, nämlich in folgender Weiſe: Ich gebrauchte 40 Gr. Chinin und 40 Tropfen Vitriol- und Laudanumöl, 4 Unzen Waſſer (um eine etwas größere Menge Arzenei herzuſtellen); dann ſchreibe ich für Erwachſene vor, alle 3 Stunden, 2 Stunden oder ½ Stunde, bevor der Schüttelfroſt beginnt, 1 Theelöffel zu nehmen. Dadurch wird der Froſt gebrochen. Später gab ich 3mal täglich, nach jeder Mahlzeit, 1 Theelöffel voll, bis Nichts mehr da war. In ſehr vielen Fällen wird dieſes Mittel Heilung bringen.

5. Schüttelfroſt-Pillen. — Sehr billig und wirkſam, ohne Chinin. — Chinoidin, 1 Unze; Dover's Pulver, 3 Dr.; Pfeffercryſtall, 40 Gr.; unterkohlenſaures Eiſenſalz, 2½ Dr.; ſteifen Gummiarabicum, genügend, um Pillen herzuſtellen; man miſche alles ſehr ſorgfältig und mache die Pillen von gewöhnlicher Größe. (Der Verfaſſer würde ſagen 440 Pillen, um ſicher zu ſein, daß in jeder Pille ein Gr. Chinoidin vorhanden iſt.) Doſis. — Man nehme alle 2 Stunden 2 Pillen, bis 6 oder 8 genommen ſind, während das Fieber nicht vorherrſcht. Nach dem erſten Tage 2 Pillen 3 Mal täglich, gerade vor den Mahlzeiten, während das Fieber oder der Schüttelfroſt nachläßt.

Anmerkung. — Dieſes Recept iſt ſicherlich gut, entweder als ein Heilmittel gegen Schüttelfroſt oder als allgemeines Tonicum. Chinoidin-Pillen werden

jedoch bei warmem Wetter weich und sollten daher reichlich pulverisirte Lakritzenwurzel enthalten, um das Zusammenkleben zu verhüten, aber in Folge dessen dürfte vielleicht eher das folgende Mittel, in flüssiger Form, vorzüglicher sein:

6. Chinoidin gegen Schüttelfrost. — Wie man es verabreicht. — C. E. Ellis, M. D., in Gooch's Mill, Mo., schreibt in Beantwortung einer Anfrage von Dr. A. Barry in Dresden, Texas, im „The Brief", Seite 505, 1883, welcher gern „eine geeignete Methode der Verwendung von Chinoidin" wissen wollte. Die Antwort lautete: „Nachfolgend ein Recept, welches mein Vater und ich selbst gebrauchten und jeden Patienten dadurch befriedigten, ausgenommen eine Negerin, welche über Uebelkeit klagte, nachdem sie die Arzenei eingenommen hatte: Chinoidin, 2 Unzen; Alkohol, 1Pt.; Salpetersäure, aufgelöst (eine Formel, welche Apotheker verstehen) 1 Unze; aromatischen Rhabarbersyrup (lat. rheum) 8 Unzen; Wasser, 8 Unzen. Mischen. Dosis. — Wenn aufgelöst, nehme man davon 1 Theelöffel voll vor den Mahlzeiten und vor'm Schlafengehen. Wenn Dr. Barry diese Methode der Chinoidin-Benutzung versuchen will, wird er finden, daß es das ist, als was ich es ausgebe. Ich habe es massenhaft gebraucht und ich hoffe, daß er damit einen ebenso guten Erfolg haben wird, wie ich ihn gehabt habe."

Anmerkung. — Da Chinoidin so viel billiger als Chinin ist, so ist das ein Hauptgrund, warum man es vorziehen sollte. (Für Diejenigen, welche dem Gebrauche von Chinin abgeneigt sind und auch alle anderen derartigen Bestandtheile verschmähen, wie Cinchonidia und Chinoidin, und darum ein neues, aber einfaches Mittel versuchen möchten, gebe ich das folgende Recept:

7. Schüttelfrost und Fieber. — Neues, aber einfaches Mittel. — Man nehme eine Muskatnuß von mittlerer Größe und verbrenne sie, indem man sie auf eine Flamme hält, nachdem man ein Stück Draht hineingesteckt hat; lasse sie dann ohne Störung von selbst aufbrennen. Wenn sie aufgebrannt ist, mache man aus der Asche ein Pulver und vermische es mit einer gleichen Menge Alaun und mache 8 Pulver daraus. Beim Beginn des Schüttelfrostes verabreiche man ein Pulver. Wenn dieses das Fieber nicht aufhält, gebe man ein zweites Pulver beim Erscheinen des nächsten Schüttelfrostes, und wenn auch dann keine Heilung erreicht ist, muß das dritte Pulver verabreicht werden, sobald der nächste Schüttelfrost kommt. Gewöhnlich bewirkt das erste Pulver Heilung und selten wird ein drittes Pulver nöthig sein. Die Gedärme sollten durch ein Abführungsmittel in Ordnung gehalten werden, bevor man das obige Mittel anwendet. Sicherlich verdient dieses Recept Beachtung, obgleich ich nicht in der Lage bin, für seine gute Wirkung zu bürgen. — Prof. King.

Anmerkung. — Prof. King sagt, er habe „erfahren, daß es verschiedene Fälle von Wechselfieber (Fieber und Schüttelfrost) geheilt habe. Auch sagt er, er habe die „Erfahrung gemacht, daß es in dieser Krankheit einen nahezu allgemeinen Erfolg erzielt habe." Er fügt dann hinzu, daß „es zur Heilung von anderen Arten von Fieber empfehlenswerth" sei. Auch ich bin, wie er, unfähig, einen Grund anzugeben, warum oder wie es derart wirken sollte, aber ich habe keinen Zweifel daran, daß es so gewirkt hat.

8. Schüttelfrostpillen in hartnäckigen Fällen. — Alcohol-Extract aus nux vomica, 10 Gr.; Chinin, 30 Gr.; pulverisirtes Capsicum, 20 Gr. — Anweisung. — Man mische gehörig und theile in dreißig Pillen. Zuerst gebe man ein Abführungsmittel, um eine gute Wirkung auf die Gedärme auszuüben; dann gebe man 2 dieser Pillen eine Stunde vor Tisch, 3 Mal täglich, bis die Heilung erfolgt ist, dann 1 Pille für eine Dosis in derselben Weise, bis sie verbraucht sind.

Anmerkung. — Dieses Mittel stammte von einem alten Arzte in Tennessee und war für einen Baptisten-Prediger bestimmt, der lange Zeit an Schüttelfrost litt und ihn durchaus nicht beseitigen konnte. Dieses Mittel jedoch half. Er gab es nun meinem Vetter, Dr. A. B. Moon zu Toledo, O., der behauptet, daß er nur in einem einzigen Falle während der vielen Jahre, wo er es gebraucht, damit Mißerfolg gehabt habe.

9. Schüttelfrost, ein tonisches Elixir dagegen. — Capsicum-Tinctur 1 Dr.; citronensaures Eisen und Chinin und comprimirte Enziantinctur (das erste erscheint in Krystallform, das andere flüssig) je 1 Unze; Cinchonia-Elixir 7 Unzen; mischen. Dosis. — Von 1 bis zu 2 Theelöffel voll 3 Mal täglich, aber nach den Mahlzeiten; als allgemeines Stärkungsmittel alle 1-2 Stunden 1 Mal; wenn es zur Beseitigung des Fiebers eingenommen wird, so gebe man wenigstens 4 Dosen, die letzte 1 Stunde bevor der Schüttelfrost wiederkehrt, zu nehmen.

Anmerkung. — Ich weiß, daß dies ein werthvolles Tonicum ist, wenn immer man ein solches nöthig hat.

10. Schüttelfrost, tonische Pillen dagegen. — Cinchonia-schwefelsaures Salz (aus der peruanischen Rinde gemacht) 40 Gr., Arsenikfäure 1 Gr., zerkleinertes Eisen (ferri pulvis, oder Eisen in pulverisirtem Zustande) und fester Extract aus Enzian, je 1 Dr. Man mische es gehörig und mache daraus 40 Pillen. Dosis. — Als allgemeines Stärkungsmittel 1 Pille 1 Stunde vor jeder Mahlzeit und vor dem Zubettegehen, oder, wenn dies bequemer ist, ½ Stunde vor den Mahlzeiten und beim Schlafengehen; zur Hemmung des Fiebers 2 Pillen 4, 3, 2 oder 1 Stunde, bevor der Schüttelfrost beginnt; dann 4 täglich für ein paar Tage, wie oben.

11. Schüttelfrost, Elixir, oder Deutsche Kur dagegen. — Chinin 16 Gr., Chinidia und Cinchonidia, je 20 Gr.; comp. Tinct. von peruanischer Rinde und Tinctur von Columbo je 2 Unzen; Rhabarbartinctur 1 Unze; aromatische Schwefelsäure, um die Sulphate zu zerscheiden und „Einfaches Elixir", etwa eine Acht-Unzenflasche. (Wenn gewisse Personen nicht wünschen, daß ein Apotheker dieses Recept ausfertigt, oder auch in kleinen Plätzen, wo man das einfache Elixir nicht bekommen kann, gebe ich das nachstehende Recept: Spiritus oder Essenz aus Orangen ¼ Unzen, Cinnamon-Essenz 10 Tropfen, Alcohol 4 Unzen, einfacher Syrup und Wasser, je 6 Unzen; zu mischen.) Dosis. — 1 Theelöffel voll alle 3 Stunden, bis der Schüttelfrost gehemmt ist, dann 3 Mal täglich u. s. w., wie bei anderen Stärkungsmitteln.

Anmerkung.—Ich habe dieses Recept von G. M. Nill, einem Apotheker und Pharmaceuten am Broadway, Toledo, O., erhalten und ich habe es mehrere Male von ihm ausführen lassen, indem ich fand, daß es sehr werthvoll ist. In einer Familie benutzte zuerst die Dame des Hauses es für sich selbst, dann für ein Kind und schließlich für ihren Vater, in jedem Falle mit Erfolg, und ich habe es in verschiede-

nen anderen Fällen mit gleicher Wirkung benutzt. In diesem Recepte sind — wohlgemerkt! — 3 der besten anti-chronischen und tonischen Präparate enthalten, welche aus der peruanischen Rinde gemacht werden, und außerdem die comprimirte Tinctur von der Rinde selbst, was den großartigen Erfolg, den ich erzielt habe, hinreichend erklärt und welches sicherlich auch andere, die es benutzen, erzielen werden, sei es als Heilmittel gegen den Schüttelfrost oder zur Verhütung seiner Wiederkehr, wie auch als allgemeines Stärkungsmittel.

12. Schüttelfrost. — Tonisches Fiebervertreibungs-Mittel. — Ohne Anwendung von Abführungs-Mitteln, bevor man jenes zu brauchen beginnt. — Chinin 40 Gr., Elixir von Taraxacum (Löwenzahn) 2 Unzen, einfacher Syrup, um ein Acht-Unzenglas anzufüllen. Vor dem Gebrauch zu schütteln.

Dosis.—Für einen Erwachsenen 1 Tischlöffel voll oder ein kleiner Schluck, 3–4 Mal täglich; für ein Kind von 6 bis zu 12 Jahren, ein Dessertlöffel voll; bei 3–6 Jahren 1 Theelöffel voll; wenn sehr klein, ½ Theelöffel voll.

Das Angenehme dabei ist dies: Das Löwenzahn-Elixir wirkt auf die Leber und Gedärme, so daß man nicht zu warten und Abführungsmittel zu nehmen braucht, bevor man mit dem Fiebervertreibungsmittel beginnt. Es ist hierbei jedoch, wie oben bereits an verschiedenen Stellen bemerkt, das Beste, mit den Dosen 4, 3, 2 und 1 Stunde zu beginnen, bevor der Schüttelfrost kommt. Ich bekam dieses Recept von einem meiner Frennde in Toledo, M. O. Waggoner, der seit mehreren Jahren mit dem Gebrauche des Mittels vertraut ist, und sagt, daß „demselben nichts gleichkomme." Ich habe es eingenommen und auch Andern gegeben, mit vollständiger Befriedigung. Es ist in der That ein Mittel, daß das Fieber vertreibt (febrifugirend), und verdient seinen Namen mit völligem Rechte.

13. Fieber in niedrigen, feuchten Ländern.—Dr. Buchanan's Vorbeugungs- und Heilmittel. — Beste rothe peruanische Rinde, 2 Unzen; Virginische Schlangenwurzel, 2 Unzen; Enzianwurzel und Orangengelb, je 1 Unze; Branntwein oder guter Whiskey, 1 Qt.; auch Whiskey oder guter Apfelwein, je 1 Pt., wird dieselben Dienste thun. Anweisung.—Man presse es grob oder zerreibe es, thue es in Spiritus und schüttle es täglich 10–12 Tage lang, bevor man es benutzt. Dosis.—Zwei Theelöffel voll unmittelbar nach jeder Mahlzeit, entweder als Vorbeugungs- oder als Heilmittel.

Anmerkung.—Dr. Buchanan, vom Königl. Colleg für Aerzte in Edinburg, Schottland, behauptet in seiner „Domestic Medicine," daß dies ein Mittel gegen Ruhr, faules Wechselfieber und alle anderen Fieber in niedrigen, nassen Gegenden mit ungesundem Klima sei. Natürlich ist es werthvoll, da Enzian den Appetit fördert und die Schlangenwurzel den Nieren und der Haut wohlthut.

14. Schüttelfrost und Fieber. — Wie man es vermeidet. — Die vorhergehenden Heilmittel werden Schüttelfrost oder Wechselfieber und überhaupt Fieber heilen, aber es ist noch die wichtige Frage offen, wie man sie vermeidet oder ihnen vorbeugt. Um dieses mit Erfolg thun zu können, vermeide man feuchte Luft, besonders am frühen Morgen, außer beim Spazierengehen; auch bleibe man nicht in der offenen Luft, wo man sich leicht erkältet. Man vermeide große Uebereilung; man schlafe 8 Stunden von den 24; man achte darauf, daß das Trink- und Kochwasser vollkommen rein sei; man trage Unterzeug von Flannel zu allen

Jahreszeiten; man halte die Füße trocken und warm. Und wenn man in allen diesen Dingen sorgfältig ist, suche man sich, falls man dennoch den Schüttelfrost bekommt, in der vorstehenden Liste von Arzeneimitteln das beste heraus, bis man den Schüttelfrostdistrikt mit einer gesünderen Gegend vertauschen kann.

1. Knötchenbildung oder Staub in den Augen.—Beseitigung desselben.—Ein Mitarbeiter des „Scientific American" schreibt an das Blatt daß folgendes Mittel gegen Knötchenbildung im Auge zu empfehlen sei: Eine kleine Kameelhaarbürste wird in Wasser getaucht und damit über den Augapfel gestrichen, während man das Augenlid hochhebt. Dieses Verfahren erfordert keine besondere Geschicklichkeit oder Kunst, dauert nur einen Augenblick und beseitigt sofort jede Staub und Schmutztheilchen oder Knötchen, ohne das Auge entzündet zu machen.

2. Ein anderer Correspondent sagt: „Leute, welche mit der Eisenbahn reisen, sind fortwährend Unannehmlichkeiten durch umherfliegenden Ruß ꝛc., unterworfen. Wenn sie ihn in die Augen bekommen, haben sie nicht blos für den Augenblick Schmerz zu ertragen, sondern holen sich oft den Keim eines langen Leidens weg, das in einen vollständigen Verlust des Augenlichtes ausarten kann. Ein sehr einfaches und wirksames Heilmittel liegt im Bereiche jedes Reisenden und würde, wenn es allgemein bekannt wäre, viele Qualen und viele Kosten verhüten. Es ist dieses nichts weiter als 1–2 Gran Flachssamen. Man sagt, daß dieses in's Auge gethan werden könne, ohne jenem empfindlichen Organe Schmerzen oder Schaden zuzufügen und daß der Flachssamen bald aufhört sich auszudehnen und in eine leimartige Masse auflöst, welche den Augapfel bedeckt und irgend einen fremden Bestandtheil einhüllt. Die Entzündung oder das Beißen der Haut wird auf diese Weise verhindert und das Uebel wird bald ganz beseitigt sein. Ein Dutzend von diesen Granen, welche man in der Westentasche trägt, können geeigneten Falles ein Dutzend von Goldthalern ersetzen."

1. Unglücksfälle, Vergiftung u. s. w. — Kurze Regeln zur Befolgung. — Prof. Wilder in New York, giebt die folgenden kurzen Regeln zum Besten, um die Handlungsweise in solchen Fällen zu bestimmen:

1. Bei Staub in den Augen vermeide man das Reiben und träufle Wasser hinein, beseitige fremde Bestandtheile u. s. w., mit dem runden Ende eines Bleistiftes.

2. Man entferne Insekten aus dem Ohr durch lauwarmes Wasser; niemals stecke man einen harten Gegenstand in's Ohr.

3. Ist eine Arterie zerschnitten, so drücke man über die Wunde; ist eine Ader zerschnitten so drücke man darunter.

4. Wenn man etwas im Halse stecken hat, krieche man auf allen Vieren herum und huste.

5. Bei leichten Verbrennungen tauche man den verletzten Theil in kaltes Wasser; ist die Haut zerstört, so thue man Firniß darauf.

6. Man lösche ein Feuer durch Decken u. s. w.; Wasser wirkt oft bei brennenden Oel schädlich und vermehrt die Gefahr.

7. Bevor man durch Rauch geht, hole man tüchtig Athem und gehe gebückt; wenn man aber Kohlensäure vermuthet, gehe man ohne Weiteres aufrecht hinein.

8. Vergiftungswunden sauge man aus, aber nicht, wenn man einen wunden Mund hat. Man vergrößere die Wunde oder schneide die betreffende Stelle

lieber ohne Aufschub heraus. Man halte die verwundete Stelle, so lange man es aushalten kann, auf heiße Kohlen oder an das „butt" Ende einer Cigarre.

9. Im Vergiftungsfällen rufe man Erbrechen hervor, indem man den Schlund kitzelt, oder mit warmen Wasser oder Wasser und Mostrich oder Salz und Wasser; möglichst stets warm.

10. Bei Vergiftung durch Säure gebe man Laugensalz.

11. Bei Opiumvergiftung gebe man starken Kaffee und halte den Patienten in Bewegung.

12. Wenn man in's Wasser fällt, schwimme man auf dem Rücken, die Nase und den Mund frei vorgestreckt. (Vergl. In den Fluß fallen, u. s. w.)

13. Bei Apoplexie hebe man den Kopf und den Körper hoch; bei Ohnmacht lege man die betreffende Person flach hin.

2. Schnelle Brechmittel bei Vergiftungsfällen. — Ein medi. Schriftsteller liefert folgende Lehren für das Verhalten bei Unglücksfällen, Vergiftung u. s. w. Er sagt: „Man mische schnell ein paar Unzen pulverisirte Kreide oder Magnesia mit einem Pint Milch und schlucke das Ganze in einem Zug nieder. Dann drücke man mit dem Finger an den Hals, von oben bis unten und bewege von Seite zu Seite ganz leicht. Dadurch wird Erbrechen herbeigeführt, worauf man reichlich warme Milch und Wasser trinkt und das Erbrechen wiederholt. Milch ist bei fast allen Vergiftungen ein Gegengift, ausgenommen bei narkotischen, namentlich wenn die Milch schnell gebraucht wird und ihrem Genusse ein Erbrechen folgt. Bei narkotischer Vergiftung, wie bei Laudanum, Opium oder Morphin, gebe man schnell ein Brechmittel aus Mostrich und Wasser, darauf reichlich warmes Wasser und Salz zum Trinken, bis Erbrechen erfolgt. Man halte den Patienten in Bewegung und gestatte ihm nicht, zu schlafen. Schleunigst sende man nach dem Hausarzte."

3. Vergiftung durch Zufall oder mit Absicht.—Was man zu thun hat.—Ein anderer arzeneiwissenschaftlicher Schriftsteller sagt über dieses Kapitel der zufälligen oder absichtlichen Vergiftung: Um irgendwelche giftige Mineralien oder Pflanzen, welche man zufällig oder absichtlich eingenommen hat, unschädlich zu machen, verschlucke man 2 Maß (½ Pint) Tafelöl; bei starkem Körperbau mehr.

Anmerkung.—Das Tafelöl ist gut und eine Flasche davon sollte in jedem Hause vorräthig sein, um sofort in einem derartigen Falle einschreiten zu können; aber Schmalzöl oder sogar reines Schmalz genügt auch. Das Erbrechen ist sehr wichtig.

4. Vergiftung durch Giftigen Epheu.—Recept.—Bromin 15 Gr., zerrieben in 1 Unze Olivenöl oder Glycerin und 3 mal oder 4 mal täglich einzunehmen. Eine Dosis beim Zubettgehen kann sich schon wirksam erweisen. Auch ein Umschlag von Lehmerde hat schon viele Fälle kurirt.

5. Giftiger Epheu. — Vergiftung geheilt durch einen alten Fuchsjäger. — Folgende Mittheilung wurde an das Blatt „Forest and Stream" gesandt, welche sich selbst erklärt. Der Schreiber sagt: „Ich habe wahrscheinlich mehr an Vergiftung durch Epheu gelitten, als irgend Jemand anderes. Dreimal in einem Sommer bin ich für die Verwechselung blind gewesen. Ich habe jedes Mittel ohne Erfolg versucht, bis zum letzten Male. Ich war zur Jagd und bekam mit

meinem gewöhnlichen Glücke eine andere Dosis, welche mich an's Haus fesselte. Ich konnte nicht gehen. Ein alter Fuchsjäger, der in der Nachbarschaft wohnte und von meiner Pein hörte, besuchte mich und brachte mir ein Heilmittel, welches wie ein Wunder wirkte. In 3 Tagen war ich auf und munter, und erfreute mich (was mir lieber ist als alles Andere in der Welt), nämlich Herbstschnepfenjagd, das beste Vergnügen vor dem Frost, im freien Felde. Hier lasse ich das Recept folgen: Man nehme 1 Pint von der Rinde der schwarzfleckigen Erle, Wasser 1 Quart, und koche es bis zu 1 Pint zusammen. Man wasche die vergifteten Theile ein Dutzend mal aus, wenn dies sich machen läßt; es wird keinen Schaden thun.

Anmerkung.—Vielleicht ist es besser zu wissen, daß das giftige Epheu seine Blätter in Büscheln von 3 hat, während der nicht-giftige seine Blätter in Büscheln von 5 hat; wer dies weiß, wird sich vor der Vergiftung leicht hüten können.

6. Vergiftung durch die Giftеiche.—Ein Heilmittel. — J. B. Murfree, M. D., in Murfreesboro, Tenn., sagt, er habe entdeckt, daß das schwarze Waschmittel von Kalomel und Leimwasser (Kalomel 1 Dr. und Leimwasser 1 Pt.) einen unfehlbaren Erfolg seit mehreren Jahren erzielt habe.—„Medical Brief."— Diese Angabe war bestätigt durch die nachfolgende, die auch im „Brief" steht und die von Dr. James A. Douglaß zu Poland, O., unter folgender Ueberschrift veröffentlicht wurde:

7. Vergiftung durch Sumach. — Er sagt nämlich: „Seitdem Prof. Maisch entdeckt hat, daß die toxische (vergiftende) Eigenschaft einer Säure zuzuschreiben ist, welche er „toxicodendrische Säure" nannte, ist die Behandlung auf rein wissenschaftlicher Grundlage erfolgt (d. h. von dem Gesichtspunkte aus, daß Alkalien Säuren unschädlich machen und umgekehrt, daß also Säuren Alkalien unschädlich machen). Daher — so fährt er fort — wende ich Alkalien an, um die Säure unschädlich zu machen. Ich ziehe — sagt er dann — das Leimwasser (liquor calcis) örtlich benutzt vor, in schlimmen Fällen wende ich es auch innerlich an. Ich setze es zuweilen (das Leimwasser) mit doppelkohlensaurem Natron oder Chloralhydrat zusammen, nämlich 1 Unze auf 1 Pt." Zum Schlusse sagt er dann, es sei nahezu ein Eigenmittel (sicher heilend), wie man es nur wünschen könne. (Vgl. Geschwür, Giftwunde, Vergiftung durch wilder Wein, Erdkur.)

8. Vergiftung durch Bilsenkraut, Tabak oder Stramonium und Schlangenbisse. — Heilmittel. — Das Sassafras-Oel hat sich als ein Heilmittel gegen Vergiftung durch die genannten Gegenstände herausgestellt. In Dosen von 15 Tropfen verabreicht, und zwar alle 30 Minuten, für 6 Dosen, stellte es das Bewußtsein wieder her, nachdem die Stramoniumblumen von einem 4 Jahre alten Knaben gegessen worden waren. Hinterher wurde ihm eine Dosis Castoröl verabreicht, um es durch die Gedärme abzutreiben.

Anmerkung. — Dieses Recept verdanken wir einem Dr. A. W. Lyle zu Castelton, Ind., im „Medical Brief", worin er auch Dr. Thompson's Ansicht von dem Werthe des Sassafras-Oels bei Bilsenkraut- und Tabak-Vergiftung mittheilt. Er sagt ferner: „Es zerstört alle Insecten und ist ein wirksames Gegengift bei dem Bisse von giftigen kupferköpfigen Schlangen. Er empfiehlt allen Aerzten, das Mittel zu versuchen, und der Verfasser ist der Ansicht, daß es für alle Leute gleich gut ist. Er giebt die Dosis nicht in diesen letzten Fällen, aber wenn ein Knabe von 4 Jahren 15 Tropfen vertragen kann, kann ein Erwachsener mindestens 40 ein-

nehmen. Und bei Schlangenbissen würde ich es auch auf die Wunde reiben und dies laut Vorschrift wiederholen.

1. Unglücksfall durch Chloroform. — Verhütung desselben durch Mischung von Terpentinspiritus. — Um solchen Unglücksfällen vorzubeugen, welche so häufig bei dem Gebrauche von Chloroform entstehen, wenn man damit Empfindungslosigkeit (Unfähigkeit, Schmerzen zu empfinden) erzeugen will, ist durch Dr. Wachsmuth in Berlin, Deutschland, folgender Mittel empfohlen worden. Dasselbe besteht nämlich einfach in der Hinzufügung von 1 Theil rectificirten Terpentinöls (Terpentinspiritus) zu 5 Theilen Chloroform. Das Terpentinöl scheint, wenn eingeathmet, eine belebende oder erregende Wirkung auf die Lungen auszuüben und schützt diese Organe davor, in jenen gelähmten Zustand hinüberzugehen, welcher durch Chloroform-Narcosis (um zu benebeln oder bewußtlos zu machen) hervorgerufen wird. Es scheint, daß Dr. Wachsmuth, als er einmal auf dem Krankenbette lag, ganz zufällig Terpentingeruch einathmete und er dadurch ein stärkendes und erfrischendes Gefühl empfand, welche Thatsache ihn dann veranlaßte, die Methode zu probiren, Terpentinöl zum Chloroform zu gießen, wenn er das letztere zur Erzeugung eines empfindungslosen Zustandes benutzte.

Anmerkung. — Einige Leute, darunter sogar Aerzte, reden unbedachtsam, wenn sie sagen „Oel von Terpentin," denn es sollte „Spiritus" genannt werden, den sie ja auch meinen. Es giebt eigentlich kein Terpentinöl. Die klebrige Masse, welche von dem Bäumen fließt, wird distillirt, wenn es sehr brauchbar, d. h. klar und rein ist, so daß es kaum das Aussehen von Oel hat — Klar wie Wasser, wie man in der Regel sagt. Der einzige Zweck dieser Erklärung ist der, daß Niemand glauben soll, es gebe Terpentinöl und außerdem noch Terpentinspiritus; beide sind und bedeuten eines und dasselbe.

2. Unglücksfälle durch Chloroform. — Wie man sie beim Hantiren verhütet. — Man glaubt daß viele Todesfälle von Chloroformbereitung dadurch entstehen, daß der Patient auf dem Rücken lag und daß die Zunge, wegen Mangels an Muskelkraft oder Zusammenziehungsfähigkeit in den Schlund hing und so den Patienten erstickte. Darauf sollte also jeder achten, der es anwendet. Die Zunge kann nöthigenfalls mit einem Tuche festgehalten werden.

Ich ersehe auch aus einem kürzlichen Berichte im „Ann Arbor Register," daß Dr. McLean, von der Universität von Michigan, während seiner 25jährigen Praxis als Wundarzt Chloroform jedem anderen Betäubungsmittel vorzieht und niemals ein Todesfall dabei erlitten hat, auch nicht Augenzeugen eines solchen gewesen ist. Er hat es stets gebraucht, wenn es nöthig war, und er empfiehlt es lebhaft und zieht es in jeder Hinsicht dem Aether vor. Bei den vorhin beschriebenen Vorsichtsmaßregeln bezüglich des Athmens, Vermeidung der Erstickung durch Hinabrutschen der Zunge in den Schlund, während alle Muskeln durch das Chloroform erschlafft sind, brauchen wir es nicht gefährlich zu nennen und zu fürchten. Jedoch sehe ich keinen Grund, warum man es nicht mit Terpentin vermischen sollte.

Die Londoner „Lancet" bestätigt die oben aufgestellte Ansicht, bezüglich der Vorsicht mit der Zunge. Das Blatt sagt nämlich: „Tod durch Chloroform braucht gar nicht vorzukommen, wenn gemäß der Lehre von Syme, Lister und Hughes (sämmtlich berühmte Wundärzte), folgende einfache Regel befolgt wird: Man kümmere sich nicht um den Puls, auch nicht um das Herz, überlasse auch die Pupille (vom Auge) sich selbst. Wohl aber richte man sein Augenmerk auf das Athmen und wenn es in

bedeutendem Grade schwer wird, nehme man eine Arterienzange und ziehe die Zunge ganz einfach heraus. (Ein Stück Zeug wird die Zunge ohne große Schwierigkeiten festhalten.) Syme verlor niemals einen Chloroform-Fall, obgleich er deren 5,000 hatte."

Verhalten im tiefen Wasser.—Für alle welche nicht schwimmen können.—Für denjenigen welcher in tiefes Wasser fällt und des Schwimmens unkundig ist mag das Folgende von Nutzen sein:

1. Fällt man in tiefes Wasser so bedenke man beim Untersinken daß man sofort wieder an die Oberfläche des Wassers kommt. Man schließe den Mund und halte beim Auftauchen die Hände nicht über Wasser, es sei denn um einen im Bereiche derselben sich befindenden, die Rettung ermöglichenden, Gegenstand zu umklammern. Hält man die Hände hoch, so sinkt der Kopf unter Wasser und man kann nicht athmen.

2. Unter dem Wasser mag man die Hände nach Belieben rühren; man wirft den Kopf zurück und man wird, wenn das Wasser ruhig ist, das Gesicht frei behalten. Zieht die Schwere der Kleidung oder schwere Stiefel einem nicht hinab, so kann man sich in steifgestreckter Lage über Wasser halten.

3. Eine Bewegung der Beine, wie beim Treppensteigen, wird wenn man es aushalten kann, sehr dazu beitragen sich über Wasser zu erhalten, bis Hilfe anlangt. Besser ist es jedoch, selbst für gute Schwimmer, sich nicht zu erschöpfen, sondern sich treiben zu lassen. (Siehe Wiederbelebungsversuche bei Ertrunkenen.)

Salben, Pflaster, Mittel zum Einreiben, Umschläge u. s. w.

1. Salbe oder Pflaster für gesprungene und rissige Haut u. s. w. — Kolophonium (Harz, englisch Rosin), 10 Unzen; Hammeltalg 2 Unzen, Wachs 1 Unze. Anleitung.—Man schmelze die Mischung und verfahre auf dieselbe Weise wie ein Schuhmacher bei Bereitung seines Pechs. Man schmiert die Masse auf Streifen Leinwand und legt dieselbe so heiß wie möglich auf, da die Masse klebt braucht man den Verband nicht zu binden. Sollte die Salbe bei kaltem Wetter zu dick sein so nehme man etwas mehr Talg oder etwas weniger Kolophonium.

2. Einreibemittel für Beulen, Quetschungen und schwarze Flecken u. s. w., Johanniskraut und Stramonium. — Spitzen und Blüthen von frischgepflückten Johanniskraut (hypericum perforatum), frischen stramonium Blättern, ½ Pfd. von jedem; 1 Pfd. Schmalz. Anleitung.— Man zerdrücke die Pflanzen und vermische sie mit den Schmalz und lasse die Masse eine Stunde langsam am Feuer schmelzen, dann filtrire man sie. Man reibe das Mittel tüchtig ein in die Geschwulst.

Bemerkungen. — Prof. King sagt daß eine Tinctur von Johanniskraut (so stark wie möglich) beinahe eben so wirksam wie Arnica ist und empfiehlt es daher, wo das letztere nicht zu haben ist, bei Quetschungen, zur Zertheilung des geronnenen Blutes unter der Haut. (Das Recept für Husten, Erkältung, Heiserkei ꝛc., giebt weiteren Aufschluß über die Wirksamkeit von hypericum perforatum.)

3. Salbe und Heilmittel für Schnittwunden und Rissen, wie sie beim Kornschälen unvermeidlich; für Flechten, Schorf, Kopfgeschwulst ꝛc. — Schaftalg, 8 Pfd.; Harz 1½ Pfd.; Ammonia-Salz 2 Unzen:

Baumöl 1 Pt. Anleitung.—Man schmilzt das Harz und den Talg zusammen, löst das Ammonia in etwas Wasser, nachdem man es fein pulverisirt hat und rührt es dann in die Masse; dann setzt man das Oel hinzu und giebt die Salbe in Büchsen oder in einen verschließbaren Krug. Bei der Anwendung ist es gut wenn man etwas Ammonia Auflösung bei der Hand hat und die Stelle an der man es anwenden will damit befeuchtet, da dies die Heilung beschleunigt.

Anmerkung.—Ich bekam dieses Mittel von einem welschen Grobschmied in Moawequa, Ill., welcher glaubte, es gebe in der ganzen Welt keine Arzenei, welche dieser Heilsalbe oder Oel, wie er es nannte, gleichkomme. Es wird auch sich werthvoll erweisen bei aufgesprungenen Fingern, die man sich leicht beim Ausschoten von Früchten zuzieht. Auch dient es für allgemeine Zwecke.

4. Quicksalbe oder Waschung.—Dem alten Mittel vorzuziehen.—Queckenleim (guter Steinleim, eben lau), 1 Theil; Schwefel, 2 Theile; Wasser, 10 Theile; an Gewicht ungefähr ½ Unze Leim, 1 Unze Schwefel und 5 Unzen Wasser, giebt das richtige Verhältniß. Anweisung.—Man koche Alles zusammen in einem Porzellangefäß, indem man es fortwährend mit einem Stocke umrührt, bis es die Farbe von Cinnamonessenz hat. Sobald es kühl ist, ziehe man es auf Flaschen und verkorke diese gut. Man lege auf die leidenden Theile eine kleine Menge.

Anmerkung.—Dieses Mittel rührt von Dr. A. B. Mason, welcher darüber sagt: „Es ist viel besser zu gebrauchen, als die alte Schwefelsalbe und bewirkt bei weniger Anwendung Heilung." Es ist ein zuverlässiges Mittel.

5. Salbe und Oel für allgemeine Zwecke; Norton's—1. Für die Salbe: 1 Pfd. Schmalz; Harz, 5 Unzen; Bienenwachs und Camphergummi, je 2 Unzen; Origanumöl und Terpentinspiritus, je 1 Unze. Anweisung.—Man schmelze das Fett, den Harz und den Bienenwachs zusammen; zerbreche den Camphergummi so fein wie möglich, und wenn man ersteren vom Feuer absetzt, nachdem Alles zerschmolzen ist, rühre man den Gum und zwar so lange, bis der Camphergum zerschmolzen und Alles ganz kühl ist; dann thue man das Origanum und Terpentin hinzu und rühre um, bis es sich setzt oder steif ist; alsdann thue man es in eine Fruchtbüchse und bedecke es, um die Luft fernzuhalten.

Anmerkung.—„Es ist gut, sehr gut, für allgemeine Zwecke jeder Art," sagte meine Schwester, Frau Norton, von welcher ich das Mittel erhielt.

2. Für die Salbe.—Man gebrauche 5 Pfd. Harz, thue 6 Unzen Hammeltalg hinein; alle anderen Bestandttheile behandle man wie bei No. 1 und zerschmelze sie; sobald jedoch der Camphergummi geschmolzen ist, und nachdem man ihn vom Feuer entfernt hat, thue man das Oel und den Terpentin hinein und rühre tüchtig 1–2 Minuten; dann gieße man kaltes Wasser hinein und behandle es genau wie Schusterwachs, rolle es aus in Stangen und packe jede Stange einzeln ein.

Anmerkung.—Werthvoll als Stärkungssalbe oder Pflaster bei Schwäche im Allgemeinen, rheumatischen und anderen Schmerzen, an den Lenden oder sonstigen Körpertheilen.

6. Glycerinesalbe für aufgesprungene Hände, Lippen oder Gesicht, Ueberhitzung, Hemorrhoiden, u. s. w.—Süßes Mandelöl, 2 Unzen; Spermacet und weißes Wachs, je ½ Unze; bestes Glycerin, 1 Unze; Rosenöl, ein wenig.

Anweisung. — Man schmelze das Spermacet und das Wachs in dem Mandelöl durch leichte Hitze, dann rühre man das Glycerin und das Rosenöl tüchtig um und fülle es in kleine Gefäße oder weithalsige Flaschen. Bei kaltem Wetter muß es vor'm Gebrauch angewärmt werden. Bedeckt oder verkorkt aufzubewahren.

Der „American Agriculturist" sagt in dem nachstehenden Artikel von dem Gebrauche dieser Salbe:

„Sie ist ausgezeichnet zum Weichmachen der Haut, für aufgesprungene Stellen, zum Anfeuchten von Leichdörnern oder schwieligen Füßen oder Zehen und namentlich für aufgesprungenes Gesicht, Lippen oder Hände. Sind die Hände aufgesprungen oder wund oder rauh durch Kälte, wasche man sie mit Seife rein und reibe sie mit dieser Salbe tüchtig ab. Die Hände werden dann am andern Morgen weich und in gutem Zustande sein, ausgenommen wenn sie tiefe Wunden haben. Es ist sehr heilsam, das Mittel den Händen zu bieten nach dem „Waschtage". Es empfiehlt sich trefflich zum Gebrauch für Solche die an dem unter dem Namen Hemorrhoiden oder Aftergeschwüre bekannten Uebel leiden."

7. Salbe oder Balsam bei Wunden, Ritzen oder inneren Schmerzen. — Harz, 2½ Pfd.; Terpentin-Spiritus, 1 Qt.; Kieferbalsam, 4 Unzen; Schierlingsöl, 2 Unzen. Anweisung. — Man schmelze das Wachs und stelle es vom Feuer fort; wenn es ein wenig kühl ist, rühre man den Kieferbalsam hinein, dann das Terpentin und schließlich den Schierling, worauf man mit dem Umrühren fortfährt, bis es kühl genug ist, um in der entstandenen Mischung zu verbleiben.

Anmerkung. — Diese Salbe sah ich auf den Händen eines Herrn E. B. Mason, Farmer zu Ann Arbor, Mich., welche Risse und eine Wunde von beträchtlichem Umfange zeigten. Indem ich das weiße Aussehen und das Klebrige bemerkte, fragte ich darnach; er sagte mir, er habe es seit mehreren Jahren gebraucht und war der Ansicht, daß es seines Gleichen suche für Wunden, Geschwüre, Risse, ꝛc., und auch als „Pflaster" bei allen möglichen inneren Schmerzen. Er empfahl es so herzlich, daß ich überredet wurde, es für meine dritte Auflage zu benutzen. Ich wußte, daß es werthvoll sein müsse. Aber ich glaube, daß es für heißes Wasser zu weich sein wird. Ferner ist nur die Hälfte Terpentin-Spiritus und vielleicht ½ Pfund mehr Harz zu gebrauchen, wenn man es als Pflaster auf andere Körpertheile zu legen beabsichtigt. Weitere Veränderungen sind nicht nöthig. Es würde sehr heilsam sein, es auf einer wunden Brust zu tragen, einerlei ob diese Verletzung von Anstrengungen oder kranker Lunge herrührt. Vergl. auch die „Centennial Recipes" vom „Poor Will's Almanac", am Schlusse dieses Theiles, wegen einer Salbe aus diesen Bestandtheilen.

8. Salbe für Brandwunden; vom Erkälten dabei. — Fett, 8 Unzen, 3 bis 4 Mal geschmolzen und jedes Mal in kaltem Wasser abgekühlt (Vaselin oder Kosmolin wird jetzt gebraucht ohne die Reinigung und ist gerade so gut, vielleicht sogar besser); dann dämpfe man darin zwei hübsche große Zwiebeln, in Scheiben zerschnitten, und seihe sie durch. Dies giebt eine ausgezeichnete Salbe für entzündete Wunden. Man lege den Verband täglich 2 bis 3 Mal darauf, je nach Bedarf. Zweimal ist genug, wenn kein übermäßiges Geschwür oder derartige Umstände es erheischen.

9. Salbe, Carbol, für Brandwunden, Geschwüre, ꝛc. — Fett, 10 Unzen; weißer Wachs, 5 Unzen; Balsam von Kiefer, Carbolsäure, je 1 Unze. Anweisung. — Man mache das Fett flüssig, auch das Wachs, dann thue man

die Kiefer hinzu, und wenn es dick zu werden anfängt, indem es kühl wird, rühre man die Carbolsäure hinein, fließe die Salbe in Zinnkästchen oder ein passendes Napf und sorge für guten Verschluß.

Anmerkung. — Der Kiefer-Carbolin ist sehr heilend und wohlthuend, macht die Salbe an die Brandwunden oder andere offene Wunden haften und vertreibt gleichzeitig den unangenehmen Geruch der Carbolsäure. Viele Leute glauben, es gebe keine Salbe, die so gut sei wie die mit Carbolsäure hergestellte. Ich glaube jedoch, daß Vaselin, 10 Unzen, besser wäre als das Fett, das in dem gedachten Recept vorkommt.

10. Salbe oder Oel, grüne, für alte Geschwüre, Wunden, Krebs, u. s. w. — Harz und Bienenwachs, je 1 Unze; Hammeltalg oder Fett, 4 Unzen; pulverisirtes Kupfergrün, 1 Dr. Anweisung.—Man schmelze die ersten beiden zusammen und rühre das Kupfergrün hinein, indem man es umrührt, bis es kalt ist. Dann verbinde man die Geschwüre, Wunden u. s. w., deren Namen ich schon nannte, Morgens und Abends, nachdem man sie nöthigenfalls gehörig mit Kastoröl gereinigt hat. Zu jenem Zwecke bereite man eine Mischung von gleichen Theilen Myrrhentinctur, Blutwurzel und Aloe. Und wenn irgend ein Gewächs (faules Fleisch) vorhanden ist, so streue man pulverisirte Blutwurzel oder fein gestoßenen, gebrannten Alaun darauf, dann thue man die Salbe darauf oder richtiger das Oel.

Anmerkung.—Dr. Gunn hält dieses Verfahren für ein sehr heilsames, namentlich bei alten oder veralteten Geschwüren.

11. Salbe oder Umschlag, Robinson's, bei Geschwüren, Entzündung u. s. w. — Man schabe reichlich rohe Kartoffeln und verdicke sie mit fein pulverisirter Holzkohle. Man lege dies bequem auf die Wunde oder den entzündeten Theil und erneuere das Heilmittel so oft es trocken wird, oder alle 3—4 Stunden.

Anmerkung.—Auf diese Weise wurde das Bein eines Knaben geheilt, welches derartig verletzt gewesen war, daß ein großes Geschwür, welches sich mehr ausdehnte und anschwoll, entstanden war und schließlich ärztliche Hülfe nothwendig gemacht hatte. Man befürchtete sogar schon die Nothwendigkeit einer Amputation, jedoch empfahl ein Nachbar diese Salbe oder Umschlag, mit welcher das Bein behandelt und geheilt wurde. Folglich muß es auch anderen Leuten helfen.

2. Ein Flachssamen-Umschlag, der mit pulverisirte Holzkohle dick gemacht ist, wird die Ausbreitung, Ausdehnung und das Absterben verhüten, vielmehr die abgestorbenen Bestandtheile von den gesunden absondern. Wenigstens war dies an meinem eigenen Körper der Fall, als ich noch ein Knabe war und einer meiner Füße sammt einigen Zehen durch eine Draht-Maschine bös zermalmt und in Verwesung gerathen war. Man verabsäume nicht, das eine oder das andere Mittel zu versuchen, je nachdem die Gelegenheit es erheischt.

12. Kürbis-Umschlag bei schmerzhaften Entzündungen, Anschwellungen u. s. w. — Ein Correspondent für den New Yorker Farmerclub, veröffentlicht in dem „American Agriculturist," liefert ein Beispiel, wie der Arm einer Frau zu einem ungeheueren Umfange angeschwollen und schmerzhaft entzündet war. Es wurde ein Umschlag von gestampften Kürbis gemacht und in 15 Minuten erneuert. Nach kurzer Zeit erfolgte vollkommene Heilung. Das durch die Um-

schläge aus dem Körper gezogene Fieber machte dieselben sehr ekelhaft nachdem sie abgenommen wurden.

Anmerkung.—In solchen Fällen, nachdem die Entzündung durch den Kürbis beseitigt ist, sollte irgend ein gutes, sanftes Mittel zum Einreiben angewendet werden, wie dasjenige des Herrn Chase's, wenigstens von Zeit zu Zeit, um Kräftigung, Heilung u. s. w. zu erzeugen.

13. Salbe und anderweitige Behandlung. — Für Bräune und Athemnoth. — 1. Man nehme Spieköl, Tischöl, britisches Oel und Terpentinspiritus, je 1 Unze, thue 1 Pt. Fett zu Feuer in einem passenden Gefäße und brenne oder erhitze es, bis es eine braune Farbe erhält, setze es dann vom Feuer ab und wenn es kalt genug ist, daß man den Finger hineinstecken kann, thue man die Oele hinzu und mische tüchtig.

2. Man nehme 1 Gallone Hafer und werfe ihn in einen Kessel, gieße Essig darüber und koche es, dann fülle man zwei wollene Strümpfe mit dem gekochten Hafer an und nähe die Oeffnungen zu, halte sie dampfend heiß oder wenigstens so heiß, wie der Patient sie am Nacken aushalten kann, schmiere den Schlund gehörig mit der Salbe ein und lege einen der Strümpfe auf den Hals, um die Salbe hineinzutreiben. Man wechsle alle 10 Minuten, indem man bei jedem Wechsel neu einschmiert, bis die Mischung einen 2–2½ Stunden währendem Schweiß erzeugt; dann wasche man den Patienten mit Soda und warmen Wasser ab, tausche alle feuchte Kleidung gegen trockene um und gewähre ihm gute Ruhe. Am nächsten Tage kann das Verfahren wiederholt werden, falls es nöthig ist; es wird dies aber selten der Fall sein.

Das Mittel ist auch gut bei Athemnoth; aber in beiden Fällen sei man vorsichtig und verhüte eine Erkältung.

14. Rückenschmerzen. — Nützliches Pflaster dagegen. — Burgundisches Pech und Camphergummi, je 1 Unze; Opium, 1 Dr. Anweisung. — Man schmelze das Pech und nachdem man den Campher zerbrochen und das Opiumgummi zu möglichst feinen Stücken gemacht hat, rühre es durcheinander und achte darauf, daß es aufgelöst und gleichmäßig gemischt sei. Man streiche das Pflaster sehr dünn auf weiches Leder, wasche den Rücken mit Essig, so heiß, als man es aushalten kann, reibe die Rippen dann mit trockenem Flanell ab, bis sie roth sind, und lege das heiße Pflaster darauf und halte es recht lange aus, worauf es nöthigenfalls noch zu erneuern ist. Dabei denke man daran, daß bei allen Pflastern, die man gebraucht, es zu vermeiden ist, sie auf behaarte Stellen zu legen. Ist jedoch Haar vorhanden an einer Stelle, die man nicht umgehen kann, so scheere man das Haar möglichst gründlich ab oder rasire es ab, ganz nach Belieben. Eine Binde muß über dem Umschlag getragen werden, da sonst die Füllung leicht wirkungslos wird und außerdem die Kleidung ruinirt.

Anmerkung. — Dieses Recept habe ich von Herrn Moroß erhalten, der hier in Toledo ein Grocerygeschäft betreibt. Er sagte mir, daß er dadurch geheilt worden sei, nachdem er alle Aerzte probirt, eine Kur in Saratoga durchgemacht hatte u. s. w. — alles ohne Nutzen. Auch gab er mir die Versicherung, daß er das Mittel Anderen gegeben habe, denen es sehr übel ergangen sei. (Der Doctor sprach von Nierenkrankheit.) Einer habe Alles versucht und schon auf dem Todtenbette gelegen, bis er plötzlich dieses Pflaster gebrauchte und gesund wurde. Ich habe es persönlich

versucht und halte es für nützlich und des Vertrauens durchaus würdig. Ich glaube jedoch, daß der Zusatz von 1 Unze Harz zu dieser Salbe das Auslaufen derselben verhüten würde, ohne ihren Werth zu beeinträchtigen.

15. Hustenreiz, Crotonöl als Mittel dagegen. — In Fällen von chronischem Lungengeschwür, Lungenhusten, Asthma, Bronchitis, Schwindsucht, Leberentzündung, Milzleiden u. s. w. wird sich das nachstehende Mittel sicherlich bewähren: Crotonöl, 1 Dr.; Terpentinspiritus, 2 Dr.; zu mischen. Anweisung.— Sorgfältig zu befolgen: Man zerreibe mit dem Finger die Mischung tüchtig durcheinander, so daß sie einen Platz von der Größe eines Silberdollars oder noch mehr bedeckt, wie es einem am besten scheint: Dieser Raum ist dann 4—6mal so groß als der Ort, welcher vom Husten oder vom Geschwür afficirt ist. Ein Finger voll bedeckt den Raum, welchen ein Dollar einnimmt. In ungefähr 12—24 Stunden wird die Haut roth und es entstehen leichte Bläschen; wenn sie aber nicht in 36 Stunden entstehen sollten, so reibe man von Neuem in derselben Weise aber nicht ganz so leicht. Diese Bläschen reifen zu Blüthchen heran und füllen sich mit Wasser oder einer dicken gelben Masse, je nach der Beschaffenheit des Körpersystems. Dieselben müssen mittelst einer Nadel geöffnet werden, die Masse muß dann herausgedrückt und die Haut sorfältig mit einem weichen Tuche abgerieben werden, alsdann wasche man sie mit Seifenwasser (Castile ist am besten). Dieses Verfahren sollte alle 3—6 Tage stattfinden. Außerdem wasche man jeden Abend und Morgen, oder wenigstens einmal täglich, nach der Beschaffenheit der Wunde oder des Schmerzes, der daraus enstehen wird. Da diese Behandlung den Eiterlauf hemmt, so mache man die Hautreibungen u. s. w. so nahe neben einander wie möglich und setze sie auch möglichst lange fort.

Anmerkung. — Die obige Mischung giebt dem Geschwür Weichheit und macht es erträglich, während das Crotonöl allein, wie früher gebraucht, häßliche Beulen macht und ein fürchterliches Jucken hervorruft oder einen scharfen brennenden Schmerz. Dasselbe thut das Reizpflaster, (Irritating Powder), welches nicht nothwendiger Weise die gewünschte Wirkung herbeizuführen braucht. Dieses bewirkt nur, daß die Bläschen in die Höhe gehen, während das alte Irritation Powder die ganze Hautfläche mit Geschwüren bedeckt und sehr eklig und unangenehm ist. Dr. Sykes in Chicago gebraucht diese Mischung massenhaft, überall und stets, wo er sie gebrauchen kann, und auch ich habe sie mit völliger Befriedigung gebraucht.

16. Gewürzpflaster oder Umschläge, um Uebelkeit und Erbrechen zu beseitigen und zu verhüten. — Ingwer, Nelken, Zimmet und schwarzen Pfeffer, je ½ Unze; Cayenepfeffer, ½ Dr.; alles dies in feinen Pulver; Ingwertinctur, ½ Unze; genügend durchsikerter Honig oder Syrup, um daraus einen festen Umschlag zu bereiten — lieber steif; auf den Magen zu legen.

17. Jucken, Nützliche Salbe dagegen.—Fett, ¼ Pfund; Schwefel, ½ Unze; weiße niedergeschlagene Benzinsäure, je ½ Dr.; Schwefelsäure und Bergamotöl, je ½ flüssische Dr.; Salpeter, 1 Dr. Anweisung.—Man reibe den Salpeter zu Pulver, schmelze das Fett, setze es vom Feuer fort und gieße es auf einen irdenen Teller; dann thue man die übrigen Bestandtheile hinzu, indem man sie umrührt, bis sie kalt sind. Man salbe Morgens und Abends tüchtig bis Heilung erfolgt, welche sicher kommen muß, denn die Juckmilbe wird getödtet, welche in der Haut haust und das Stechen verursacht.

18. Heilsalbe oder Schmerzsalbe gegen Entzündungen, Wunden, Geschwüre, Verbrennungen, u. s. w. — Olivenöl, 1¼ Pfd.; Bienenwachs und ungesalzene Butter, je 2 Unzen; Mennig, ½ Pfd.; Honig, 6 Unzen; pulverisirter Camphergummi, 4 Unzen. Anweisung. — Man gieße das Olivenöl in einen passenden Kessel, setze diesen auf den Ofen und versetze ihn in kochende Hitze (wobei man nicht vergessen darf, daß es beinahe 3mal so viel Hitze nimmt, Oel zu kochen, als es bedarf, um Wasser zum sieden zu bringen), dann mahle den Mennig zu feinem Pulver und rühre ihn um, als ob man „Mush" machen wollte und lasse die Hitze andauern und rühre, bis ein glänzendes Schwarz oder ein tiefes Braun entsteht. Dann nehme man es vom Feuer fort, schabe das Bienenwachs ganz fein und rühre dieses hinein; zum Schluß thue man die übrigen Bestandtheile hinzu, zu allerletzt den pulverisirten Campher. Man breite die Mischung auf ein Stück Tuch aus und benutze sie fleißig.

19. Reizsalbe gegen Kalte Füße, verursacht durch Schwitzen bei Auszehrung und anderen erschöpfenden Krankheiten. — Buttetöl, 1 Pt.; Bergamotöl und starke Capsicumtinctur, je 1 Unze. Anweisung. — Um das Butteröl herzustellen, nehme man reichlich Butter und thue sie in einen Kessel mit Wasser und Oel und rühre alles durcheinander; dann lasse man es bis zum nächsten Tage stehen und nehme die ölige Butter vom Wasser fort, thue die Capsicumtinctur hinein und koche sie, um alles darin enthaltene Wasser herausdünsten zu lassen und mische das Bergamotöl hinzu, wenn jenes kalt ist. Man bringe das so Hergestellte dann in dichte Schachteln oder Flaschen mit weitem Halse, zum Gebrauche fertig. Hiervon reibe man Morgens und Abends einen Theelöffel voll ein und lasse es in die Flächen der Hände und die Fußsohlen einziehen und sie wärmen, wodurch sie weich werden und alle harte Haut beseitigt wird. Durch diese Reizung wird die Neigung der Füße, zu schwitzen, beseitigt, auch verschwindet das brennende, heiße Gefühl, welches oft sehr störend ist.

20. Magnetische Salbe gegen Brand- und Schnittwunden, Geschwüre, u. s. w. — Man stelle dasselbe Mittel wie oben her, nur daß man Oel aus Origanum anstatt Capsicumtinktur benutzt.

Anmerkung. — Diese und die Reizsalbe werden sich als sehr zuverlässige Mittel erweisen und den Zwecken völlig entsprechen, für welche man sie empfiehlt; dies letztere geschieht zum Zwecke der Heilung und des Weichmachens alter Geschüre sowohl, wie frische Schnitte, Quetschungen, Brandwunden u. s. w.

21. Salbe oder Oel gegen Jucken vom Rasiren und anderen Schmerzen von chronischem und bösartigem Character. — Eine Frau H. J. Merrill in Toledo, O., gab mir das folgende Recept, welches sie lange Jahre mit großem Erfolge gebraucht hatte, bei allen schlimmen Verletzungen von langer Dauer und reizbarem Character: Man reinige die Wunde sorgfältig mit warmem Castorseifenwasser, trockene sie mit weichen Tüchern sauber ab und streue das Mittel zuerst spärlich, da es „beißt", darauf, um die mächtige Wirkung über die Krankheit zu zeigen. Schießpulver, Schwefel und Alaun je 2 Theelöffel voll, in Pulver zerstoßen, ungesalzenes Fett oder frische ungesalzene Butter ½ Pint. Anweisung.— Man thue es in eine irdene Schüssel, lasse es hinten auf dem Ofen für 24 Stunden schmoren, lasse es fest werden und thue es in eine Schachtel, fertig zum Gebrauch.

1. Jucken (Prurigo), Heilung, Zaubermittel—Man löse (in arzenei-

wissenschaftlicher Weise) hyorocyanische Säure und Bleizucker, je 2 Dr., auf, Alcohol 3 Unzen, destillirtes oder weiches Wasser 1 Pint. Anweisung.—Man löse den Bleizucker in Wasser auf, thue dann die Säure hinzu und schüttle tüchtig; schließlich kommt der Alkohol dazu. Man lege so angefeuchtete Tücher auf die juckenden Stellen oder reibe mit dem Finger häufig darauf, je nachdem dies der Fall erheischt.

Anmerkung. — Das Mittel ist giftig und daher vor den Händen der Kinder zu bewahren. Es wird behauptet, daß das Mittel gegen Hautjucken wunderbar hilft, so lange die Wimmelchen noch nicht aufgebrochen sind. In verdünnter Lösung ist es vollkommen ungefährlich.

2. Jucken in leucorrhoealen Fällen, &c. — Ganz kürzlich ist in diesen Fällen von Prurigo oder Jucken der äußeren Theile das folgende Mittel erfunden und viel benutzt worden, und zwar angeblich mit Erfolg: Doppel-schwefelsaures Salz oder Bi-Sulphit von Soda und weichem Wasser je 2 Unzen; Glycerin, 3 Unzen; zu mischen und häufig zu gebrauchen mit Hülfe eines Tuches, und wenn der Patient zu Bett liegt, auf die Stellen zu legen.

3. Jucken, oder Prurigo—Salbe dagegen. —Mein alter Freund, Dr. T. B. King, in Toledo, O., nimmt: Zuckeroxydsalbe, 1 Unze; Campher-gummi, 20 Gr.; zu einem feinen Puder gemahlen, mit einigen Tropfen Alcohol gemischt, dann 12 bis 15 Gr. rothen Quecksilberniederschlag, auch in die Zinksalbe hineingerieben. Man reibe ein wenig auf den Stellen und wenn eine Haut- oder Fleischschichte zusammenklebt und juckt, so bringt ein wenig Salbe auf einem weichen Tuch dazwischengelegt bald Linderung.

4. Salbe gegen Jucken, Kratzen oder Prurigo. —Camphergummi und weißer Wachs, je 1 Unze; Hammeltalg, 2 Unzen; rother Quecksilberniederschlag und Zinkoxyd, je 3 Dr.; Gerbesäure, 1 Dr. Anweisung. — Man zerreibe den Camphergummi mit ein wenig Alcohol, mache das Fett flüssig und auch das Wachs, indem es leicht erwärmt, und rühre um, reibe Alles zusammen, bis es kalt ist. Gebraucht wie oben, oder wie bei gewöhnlichem Jucken.

Anmerkung. — Wenn man es bekommen kann, ist das Oel aus 4 Unzen frischer ungesalzener Butter statt des Hammeltalgs vorzuziehen. (Herstellung von Butteröl vergl. Reizsalbe, &c.)

1. Aufgesprungene Hände, Lippen, Hitzblüthen u. s. w. — Kaltes Glycerin Creme und Rosen dagegen. — Eine Creme oder eine Flüssigkeit wird zu obigen Zwecken aus 1 Unze weißem geschmolzenem Wachs, 4 Unzen Glycerin, mit Rosenöl oder einem wohlriechenden Mittel (nach Belieben), 4–5 Tropfen hergestellt.

2. Hände, sie aufzuweichen, Sonnenbrand zu beseitigen, desgleichen Flechten, u. s. w. — Citronensaft und Glycerin, zu gleichen Theilen, etwa 1 Unze von jedem, macht nicht nur die Hände weich, sondern entfernt gebräunte Haut oder Sonnenbrand und auch Sommersprossen, bei häufiger Anwendung. Für Flecken aller Art nehme ½–1 Dr. pulverisirten Borax, was auch bei anderen Anlässen nicht schaden kann. (s. Male, Flecken, Finnen u. s. w.)

3. Gesichts- oder Schönheits-Wasser, statt Puder. — Obgleich dies kaum eine Medizin genannt werden kann, scheint mir doch hier der geeignete Platz dafür in Verbindung mit den Mitteln gegen aufgesprungene Lippen, Hände,

u. s. w. Deshalb setze ich sie hierher, weil ich weiß, daß dergleichen Mittel von vielen Frauen gewünscht werden, die ihren natürlich zarten Teint durch schwere Sorgen und Arbeit oder durch Krankheit verloren haben, zumal ich weiß, daß es in keiner Weise schädlich wirkt. Fein zubereiteter Kalk, 1 Unze; Kölnisches Wasser und rectifizirter Weingeist, je 2½ Unzen; filtrirtes Wasser, 1½ Unzen; Glycerine, ½ Unze; Heliotropen-Extract, 1 Dr.; Gestoßener oder geriebener Kalk, in 1 Unze Spiritus aufgelöst. Alles durcheinander gemischt. Anweisung. — Man schüttle die Flasche tüchtig, trage die Mischung mit einem weichen Schwamme oder Läppchen auf und lasse sie trocknen; hierauf wische man den Kalk mit dem Läppchen vom Gesicht ab, je nach der Hautbeschaffenheit oder nach Gutdünken. Läßt man zu viel auf der Haut so erhält man Todtenblässe statt lebhafte natürliche Farbe. Bei sorgfältiger Anwendung erzielt man, wie ich aus Erfahrung weiß, in der That ein feines, zartes Aussehen.

1. Nervosität und Schlaflosigkeit. — Neues und erfolgreiches Mittel. — Wm. A. Hammond, M. D., theilt mit, daß er in letzter Zeit bromsaures Kalcium angewandt habe (Kalk vom lateinischem calc.), in einer Anzahl von Fällen, in welchem Brom angewandt schien. Er versichert, bedeutenden Erfolg erzielt zu haben. Er schreibt:

„Die Dosis besteht aus 15–30 Gran oder mehr für Erwachsene. Dies ist für den speziellen Gebrauch in solchen Fällen, in denen schnelle Hilfe nöthig, da das Bromin in Folge seiner Unbeständigkeit leicht verfliegt und seine besondere Wirkung auf dem Organismus schneller erreicht, als wenn eins von den anderen Bromiden angewandt wird. Eine Hauptsache bei diesen Erfolgen ist seine einschläfernde (schlafbringende) Wirkung, daher der besondere wohlthätige Einfluß des Bromsauren Kalcium in Fällen von „Delirium Tremens" oder Insomnia (Schlaflosigkeit) als Folge von geistiger Ueberanstrengung oder Aufregung.

„Ich gab eine Dosis davon von 30 Gran einem Manne, der in Folge geschäftlicher Mißhelligkeiten mehrere Nächte nicht geschlafen hatte, und sich in höchster Aufregung befand. Er fiel bald in einen sieben Stunden dauernden Schlaf. In der nächsten Nacht, als er erwacht war, gabe ich ihm eine gleiche Dosis bromide potassium, aber ohne Erfolg, er blieb die ganze Nacht wach. In der folgenden Nacht litt er wie immer an Schlaflosigkeit. Ich gab ihm eine Dosis von 30 Gran Bromsaures Kalcium, worauf alle unangenehmen Erscheinungen im Kopfe, Schmerz, Schwindel, Verstörtheit, alle verschwanden.

„In einer Anzahl anderer Beispiele genügte eine einzige Dosis zur Schlaferzeugung, ein Resultat, das sehr selten die Folge von Anwendung einer Dosis der anderen Bromiden zu sein pflegt. (Folglich ist es besser, als die anderen früher gebrauchten Mittel.)"

„In solchen Zuständen der Erschöpfung in Verbindung mit nervöser Reizbarkeit, wie man sie öfters bei hysterischen Frauen findet, und die sich durch Kopfschmerz, Schwindel und geistige Ueberspanntheit anzeigen, hat mir brennsaures Kalcium die trefflichsten Dienste geleistet.

Bei Epilepsie habe ich noch keinen Grund gefunden, bromide potassium oder sodium vorzuziehen, außer in Fällen von häufigerem Paroxismus oder bei ganz kleinen Kindern. Hinsichtlich der Letzteren sind viele der Collegen, die sich früher der Anwendung von bromide potassium widersetzten, auf bromsaures Kalcium verfallen. Es scheint keine Akne (Blüthchen auf der Haut) zu erregen in dem Maße wie potassium oder sodium." — „New Yorker Medizinisches Journal".

2. Schlaflosigkeit, einfaches Mittel dagegen, aber erfolgreicher als manches Andere. — Bezüglich der quälenden Schlaflosigkeit als Folge geistiger Ueberanstrengung oder anderen Störungen des Nervensystems sagt ein erfahrener Schriftsteller: „Kurz vor dem Schlafengehen iß 2–3 kleine rohe Zwie-

beln mit ein wenig Brod, dünn mit frischer Butter bestrichen, welches den gewünschten Zweck erreicht und die betäubende Wirkung von Arzeneien erspart.

Anmerkung. — Diese Idee rohe Zwiebel zu essen ist nicht nur vortrefflich zur Schlaferzeugung, sondern eine oder zwei zu den Mahlzeiten genossen sind, ein treffliches Mittel gegen Verdaungsbeschwerden.

3. Morpheusbote.—Mittel für Schlaf oder Träume.—Man feuchte ein Handtuch zur Hälfte an, lege den angefeuchteten Theil hinten auf den Nacken und drücke ihn gegen die Fläche des Hinterkopfs, dann lege man den trockenen Theil so darüber, daß eine zu rasche Verdunstung verhindert wird. Die Wirkung ist sicher. Es erfrischt das Gehirn und schafft einen ruhigern und süßeren Schlaf als irgend ein betäubendes Mittel. Freilich werden die meisten warmes Wasser dem kalten vorziehen. Für die, welche an Ueberreizung des Gehirns leiden, mag dies nun die Folge von geistiger Anstrengung oder drückender Niedergeschlagenheit sein, ist dieses einfache Mittel eine ganz vorzügliche Wohlthat.

4. Schlafenszeit für verschiedene Personen. — Es hat sich herausgestellt, daß große und wohlbeleibte Leute längeren Schlaf nöthig haben, als solche von schwächerer Leibesconstitution. Zur Gesundheit sind im allgemeinen 6 bis 8 Stunden Schlaf nöthig zur Wiederherstellung der durch die Tagesarbeit verlorenen Nervenkraft. Beim Schlafengehen lege man sich zuerst auf die rechte Seite, behufs besserer Verdauung, wie bereits erwähnt. Besonders soll man keine schwerverdaulichen Speisen zum Abendessen zu sich nehmen. Ein leichtes Abendessen ist vorzuziehen und unbedingt nothwendig zum Wohlbefinden. Kränkliche oder schwächliche Personen dürfen 9 Stunden schlafen, was ihnen sehr wohlthun wird.

5. Schlaf als Heilmittel. — Ein Arzt sagt: Das Verlangen nach Ruhe (Schlaf) ist immer lauter, als das nach Speise. Nicht weil es wichtiger, sondern weil es schwerer zu befriedigen ist. Die beste Ruhe bringt ein gesunder Schlaf. Von zwei Männern oder Frauen wird unter sonst gleichen Verhältnissen der, welcher den besten Schlaf hat, auch am sittlichsten, gesundesten und tüchtigsten sein. Der Schlaf verscheucht Gemüthsbewegungen, mürrische Laune und Unbehaglichkeit, stellt die Kräfte des überangestrengten Gehirns wieder her, stärkt und stählt die entnervte Körperkraft, heilt Kopfschmerz, richtet den gebrochenen Geist wieder auf, verscheucht den Kummer u. s. w., u. s. w. In der That, man könnte eine langes Verzeichniß von Nerven- oder sonstige Krankheiten anführen, die sämmtlich durch Schlaf zu heilen sind. Die Heilung der Schlaflosigkeit erfordert ein reines, gutes Bett, genügende Bewegung zur Herbeiführung von Müdigkeit, passende Beschäftigung, gute Luft und Enthaltung von Reiz- und Betäubungs-Mitteln (Schnaps und Tabak). Ueberarbeiteten, abgemagerten, nervösen (reizbaren) Personen, die an schlaflosen Nächten leiden empfiehlt sich die Aneignung von solchen Gewohnheiten, die den Schlaf sichern, sonst wird das Leben verkürzt und ein betrübender unvollkommener Zustand herbeigeführt.

Anmerkung.—Es wird von vielen Gelehrten behauptet, das Beste sei, mit dem Kopf nach Norden zu liegen, angesichts der Thatsache, wenigstens der muthmaßlichen Thatsache, daß beim Liegen im Schlaf oder Wachen, ein elektrischer Strom durch den Körper zieht und deshalb das Haupt am besten nach Norden liegt. Kranke wenigstens thun wohl daran, wenn es die Lage des Zimmers erlaubt. Eine kleine Erhöhung des Kopfes beim Liegen verhütet leicht den Blutzu-

fluß nach demselben und unterstützt den Schlaf. Ein heißes Fußbad mit Senf, vor dem Schlafengehen, zieht das Blut aus dem Kopfe und befördert den Schlaf, auch besprenge man lange Zeit den Rücken mit heißem Wasser (15 Minuten) ehe man zu Bett geht, was einen guten Schlaf verbürgt. Lebhafte Bewegung in freier Luft, oder ein tüchtiger Spaziergang sind hierfür sehr zweckdienlich — helfen zu guter Nachtruhe. Wohingegen Opium, Chloral oder Spirituosen jeder Art, nur Schlaflosigkeit herbeiführen statt Schlafes. Deshalb sollte man nie dazu greifen, da Gefahr vorhanden, daß deren Gebrauch zu unüberwindlicher Gewohnheit wird. Früher glaubte man allgemein, daß Fischkost dem Gehirn bedeutenden Nahrungsstoff oder Phosphor zuführe, dies ist jedoch neuerdings als Irrthum erkannt, da man jetzt der Ansicht ist, daß Fische nicht mehr Phosphorstoff enthalten als andere Thiere. Wegen der Länge die dies Kapitel bereits erreicht hat, glaube ich für einen mehr erheiternden als belehrenden Schluß Entschuldigung finden zu dürfen. Zweifelsohne giebt es aber Leute die einen hübschen Scherz der wissenschaftlichen Behandlung vorziehen. Für diese will ich aus dem „Springfield Republican" folgende Grundlage zum „Gehirn-Gewebe" hierhersetzen:

Witz geht über Arzenei.

Da ist ein Kerl, so dick und fett,
Wie je ein Türk' am Bosphorus,
Der fest beim Mittagstische sitzt
Und unaufhörbar Worte schwitzt
Auf „Mush" und „Grits" sich dabei stützt,
Und daß ihm's fehlt an „Phosphorus."

Dies Thema endet bei ihm nie;
Er ist so taub wie eine Nuß,
Doch schimpft er ohne Unterlaß
Auf Fleisch und was uns sonst schmeckt daß.
Sein Lirum Larum ist nur das:
Es giebt zu wenig „Phosphorus!"

Ich wollt es ging wo sonst in Kost
Der uns stets chikaniren muß —
Und also unsere Freude trübt —
Daß es nur eine Hoffnung giebt —
Sein Tod — dann kriegt er was er liebt
Genug von seinem „Phosphorus."

1. Bräune.—Augenblickliche Erleichterung.—Innerliches Mittel.—Man behauptet, daß Alaun und Zucker in einer Minute Bräune kurire. Man schabe einen Theelöffel voll Alaun und mische dasselbe mit doppelt soviel Zucker und nehme es auf einmal, worauf augenblicklich Erleichterung eintritt. Hält das Mittel nicht an, so wiederhole man die Dosis ein oder zweimal alle halbe Stunde.

2. Bräune.— Aeußerliches Mittel. — Flanell mit Terpentinspiritus gesättigt, ganz durchtränkt, und auf Gurgel und Brust gelegt, ist ein vorzügliches Mittel, d. h. wirksam bei genauer Beobachtung der Krankheit. Bei großer Verlegenheit ist es angezeigt, wenn das Kind aufwacht und das Flanell 5 Minuten gelegen hat, 3–5 Tropfen Terpentin auf ein Stück Zucker zu geben. Jede Familie sollte Terpentin im Hause haben.

3. Bräune. — Brechmittel. — Schlägt das Vorige in einem Falle fehl, gebe man ein Brechmittel, Ipecacuanha 5 oder 6 Tropfen alle 5 oder 6 Minuten für Kinder von 4 Jahren, warmes Wasser nach der zweiten oder dritten Dosis. Mit dem flüssigen Extract fahre man so lange fort, bis Erbrechen erfolgt, was im allgemeinen nach der fünften oder sechsten Dosis eintritt. Ein bischen mehr oder weniger für ältere oder jüngere Kinder.

4. Bräune. — Augenblicklich helfendes Brechmittel. — 2 Theelöffel Senf in 3 oder 4 Theelöffel warmen Wassers aufgelöst bringt ein Kind ohne weiteres zum Erbrechen. Ein Theelöffel warmen Fettes thut dieselben Dienste. Im Nothfall wiederhole man eines von Beiden.

5. Bräune. — Zwiebeln als sicheres Mittel. — Eine Dame, die Erfahrung in der Sache hat, meint: Von zehn Kindern könnten neun durch rechtzeitige Anwendung von gerösteten Zwiebeln gerettet werden. Man lege dieselben gerieben auf eine Serviette, thut ein wenig Gänsefett, Speiseöl oder auch Speck hinzu und lege es auf den Hals und oberen Theil der Brust, sowie auf Füße und Hände so passend wie möglich.

Anmerkung.—Die Anwendung von gerösteten Zwiebeln mit etwas Oel auf Hals und Brust ist sehr gut. Dagegen halte ich die Anwendung derselben auf Füße und Hände nicht für zweckmäßig, weil dadurch das Blut zu sehr nach den Extremitäten gezogen wird. Man wende lieber je nach Bedürfniß und Vermögen innerliche Mittel an. Ganz wirksam hat sich Zwiebelsaft mit Zucker (Zwiebelsyrup) als innerliches Mittel bei Erkältungen der Kinder bewährt. Unzweifelhaft wirksam halte ich das Mittel bei Bräune sowohl als bei Erkältungen und Husten.

6. Bräune.—Augenblicklich helfendes Mittel. — Dr. Bachelder sagt im "Journal of Chemistry": „Bräune ist augenblicklich zu entfernen mit einer Lösung von Hydrochlorsäure (Schwefelsäure) mit Weinessig verstärkt." Man nehme davon ¼ Unze Schwefelsäure, wie man es jetzt gewöhnlich nennt, auf 4 Unzen Wasser. Das Mittel ist auch gut als Gurgelwasser für entzündeten Gaumen, wunden Mund, wunden Schlund bei Scharlachfieber u. s. w. Der Arzt fügt hinzu: Wie ich aus Erfahrung weiß, hemmt Schwefelsäurelösung alle Krankheits-Entwicklung im Halse so sicher wie die Hacke im Sommer das Unkraut vertilgt. Man benutze bei der Anwendung im Halse eine Bürste oder einen Schwamm, oder gurgle, wenn das Kind alt genug ist.

7. Für Kinder.—Schutzmittel.— Für Kinder, die zur Bräune neigen oder überhaupt zu Halskrankheiten, nehme man ein Stück Sämischleder, mache davon einen kleinen Umschlag und binde ihn auf dem Nacken, mit einem Faden fest; dann mische man etwas Talg und Fichtenharz zusammen, schmiere davon etwas auf das Sämischleder. Dies lasse man das Kind einige Zeit tragen. Nach Bedürfniß zu wiederholen.

Anmerkung.—Das Mittel hat sich als sehr wirksam bewährt, wenn man die Brust vor Zug schützen und diese Theile warm halten will. Dazu sind die heilenden Eigenschaften des Fichtenharzes bei der Auffaugung sehr dienlich. Ungefähr gleiche Theile Talg und Fichtenharz sind am passendsten, oder nur genügend Talg, daß das Pflaster nicht, wie sonst leicht geschieht, an der Haut hängen bleibt.

8. Bräune, Diphtheritis und Halsentzündung. — Verhütung derselben. — Die „New Yorker Abendpost" macht in Folgendem sehr beachtens-

werthe Bemerkungen bezüglich der Nothwendigkeit, die Füße der Kinder zu schützen. Es heißt da:

„Lebenslängliches Unglück oder plötzlicher Tod trifft oft ein infolge Unachtsamkeit oder Nachlässigkeit der Eltern. Ein Kind soll nie mit kalten Füßen zu Bett gehen, und man achte sehr darauf, daß die Füße trocken und warm sind. Nachlässigkeit in dieser Beziehung hat leicht gefährliche Anfälle von Bräune, Diphtheritis oder bösartiger Halsentzündung zur Folge. So wie das Kind aus der Schule kommt oder von einem Besuche, oder aus dem Regen-, Schmutz- oder Thauwetter in's Haus tritt, lasse man es sofort die Schuhe ausziehen, auch sollte sich die Mutter selbst überzeugen, ob die Strümpfe feucht sind. Alsdann wärme man die Füße am Ofen und reibe sie tüchtig mit den Händen und dann ziehe man frische Strümpfe und Schuhe an. Die Reserve-Schuhe und Strümpfe bewahre man trocken auf, daß man sie gleich zur Hand hat."

1. Kopfweh. — Mittel dagegen. — In eine Quartflasche mit Wasser gieße man Hirschhorngeist und Campherspiritus, je 1 Unze und 1 Theelöffel voll Salz, schüttle tüchtig bis das Salz aufgelöst ist, gieße davon auf ein Tuch und lege es auf den Kopf, so lange bis es hilft. Gegen Magensäure als Ursache des Kopfwehs hilft etwas doppeltkohlensaures Natron in Wasser (Brausepulver).

2. Krankhafte Kopfschmerzen oft die Folge von Kaffee- und Thee-Genuß. — Ein ausgezeichneter Arzt New Yorks, ein Mann mit bedeutender Erfahrung, sagt über krankhaftes Kopfweh:

„Nicht ein Fall dieser Krankheit ist zu meiner Kenntniß gekommen, ausgenommen bei solchen, die dem Genusse betäubender Getränke (Thee und Kaffee) ergeben waren, und in keinem Falle trat Heilung ein ohne Entsagung dieser Leidenschaft. Was auch von Schädigung der Gesundheit in anderer Hinsicht gesagt werden mag, ich halte Thee und Kaffee für die Haupturſachen des krankhaften Kopfwehs."

Dr. Alcott sagt in einem Aufsatze über diesem Gegenstand: „Es ist der Schluß gestattet, daß niemand auch nur die geringste Quantität Thee oder Kaffee oder dergl. zu sich nehmen darf, außer reinem Wasser, wenn er sich nicht Magen und Leber und zuletzt infolge dessen Nerven und Gehirn gründlich ruiniren will. In der That, wir kommen dahin, daß niemand dergleichen Getränke zu sich nehmen kann, ohne die menschliche Glückseligkeit und das menschliche Leben in bedauerlicher Weise abzukürzen." — „Christian Advocate."

Anmerkung.—Das Obige ist die allgemeine Ansicht der besten Aerzte und anderer Männer der Wissenschaft, daran ist gar kein Zweifel. Ich für meinen Theil weiß, daß die Enthaltung von Thee und Kaffee und Ersatz derselben durch Milch und Wasser (halb und halb), mehrere Wochen hintereinander, mir sehr gut thut. Bei großen Liebhabern von Thee und Kaffee unter meinen Patienten bestand ich darauf, daß diese Getränke halb so stark als sonst genossen wurden, besonders wenn sie häufig Kopfweh hatten. Dies halte ich überhaupt besser für Alle. Auch sollte man für gewöhnlich Thee und Kaffee halb so stark genießen wie bisher; ich thue dies, trinke zu jeder Mahlzeit nur eine Tasse und befinde mich sehr wohl dabei.

3. Kopfweh und Zahnweh. — Ely's zauberisches Mittel. — Vom besten Alcohol, 8 Unzen; aqua ammonia (Ammoniakwasser), 2 Unzen; englisches Lavendelöl, 1 Dr.; Campher gummi, ½ Unze; Chloroform, 1 Unze; Schwefeläther, ½ Unze; Terpentinspiritus, 1 Dr. Dies Alles durcheinandergemischt. Anweisung.—Rieche daran, halte es abwechselnd unter die Nasenlöcher, thue dies mehrere Minuten; auch wasche den Kopf damit. Man setze dies einige Zeit fort, aber schnell, damit es hilft.

Gegen Zahnweh. — Mit diesem Mittel angefeuchtete Baumwolle in den

Zahn gesteckt, ebenso um das Zahnfleisch herumgetupft und vorn vor den Ohren, wo die Nerven nahe an die Hautfläche kommen. Das hat eine wunderbare Wirkung. Halte den Finger auf die Flasche, während Du nicht einathmest, sonst verdunstet die Mischung.

4. Kopfweh, Sodbrennen u. s. w.—Mittel.—1 Theelöffel voll doppelkohlensaures Natron (Brausepulver) in 3 oder 4 Theelöffel voll Pfeffermünz, oder Zimmetwasser, mit ½ Theelöffel pulverisirtem Ingwer, oder ein wenig Essenz Jamaika Ingwer dazwischen. Dies nehme man unmittelbar nach jeder Mahlzeit einige Tage lang. Eine Dosis davon stündlich wiederholt, ist gut gegen Kopfweh infolge Säureaufsteigens aus dem Magen. Hat man richtig zubereitetes Wasser (Zimmetwasser oder Pfeffermünz) nicht zur Hand, so gieße man entweder ½ Theelöffel voll Essenz in Wasser mit pulverisirtem Ingwer, oder Essenz von Ingwer und Soda. Gewöhnliches Wasser thut dieselben Dienste, schmeckt nur nicht so gut.

5. Sodbrennen. — Mittel dagegen. — Magnesia, ¾ Unze; pulverisirter türkischer Rhabarber, 1 Dr.; Zimmetwasser, 1 Unze; destillirtes oder weiches Wasser, 4 Unzen; Lavendelspiritus, 1 Dr. Dosis.— 1 Theelöffel voll ½ Stunde nach jeder Mahlzeit.

6. Herzklopfen, Unruhe u. s. w.—Mittel.—Bei manchen Menschen stellt sich infolge von Krankheiten aus irgend welcher Ursache oft Herzklopfen oder Unruhe, wie man es nennen will, ein. In diesem Falle sind Beruhigungs- und Stärkungsmittel je nach Körperbeschaffenheit laut Anweisung zu empfehlen; und außerdem flüssiger Extract von cereus bonplandi (eine Kaktusart) ½ Unze. Dosis. — Vor dem Schlafengehen 10 Tropfen in etwas Wasser wird bald im Allgemeinen Erleichterung schaffen und für immer helfen. Ich hab's probirt. Mit Stärkungsmitteln fahre man fort so lange wie nöthig.

7. Herzkrankheit.—Werth der Buttermilch. — Bei Herzkrankheiten ist nach Behauptung der Franzosen Buttermilch unschätzbar, denn die Milchsäure ist darin aufgelöst und verhindert Verknorpelung der Herzklappen, der Arterien (Pulsader), Verknorpeln u. s. w.

Anmerkung. — Das ist der Probe werth und ohne Zweifel wird man bei dieser Probe und gutem Glauben in einigen Monaten Erfolg haben.

1. Castor-Oel. — Der widerliche und unangenehme Geschmack desselben beseitigt. — 1. Ein wenig Glycerin (halb soviel wie Castoröl) mit Castoröl gemischt, und 5 oder 10 Tropfen wohlriechendes Oel, z. B. Sassafras (Fenchelholz), Wintergrün, u. dergl. unter die Dosis und der natürliche Geschmack des Oels wird kaum bemerkt werden. Oder:

2. Der Saft von 1 oder 2 Citronen mit einigen Tropfen Zimmetwasser. Das Oel wird heiß gemacht und der Citronensaft hineingerührt. Dies giebt einen Kühltrank und der Oelgeschmack wird verdeckt.

2. Castoröl-"Custard." — Professor King sagt: „Ich weiß eine angenehme Weise zum Gebrauch. Man koche die Dosis Oel in ¼ Pt. süßer Milch einige Minuten lang, versüße sie mit Zucker und mache sie mit Zimmetwasseressenz oder sonst etwas Angenehmem schmackhaft. Dadurch erhält das Ganze in Geschmack und Erscheinung einige Aehnlichkeit mit "Custard" und ist für den schwächsten Magen zu vertragen."

Anmerkung. — Dies ist sicher ein ganz angenehmes Mittel für Kinder und zarte Frauen, für welche es oft das beste Abführmittel ist.

1. Schwindsucht, Beschwerlicher Husten bei derselben.—Syrup und Tinktur, welche im „Charity Hospital" in New York angewandt wird.—1. Husten-Syrup: Bromide potassium, chlorate potassium, Ammoniak, je 1¼ Dr.; Tolusyrup, 4 Unzen. Dosis.—1 Theelöffel voll alle 2 oder 3 Stunden.

2. Husten-Tinktur: Paregoric (Linderungsmittel) 1 Unze; tinctura belladonna, 1 Dr.; tinctura hyoscyamus, 2 Dr.; zusammengesetzter Lavendelspiritus, 1 Dr. Mischung. Dosis: 10 Tropfen im ganzen auf ein Stück Zucker jede Stünde bis der Husten gestillt ist.

Anmerkung.—Bei Räuspern und forwährendem Husten der Patienten bei vorgeschrittener Schwindsucht wirkt eines von beiden sehr wohlthuend. Doch Vorsicht ist besser als Nachsicht, deshalb setze ich für Solche, die zur Schwindsucht neigen, bei denen sie jedoch noch nicht klar zu Tage tritt, die Regeln des berühmten Dr S S. Fitch aus New York hierher. Dieselben beugen der Krankheit vor, sind gewiß wirksam und sollen von Jederman befolgt werden. Er behauptet, sie seien ein unfehlbares Schutzmittel für alle Fälle und alle Menschen und wenn sie auch noch so streng seien, sie würden die Ausbreitung der Krankheit in bedeutendem Maße verhüten. Es sind folgende:

2. Lungenschwindsucht.—Absolute Schutzmittel.—Dr. S. S. Fitch's Mittel.— Er sagt: „Es giebt keine Krankheit, gegen die man sich so schützen muß, wie gerade gegen die Schwindsucht. In allen Fällen und bei allen Menschen kann man ihr unfehlbar vorbeugen.

1. „Von frühester Jugend an stehe man gerade, gehe gerade, sitze gerade, nie gebückt, Schultern zurück, Brust heraus.

2. „Lebenslang athme man so tief und voll, daß der Brustkasten nach allen Seiten ganz ausgedehnt wird. Dies nie versäumen! Man vergesse nie, daß man die Schwindsucht nur bekommen kann, wenn man die Brust beim Sitzen eindrückt, ganz oder theilweise. Trägt man die Brust stets freibeweglich und unbeschränkt in ihrer Ausdehnungsfähigkeit, so ist man sicher vor Schwindsucht.

3. „Man hüte sich vor kaltem Zugwind. Man wende sofort die geeigneten Schutz- und Hustenmittel an und nehme ein heißes Fußbad. Dann nehme man zum Schwitzen ein, lege sich zu Bett und halte sich durch heiße Getränke in Schweiß (Thompson's alte „Theemischung" ist eins der besten Mittel, gehörig zu schwitzen, heiße Limonade gleichfalls). Hierauf nimmt man etwas Medizin und am nächsten Tag ein kaltes Bad. Setzt man dies Verfahren einige Zeit fort und hält sich äußerlich in Kleidung hübsch warm so wird man sich selten erkälten. Man fahre nur wacker in der angegebenen Weise fort, bis die Erkältung verschwunden ist.

4. „Man hüte sich vor ausschweifendem Lebenswandel, weil er den Körper schwächt und zurückbringt, desgleichen vor dem unmäßigen Genuß geistiger Getränke und wirklicher Verfossenheit und Ausschweifung jeder Art sowie vor Gefräßigkeit und Nachtschwärmerei. Also ein recht anständiges Leben geführt, frei von Lastern und Ausschweifungen, dann erfreut man sich einer regelrechten, festen und guten Gesundheit, langen Lebens und jeglicher Glückseligkeit.

5. „Den Leib halte jederzeit offen durch Regelmäßigkeit, geeignete Kost oder Abführmittel."

Anmerkung.—Eltern sollten ja bei ihren Kindern und sich selbst obige Regeln genau beobachten, um sich eine feste Gesundheit zu sichern und vor Schwindsucht zu schützen. Niemand ist zu alt, um Regeln 4 und 5 anzuwenden und ich möchte sagen auch Regel 3.

3. Schwindsucht nach 12-jährigem Leiden geheilt; 60-jährige Lebensdauer nach der Kur. — Die Abhandlungen der staatlichen medizini-

schen Gesellschaft von Connecticut enthalten folgende Schrift des Professors S. G. Hubbard von New Haven über die Heilung des kürzlich vorstorbenen Rev. Jeremiah Day, Präsidenten des Yale Colleges, von der Lungenschwindsucht. Es heißt da:

„Die Jugend des Präsidenten Day gab wenig Hoffnung auf langes Leben. Als er 1789 im 17ten Jahre in das Yale College eintrat, litt er sehr an Lungenbeschwerden. Doch erholte er sich wieder, und beendete seine Studien und machte sein Examen. Dennoch war er jahrelang sehr schwach. Er wurde Pfarrer und im Jahre 1801 zum Professor der Mathematik und Naturwissenschaft im College erwählt. Aber er vermochte seinen Pflichten nicht nachzukommen. Eine besorgnißerregende Lungenblutung warf ihn nieder. Er ging nach Bermuda, wo er Fingerkraut (digitalis) anwandte und zwar in solchem Maße daß die Sache lebensgefährlich wurde. Nun kam er in seine Vaterstadt Washington, Conn., um zu sterben.

„Fortwährend litt er an Blutsturz und wurde der Aderlaß, der damals bei den Allopathen Universalmittel war, bei ihm wiederholt. Schließlich wurde er mit Dr. Sheldon in Litchfield bekannt, dessen Steckenpferd „Eisen" war und der glaubte, er könne Day helfen. Da der Fall hoffnungslos schien, unterzog er sich der Behandlung des Dr. Sheldon, der ihn mit Eisen und Chinarinde behandelte und ihm kräftige gesunde Nahrung anordnete. Unter dieser Behandlung erholte er sich sichtlich und kehrte endlich im Jahre 1803 als ein vom Tode Auferstandener nach Hause zurück und übernahm mit frischen Kräften wieder seine Professur. Seitdem zeigten sich keine Erscheinungen von Lungenkrankheiten mehr, obgleich er noch zwölf Jahre lang die angestrengteste Thätigkeit entfaltete. Er lebte bis zum August 1867 und starb im 95. Lebensjahre. Um das Leiden festzustellen, wurde die Leiche secirt. Die Lunge war allenthalben frei von Tuberkula (Knoten) und anscheinend gesund. In der einen Lungenspitze (apex) fand man eine fast verrunzelte harte runde Narbe (cicatrix) 1½ Zoll im Durchmesser, desgleichen eine Narbe (wie von einer Wunde herrührend) auf der linken Seite des linken Lungenflügels, einige Zoll von der Spitze (apex) entfernt, je in einen Grund von Geweben eingehüllt, wie sie ein Lungengeschwür (vomicæ) anzeigen, als Ueberbleibsel einer langen und harten Krankheit. Beide Lungenflügel hingen an der Spitze leicht zusammen.

„Dies war Alles, was über den Beginn und Verlauf eines Falles von tuberculärer Schwindsucht, der 12 Jahre dauerte, Aufschluß geben konnte. Eine mehr verläßliche und wichtigere Aufklärung, als sie die Inschriften in Nineveh und Karthago für die Menschheit enthalten."—„Peninsular Courier," Ann Arbor, Mich., 1. Oct. 1885.

Anmerkung.—Dieser Artikel erschien etwa ein Jahr nach dem Tode Day's, und wurde die von ihm seiner Zeit gemachte Mittheilung in meinem „Courier" veröffentlicht. Diese Mittheilung stimmt mit dem Original vollkommen überein. Was die Behandlungsweise des Dr. Sheldon betrifft, behauptet er, soweit wie er die Sache kenne, habe dieselbe gar nichts mit der gewöhnlichen Behandlung zu thun. Doch ist es möglich, daß sich ein derartiger Fall in Litchfield — Dr. Sheldon's Heimath — zugetragen hat, von dem der Herr Kenntniß bekommen hat. Ich fragte beim dortigen Postmeister an und erfuhr von Frau Lucy Beach, der Tochter des Dr. Sheldon — der Dr. habe die Sache oberflächlich behandelt — man könne keinen Einblick in die Sache gewinnen, da keine Aufzeichnungen über die Behandweise vorhanden seien. Ueberdies ist anzunehmen, daß, wenn Eisen und Chinarinde den Präsidenten Days gerettet hätte, dies Mittel auch in jedem andern Fall sich wirksam erwiesen haben würde. Die Anwendung von einer Mischung von Chinarinde, 1 Pt.; Eisenpyrophosphat, 2 Dr., in Dosen von 1 bis 2 Theelöffeln nach jeder Mahlzeit und beim Schlafengehen würde vollkommen in einer Anzahl von Fällen zweifellose Heilung zur Folge haben, auch ist Vorsicht bezüglich der Diät

beim Essen anzurathen, nur darf deshalb eine nahrhafte Kost nicht außer Acht gelassen werden. So z. B. hat Dr. Sheldon nach den bei Präsident Days und auch anderweitig in Theorie uud Praxis gemachten Erfahrungen ein ziemlich sicheres Urtheil über die Allgemeinheit gewonnen. Doch ist zu bedenken, daß im Falle des Präsidenten Days 2 Jahre zur vollständigen Heilung nöthig wären. Doch muß man deshalb den Muth nicht sinken lassen und glauben, daß es schon zu Ende gehe, wenn die Krankheit ein Jahr gedauert hat. Gegenwärtig wird in Apotheken eine Patent-Medizin, bekannt als Calisaya Elixir (Perurinde und Eisen), verkauft. die dem Zwecke vollkommen entspricht. Zur Zeit des Dr. Sheldon hat man derartige Heilmittel nicht gekannt. Gegen Frauenkrankheiten und weibliche Schwächezustände habe ich es oft als erfolgreich empfehlen hören. Doch würde ich noch außerdem die Mischung von Chinarinde und Eisen für zweckentsprechend rachten, wenn man auf je 1 Pt. 2 Unzen ungemahlene rothe Chinarinde nimmt. Soviel ich weiß bekommt man gestoßene oder gemahlene Chinarinde bei den Apothekern nicht zum gewöhnlichen Gebrauch, wenigstens in kleineren Beträgen nicht unverfälscht. Doch das hängt mit dem Obigen nicht zusammen.

4. Schwindsucht.—Neues französisches Mittel.—M. J. Guyot theilt eine Heilmethode mit, daß Phosphorkalk, in aufgelöstem Zustande, gegen den erschöpfenden Nachtschweiß bei Schwindsucht ein s. g. Hausmittel sei. Auch soll es im Allgemeinen zur Erhaltung der Gesundheit beitragen. Dosis —30–40 Gramm in etwas warmem Wasser vor dem Schlafengehen eingenommen.

5. Schwindsucht.—Eine neue Entdeckung und Kur mit rohem Petroleum. — Dr. M. M. Griffith von Bradford, Pa., stellt die Theorie auf, daß bei 25 Fällen von ausgesprochener Schwindsucht, die bei mäßiger Anwendung von rohem Petroleum behandelt wurden, 20 vorkommen, die dadurch geheilt wurden. Die übrigen haben wesentlich einen guten Verlauf gehabt und die Behandlung derselben hat dann auch nicht länger als 4 Monate gedauert. Die Uebelkeit, welche durch den Genuß von rohem Petroleum herbeigeführt wird, kommt daher, daß die Natur-Quellen nur zur Hälfte echtes Oel enthalten. Die Herstellung eines derartigen Recepts enthält einen massiven Pflanzenstaub, von dem 3—5 Dosen täglich auf eine Pille kommen. Das Mittel wurde zuerst erfolgreich bei Husten angewandt; Nachtschweiß wird (erleichtert) gelindert, der Appetit vermehrt sich und das Körpergewicht nimmt zusehend zu. Diese günstigen Symptome halten bis zur vollständigen Heilung des Patienten an.

Anmerkung. — Wenn nach der Theorie des Dr. Griffith die Sache im allgemeinen halbwegs glückt, so kann man mit Bestimmtheit eine gut überstandene Krisis annehmen. Hoffentlich hat, soweit er die wissenschaftliche Erfahrung in Amerika betrifft, Dr. Griffith keinen Fehlgriff gethan, wenn er eine Krankheit, die sich lediglich auf Hals, Brust und Lunge erstreckt, eine wirkliche Schwindsucht nennt. Auch hat eine Probe die gute Meinung von der Wirksamkeit dieser Heilmittel zur Genüge bestätigt.

6. Schwindsucht. — Ersatzmittel für Leberthran. — Im Anschluß an die medizinischen Berichte des Dr. Thomas A. Emmet von New-York ist Schweinefett ganz besonders zu empfehlen. Dasselbe eigens zubereitet dient als Ersatz für Leberthran gegen Schwindsucht. Die Zubereitung ist folgende: Man lasse etwas Rippenfett langsam kochen, bis das Fleisch vollständig zerkocht ist. Dieses genießt man auf Brod.

Anmerkung. — Empfehlenswerth ist es, zur Herbeiführung besseren Geschmacks etwas Senf hinzuzuthun, doch steht das im Belieben des Patienten. Keinenfalls schadet eine geringe Quantität davon. Ich für meinen Theil wüßte nicht, warum Schweinefleisch, in der angegebenen Weise zubereitet, nicht angenehmer sein sollte, als der widerliche, unappetitliche, Uebelkeit erregende Leberthran. Mein Ersatzmittel dafür ist ½ Pt. frischer Sahne mit einem Eßlöffel voll Schnapps oder gutem Branntwein. Ich brauchte dies Mittel vor jeder Mahlzeit. Man kann auch je nach Lust und Laune andere Speisen dazu genießen. Uebrigens mag jeder thun und lassen, was er will, der Eine kann fettes Schweinefleisch vertragen, der Andere nicht.

7. Schwindsucht.—Noch ein neues Ersatzmittel für Leberthran. —Es ist nichts neues, daß Branntwein, als äußerstes Mittel angewandt, das Leben von Schwindsüchtigen verlängert hat, folglich thatsächliche Beweise von glücklichen Kuren vorliegen. Weßhalb sollte das eben beschriebene Mittel nicht ein ganz guter Ersatz für Leberthran sein? Ich behaupte mit Bestimmtheit es ist hundert Prozent besser. Reines Olivenöl 6 Unzen, ausgelassener Honig 4 Unzen, reinen Branntwein, 1 Unze. Vor dem Gebrauch zu schütteln. Man nehme davon 1 bis 2 Eßlöffel voll vor jeder Mahlzeit.

Anmerkung. — Ich habe selbst stets bei Hustenanfälle infolge von Erkältung dieses Mittel gebraucht und habe es auch anderen Kranken empfohlen und die besten Erfolge erzielt.

Es ist gerade kein unfehlbares Mittel, aber eine besondere Stärkung und erleichternde Behandlung. Wer's probirt, wird überrascht sein, vorausgesetzt natürlich, daß der Erfolg nicht schon durch ein anderes Mittel erreicht ist. (Siehe „Chronische Diarrhoe", „Muscovite" oder Roh-Fleisch-Kur dagegen, um ein Nahrungsmittel bei großer Schwäche und in schwierigen Fällen zu haben.)

8. Schwindsucht-Kur, durch einfache Hausmittel bei Beginn der Krankheit.—Mary Maybee von Farmington, Conn., sagt: „Man nehme 1 Pint Essig, 1 Eßlöffel voll Ther, 15 Minuten gekocht. Dosis.—2 Eßlöffel voll jedes Mal beim Husten."

Anmerkung.—Wer's glaubt wird selig! Gewiß ist es zuverlässig bei gewöhnlichem Husten; und es giebt ja solche „einfache Mittel", die wirklich verblüffenden Erfolg haben, wenn man's nur aushält. Wir Amerikaner wechseln zu schnell und schwingen immer zu etwas besserm. Häng Dich an ein gutes Ding, so lange Du Vortheil siehst.

9. Schwindsucht.—Klimawechsel soll viel Einfluß bei der Kur haben.

Dr. Talbot Jones sagt in einer Abhandlung im „New Yorker Medizinischen Journal", daß 3,000,000 Menschen jährlich an der Schwindsucht sterben; und ebenso sagt er, daß die Mittel bei dieser Krankheit erfolglos sind und beweist, daß das Klima allein den Kranken retten kann. Er sagt im Bericht über die Krankheit Folgendes:

1. „Keine Gegend ist ganz sicher vor Lungenschwindsucht.
2. „Die gewöhnliche Ansicht, daß Phthisis (Schwindsucht) hauptsächlich in kalten Gegenden vorkomme, ist irrig, und die jetzt so vorherrschende Idee, Schwindsucht sei in warmen Gegenden selten, ist trügerisch und gefährlich.
3. „Die Krankheit hat eine verhältnißmäßig große Sterblichkeit an der Seeküste im Gefolge, die sich in höheren Gegenden auf ein bestimmtes Maß verringert.

4. „Hohe Lage ist der Entwickelung der Krankheit hinderlich, woran hauptsächlich die größere Reinheit der Luft in den höheren Gegenden schuld ist, die Freiheit von organischen Stoffen und die Reichhaltigkeit an Ozon. (Ganz meine Ansicht, daß hohe und trockene Lage, Fichtenlandschaft, die besten Wohnplätze bietet.)

5. „Dem Lehmboden entsteigende Feuchtigkeit und Ausdünstung ist einer der einflußreichsten Factoren bei ihrer Erzeugung.

6. „Dunstige Atmosphäre bedingt die Entwickelung dieser Krankheit und ist auf alle Fälle nachtheilig.

7. „Trockenheit der Atmosphäre ist von entschiedenem Werth.

8. „Das ungünstigste Klima für die Schwindsucht ist eine gleichmäßig hohe Temperatur und hoher Regengrad (warm und feucht).

9. „Die Wirkungen, welche mit dem Temperaturwechsel zusammenhängen, sind lange nicht so gefährlich wie man allgemein annimmt, und die gewöhnliche Meinung bedarf sonach einiger Abänderung."

Anmerkung. — Dr. Jones empfiehlt das Klima von Minnesota für Schwindsuchtskandidaten oder im ersten Stadium der Krankheit Befindliche und glaubt, daß „ein Aufenthalt in jener Gegend sehr angenehm zur Kur oder materiellem Erfolg sei" und fügt hinzu: „Auf der angenehm welligen Prairie, in der waldigen Seegegend und dichten Fichtenwaldung im nördlichen Theil des Staates scheint der angenehmste und beste Platz dazu zu sein, während die trockene Atmosphäre gestattet, die meiste Zeit ohne Furcht vor Erkältung im Freien zuzubringen." Er besteht darauf, wie ich immer gethan, „die Patienten nicht erst im vorgeschrittenen Stadium der Krankheit dahin zuschicken." Und das geschieht, so viel weiß ich. Einige Aerzte halten Colorado oder Florida, New-Mexico oder Texas oder Aiken, S. C., oder Asheville, N. C., für die annehmbarsten Plätze, sei's bei Schwindsucht oder Bronchitis, bei Verlust der Stimme u. s. w.

Die folgenden Bemerkungen des E. R. Ellis, med. Dr., in der Detroit „News," vom November 1880, behandeln die Sache bezüglich des Klimas von Michigan oder Texas in so vollkommen erschöpfender Weise, daß ich sie vollständig hier anführen will. Er sagt:

10. Texas für Schwache und Schwindsüchtige.—„Die Nähe der kalten Winterstürme veranlaßt mich ein paar Worte über eine in unserem Staate ziemlich häufige Art von Kranken zu reden, die vielleicht auch Ihre Zeitung lesen. Die Todtenliste führt immer einige in jeder Gemeinde an, die der Schwindsucht oder einer anderen zehrenden Krankheit erlegen sind, und doch ist die Liste in Michigan nicht groß.

„Wenn man auch kein Mittel gegen diese Sterblichkeit kennt, ließe sie sich doch in den meisten Fällen vermeiden. Wechsel des Klimas hilft. Einige Jahre lang habe ich der Sache meine Aufmerksamkeit geschenkt und mich überzeugt, daß in den ganzen Vereinigten Staaten und überhaupt im ganzen westlichen Welttheil keine Gegend dem Hochland von Mittel- und Südwest-Texas gleichkommt.

„Das Klima ist trocken, mild und heilkräftig. Die hohe Lage hält Dünste und feuchte Nebel ab, die an den Seeküsten im Allgemeinen so gefährlich sind. Beiläufig möchte ich erwähnen, daß nichts in irgend einem Lande gefährlicher für die Menschheit ist, als die unmittelbare Nähe von Sümpfen und Niederungen, wo sich die feuchten Nebel und Dünste sammeln, wie gewöhnlich in Gegenden, die zu sehr von Baum- und Strauchwerk beschattet sind. In solchen Häusern trifft der Arzt auf einen Geruch von Mehlthau und diese Wahrnehmung macht ihn gleich auf seine Pflicht aufmerksam. Ich möchte glauben, daß zwei- oder dreitausend Kranke geheilt oder bedeutend gebessert würden durch einen zeitweiligen oder dauernden Aufenthalt in Texas. Von denen, die bei strengem Winter bis Ende März hierbleiben, würden drei Viertel mit den Engeln um die Wette pfeifen und eine reiche Ernte für

die Doctoren mit ihren Linderungsmitteln, Syrups, Elixiren, Inhalationen u. drl. abgeben, ein Viertel würde übrig bleiben und das noch nicht einmal völlig kurirt. In Texas würden drei Viertel geheilt oder sehr gebessert und das wäre denn doch ein bedeutender Unterschied in den Sterblichkeitstabellen.

„Bedauerlich ist es, daß der Geldpunkt für manchen eine Wohnungsveränderung nicht gestattet, allein manche, die mit Glücksgütern ausgestattet sind, werden wohl Alles thun, um ihr oder ihrer Angehörigen Leben zu verlängern. Man überlege sich die Sache, ehe es zu spät ist, und handle rasch.

„Gewöhnlich, und manchmal ist das entschuldbar, sträuben sich die Aerzte dagegen, die Kranken von Hause und Freunden zu entfernen und eine spätere Entfernung ist dann zwecklos und ein schlimmer Ausgang unvermeidlich.

„Doch ein sehr schwindsüchtiger Patient in höheren Jahren mag selbst wissen, was er thun will. Wer auch trotz des günstigen Wetters im Sommer oder Herbst zu zunehmenden Husten oder Kurzathmigkeit neigt und gelegentlich Blut spuckt, dessen Zustand ist besorgnißerregend. Er sollte seinen Arzt oder das Klima oder beides sogleich wechseln.

„Wenn außerdem sein Puls bis zu oder über 100 Schläge in der Minute steigt, so hat der Zerstörungsproceß begonnen, den in diesem Klima selbst der geschickteste Arzt in vier Fällen höchstens einmal aufhalten kann.

„In allen solchen Fällen gehe man sofort nach dem Süden, wenn die Krankheit nicht schon zu weit vorgeschritten ist. Ein Quacksalber will da noch Muth einsprechen und schwört das Blaue vom Himmel herunter, bis zum Tode des Kranken. Wer ihm glaubt, ist dumm genug und hat den Schaden davon."

11. Die besten Plätze in Texas.—Ueber den besten Platz in Texas sagt A. G. Hayson, med. Dr., zu Minden, La., im „Medical Brief" '83, S. 508, an den Herausgeber:

„Wenn „F. H. G." (ein Mann, der vorher im „Journal" eine Anfrage gestellt hatte) 80 Meilen westlich von San Antonio in Texas geht, findet er in einer Gebirgsschlucht ein wundervolles Thal, durchschnittlich 4 Meilen breit und 18 lang. Dies Thal oder „Sabinal Canyon", wie es dort genannt wird, ist durchflossen von sprudelnden Bergquellen und schönen, klaren Strömen, die nie vertrocknen. Ich traf dort im Jahre 1875 zwei Herren, welche, bevor sie dorthin kamen, an Lungenblutung litten. Nach ihrer eigenen Aussage waren sie jetzt Beide vollkommen gesund.

„Diese Canyon-Schlucht hat eine wunderbar reine Luft, herrliche Berg-Scenerie, köstliche Wiesen und Wälder und hie und da in Zwischenräumen Gruppen von Lebenseichen und Buchen — ich habe nie einen köstlicheren romantischeren Platz gesehen. Ich glaube nicht, daß ein günstigerer Ort für Schwindsüchtige gefunden werden kann." Ein anderer Arzt, B. F. Rowls, med. Dr., schreibt derselben Zeitung aus Union, S. C., und lenkt die Aufmerksamkeit der Aerzte auf W. Nord Carolina. Asheville, in der Nähe des Hauptortes, ist bekannt als Himmelsstadt, es liegt 2,250 Fuß über dem Meeresspiegel. Das dortige Klima ist von unschätzbarer Wirkung auf diese Krankheit, Schwindsucht. Vollkommen trocken, im Sommer nicht zu warm, im Winter nicht zu kalt und es ist unübertrefflich für Patienten. Gerade solch' ein Platz ist für diese Kranken nöthig. Jedermann aus den östlichen und nordöstlichen Staaten kann sich nach Aiken, S. C., oder Florida begeben, wer in Michigan und den nordwestlichen oder westlichen Staaten wohnt, kann nach San Antonio und die dortige Gegend von Texas gehen, oder nach Los Angeles oder San Antonio im südwestlichen Theil von Californien, in die Heimath der Orangen, Citronen u. s. w. Dies that ein Freund von mir und wurde gesund. Man verwechsle die beiden San Antonio nicht. Das eine liegt in Californien, in Monterey County, und das andere in Bexar County, in Texas.

12. Ansicht eines Arztes aus Alabama über den besten Platz für Lungenschwindsüchtige. — Ich erfahre aus einem Briefe des Dr. Med. O. F. Harrell, daß er Healing Springs, Ala., und die Nachbarschaft, weil sie hoch auf einem Bergrücken ausgedehnt liegt und dicht mit Fichten bewachsen

ist, für den besten Platz zur Heilung von Schwindsuchtskandidaten und bereits wirklich Schwindsüchtigen halte. Dieses Hochland, das bei Citronville, Ala., beginnt und sich 40 oder 50 Meilen nordwärts erstreckt, halte ich für den besten Platz für Schwindsüchtige oder solche, die dazu neigen, in den ganzen Vereinigten Staaten."

Hierauf erzählt Dr. Harrell einen Fall aus seinem Leben und giebt die Gründe an, weshalb die Gegend von Healing Spring der beste Platz für Schwindsüchtige sei. Er hatte nämlich den Keim zu dieser Krankheit von seiner Mutter geerbt, die daran gestorben war. Im Jahre 1863 mußte er seine Praxis aufgeben und das Zimmer hüten. Alle seine Collegen erklärten den Fall für ausgesprochene Tuberkulose (Lungenschwindsucht). Deshalb hielt man seine Tage für gezählt. Beim Bemühen einem seinem Zustande angemessenen Platz zu finden—nachdem er sich im Jahre 1864 wieder erholt hatte — sagte er:

„Ich habe alle Staaten von New York nördlich und östlich bis nach Missouri im Westen und Florida im Süden kennen gelernt. Im Winter '79 ging ich nach Florida, wo ich mich nach Verlauf von zwei Jahren viel schlimmer als früher befand. (Der Verfasser will sagen, was er später durch einen Brief erfahren hat, daß er diese zwei Jahre in Pensacola, zugebracht hat, welches ebenso wie St. John's River, Fla., zu den niedrig gelegenen Theilen des Staates gehört. Hier sollte niemand bleiben, sondern immer die höchsten und trockensten Gegenden, die er finden kann, zu seiner Heilung aussuchen.) Im Winter '81 auf '82 litt ich an einem häßlichen, nicht zu stillendem Husten, eiterigem Auswurf und häufigen (meist täglichen) Lungenbluten. Ich war wieder an's Bett gefesselt, worauf man mich im Februar '82 in diese Gegend brachte. Seit dieser Zeit bin ich hier, meine Gesundheit hat sich stetig gebessert und mein Körpergewicht ist von 125 auf 160 Pfund gestiegen.

„Ich habe seit ich hier bin nie wieder an Lungenblutung gelitten und bin frei von jedem Husten und Auswurf. Ich darf also ruhig behaupten, daß diese Gegend mich geheilt hat. Es ist nicht die geringste Lungenbeschwerde zurückgeblieben auch bin ich meinen unangenehmen Blasenkatarrh, an dem ich 20 Jahre gelitten hatte, vollständig los. Die gänzliche Erholung muß ich übrigens dann dem Wasser schuld geben, das ich dort getrunken habe."

Anmerkung. — Er behauptet, es gebe dort keine Malaria, und beruft sich auf eine Untersuchung, wonach der Platz frei davon sein soll. Im Anschluß daran sagt er: Ich glaube thatsächlich, daß die Mehrzahl der Menschen welche an dieser Krankheit (Schwindsucht) leiden, oder wenigstens dazu veranlagt ist, hier Heilung finden kann." So scheint's dem Verfasser; und möglicherweise finden auch Leute, die nicht sehr krank sind und keine großen Mittel haben, Arbeit bei der Terpentingewinnung in dieser Gegend, oder fangen ein eigenes Geschäft an, so daß sie auf alle Fälle unter den Fichtenhügeln weiterleben können. Dr. Harrell's Platz, Healing Springs, hat einen so zauberhaften Namen, daß ich glaube, jeder, der dorthin geht, wird großen Vortheil davon ziehen. Ich will nur noch hinzufügen, daß sich ja Jeder, der hierhergeht, so viel als möglich unter den Fichten bewege, und ich glaube zuversichtlich, daß dies mehr nützen wird als eine Gegend ohne Fichten.

13. Plätze in Florida, die man besuchen kann.—Irgend ein Platz an der Pensacola-Bay oder an einem der Flüsse, die sich in die Bay ergießen, oder in den Orten am Ufer des St. Johns Flusses, jedoch in geringer Entfernung von der See sind dementsprechend nie frei von Dunst und Nebel und daher nicht eine Gegend, wo Schwindsüchtige wohnen sollten. Doch wenn nicht bergig müssen die Plätze wenigstens genügend wellig und mit Fichten bewachsen sein, um ihren Zweck zu erfüllen.

1. Solch ein Platz ist Brockville, der County-Sitz von Hernando County. Ich hörte eine Dame, die früher dort war, darüber sprechen und machte der „Freien Presse" in Detroit davon Mittheilung. Sie sagte die Gegend ist wundervoll geeignet, schlechte Laune zu vertreiben. Chronisch Mißvergnügte (ich meine diejenigen, die sich über Jacksonville und die Gegend am St. Johnsflusse ärgern) sind hier gewesen, um unter dem Einfluß der balsamischen Luft, des Mondenlichts und der Orangenblumen zu genesen.

Reise nach Brockville. — Man nehme ein Boot von Jacksonville über St. Johns nach Astor, 134 Meilen, dann einen Wagon durch die Fichtenwälder über Fort Mason auf dem Eustice Lake.

2. Twin Lakes, Orange County, ist dem „New-Yorker Rural" von einer anderen Dame, die sich einige Zeit dort aufgehalten, als ganz geeigneter Platz für Schwindsüchtige empfohlen. Sie sprach zuerst die Thatsache aus, daß die Gegend längs des St. Johns und anderer Flüsse des Staates dumpf und ungesund sind. Sie sagt zu den etwa Ankommenden: „Geht auf die Hügel, wo es nicht dumpf ist." Und ich will nur hinzufügen, daß die, welche einen wirklichen Nutzen von Wechsel des Klimas haben wollen, lange genug dort bleiben müssen. Diese Dame schloß mit den Worten: „Als wir von Hause weggingen schien jeder Athemzug zu rasseln, aber jetzt ist Alles fort, auch Ueberdruß und Stumpfsinn. Selbstverständlich muß man lange genug da bleiben, dann wird „die balsamische mit Harzduft geschwängerte Luft, wie sie sich ausdrückt, den Erfolg einer vollständigen Kur haben. Es mögen noch viele andere Plätze in Florida sein, gleich trocken und heilkräftig, mit Fichtenwäldern, die denselben Nutzen bringen, allein ich will nur diese eine Thatsache für sich sprechen lassen, und mich auf das Urtheil von Freunden berufen, die das wissen oder an Ort und Stelle erfahren haben. Doch soll man niemals nach Herstellung der Gesundheit in den niedrigen feuchten Gegenden irgend eines Landes bleiben. Ich will nur noch kurz die Hauptsache beim Gang nach dem Süden oder einer anderen Gegend behufs Klimawechsels erwähnen. Man warte nicht so lange, bis nur noch ein Wunder retten kann, denn ich glaube zuversichtlich, daß Gott hilft, wenn man nur die von ihm geschaffenen Arzneimittel, Klimawechsel, Gesundheitsregeln u. s. w. richtig anwendet. Ich wohne in Toledo, O., und muß, wenn ich nach Süden reisen will, nach den Heilquellen von Alabama gehn, das ungefähr südlich liegt. Lebte ich im Osten oder New-England so müßte ich in die Umgebung von Asheville, N. C., Aiken, S. C., oder Florida gehn. Würde ich in Illinois oder im Westen wohnen, ginge ich nach San Antonio, Texas, oder Südwest-Californien, wie oben erwähnt, wie die Umstände es erfordern.

Ich will noch ein oder zwei Bemerkungen für Schwindsüchtige bringen, durch welche ich ihnen, wenn auch keine wirkliche Heilung, so doch einen gewissen Vortheil zu verschaffen hoffe, zumal da Viele an dieser Krankheit leiden. Das Nachstehende entnehme ich einem Berichte von William H. Hull, med. Dr., in der Juninummer des „Medical Brief" von 1877 über den Gebrauch von Gallapfelsäure, womit er große Erfolge erzielt hat, wie man aus dem Anfang des Berichtes ersehen kann. Auch will ich einen Fall erzählen, wie ein anderer Arzt mit demselben Mittel bei schwerem Leiden ebenso erfolgreich gewesen ist. Es lautet:

14. Gallapfelsäure bei Schwindsucht.—Gallapfelsäure, 1 Dr.; pulverisirtes Dover's Pulver, ½ Dr.; pulverisirte Cubeben und pulverisirter Gummi

arabicum, je 1 Dr.; pulverisirte Lakkrizzen-Wurzel ½ Unze; tüchtig mischen. Dosis. — ½ Theelöffel voll trocken alle 3—4 Stunden.

Anmerkung. — Dr. Hull sagt hierüber: Von 200 Fällen, die während sieben Monaten behandelt wurden, fand ich, daß in nur zweien das Mittel keine Erleichterung brachte. Sicherlich ein klares Verhältniß bezüglich der Wirkung. Die Bestätigung, auf welche ich eben in dem sehr schlimmen Falle Bezug nahm, wurde auch in dem „Brief" von R. H. Holliday, med. Dr., Postamt Guntlay, N. C., berichtet. Sein Patient war ein Mann, der 170 Tage lang ans Bett gefesselt war, und an dem er seine ganze Bibliothek und sein Wissen erschöpft hatte. Derselbe spukte täglich 2 Quart eiterige stinkige Masse aus, so daß er sagte, der Todesengel warte auf ihn u. s. w. Da rief mich seine Frau und fragte, ob ich nichts mehr für ihn thun könne. Ich schlug den „Brief" auf, verfiel auf Dr. Hull's Gallsäurekur (s. o.) und — rettete meinen Patienten.

15. Gallapfelsäure in flüssiger Form. — Der Redakteur des „Brief" gab bei Besprechung der Gallapfelsäure in Pulvern der folgenden Formel den Vorzug. Er schrieb: Gallapfelsäure, 1 Dr.; Glycerine, 3 Unzen; Listerine, 5 Unzen; gemischt. Dosis. — 4 bis 5 mal täglich 1 bis 2 Theelöffel voll.

Anmerkung. — Diese Mittel hielt der Redakteur für besser, jedenfalls wegen seiner flüssigen Form und des darin enthaltenen Listerins, das als gutes Antiseptikum gilt, d. h. gegen die zerstörende Wirkung im Fällen rascher Verwesung, wie bei Halliday's obigem Fall. Listerin wird soviel ich weiß in St. Louis, Mo., fabrizirt und kann daher, wenn es nicht in Apotheken vorräthig ist, mittels einer Anfrage an den dort erscheinenden „Medical-Brief" bezogen werden. Vergl. nächsten Absatz über dem Gebrauch von heißem Wasser, woraus man sieht, daß der Redakteur des „Briefes" wohl in der Lage ist, die Beschaffenheit eines von ihm empfohlenen Arzneimittels richtig zu beurtheilen.

16. Schwindsucht. — Heißwasserkur. — Das neueste Mittel, das angeblich Schwindsucht heilt, wurde in dem zu St. Louis, Mo., erscheinendem „Medical Brief" durch den Redakteur F. D. Lawrence, A. M. M. D., Seite 561, Jahrgang 1888, veröffentlicht und es ist mehr als wahrscheinlich, daß es sehr vielen Kranken helfen wird. Ich will es hierhersetzen, nicht als letztes Zufluchtsmittel, sondern damit man es bei Abmagerung und Schwäche als Folgen des Leidens verwendet und es mindestens 2 bis 3 Monate lang getreulich fortsetze. Dabei ist zu bedenken, daß eine Kost aus zartem Rindfleisch und altem Brote (nie frischer als einen Tag) bestehend, ebensogut anzuwenden ist wie das heiße Wasser. Dr. Lawrence sagt: „Ein junger Mann, der sich genöthigt sah, seine Stellung an einer öffentlichen Schule in New York aufzugeben, da er durch Schwindsucht herunter gekommen war und der seitdem trotz augenscheinlich geringer Aussicht auf Heilung um sein Leben kämpfte, wurde vor einigen Tagen in einem Restaurant am Broadway vom Schreiber dieses angetroffen. Er sagte: „Sie scheinen über mein gutes Aussehen überrascht zu sein und möchten sicher gerne wissen, wie das kommt. Sehr einfach, nur heißes Wasser. Heißes Wasser?! Weiter nichts."

Wie Sie sich erinnern werden, erzählte ich Ihnen, daß ich die gewöhnlichen Mittel sämmtlich erschöpt hatte. Ich suchte mir bei einigen berühmten Specialisten in diesem Fache Rath zn holen und zahlte ihnen große Summen. Alle machten die übliche Reihenfolge von Versuchen bei mir durch und erprobten alle Sorten von

Medizin. Im Sommer ging ich nach den Adirondacks (eine Gebirgskette in Nord New York) und im Winter nach Florida, aber ohne sonderlichen Erfolg. Ich verlor nach und nach meine Kraft, magerte zum Skelet ab und hatte alle Anzeichen eines Schwindsüchtigen, dessen Ende nahe ist. Da plötzlich erzählte mir ein Freund, er habe gehört, daß der Genuß von heißem Wasser Heilung bringe. Ich wandte mich an einen Arzt, der dieser Heißwasserkur besondere Aufmerksamkeit geschenkt hatte und viele Kranke damit behandelte. Er sagte: „Wissen Sie, nichts ist schwieriger als ein neues Mittel in ärztliche Praxis einzuführen, besonders wenn es einfach ist und irrige Vorurtheile, die lange geherrscht haben, an der Wurzel trifft. Jahrelang suchten die alten Practiker, die Schwindsucht zu heilen und doch noch sind sie noch immer so klug als wie zuvor. Die einzig sachgemäße Erklärung von Schwindsucht ist die, daß sie von mangelhafter Ernährung herrührt. In ihrer Begleitung zeigt sich stets Mißassimilation von Nahrung [Miß bedeutet schlecht und Assimilation Verarbeitung von Nahrung]. Fast in jedem Falle ist der Magen der Sitz eines Gährungsprozesses, der die richtige Verdauung nothwendig stören muß. Zunächst ist daher jene Gährung zu beseitigen und den Magen zu befähigen, in gehöriger Weise Nahrung zu empfangen und zu verarbeiten. Dies wird erreicht, wenn man eine Stunde vor jeder Mahlzeit dem Magen Wasser bietet, so heiß wie er es vertragen kann. Dadurch bleibt der Magen rein und sauber, wie ein geputzter Dampfkessel. Alsdann verabreiche man ihm Speise, welche bei der denkbar größten Nährkraft am wenigsten zur Gährung geneigt ist. Dazu darf man etwas altes Brod essen. Als Getränke genieße man nur reines Wasser und zwar bei Mahlzeiten möglichst wenig. Gemüse, Backwerk, und alkoholhaltige Getränke sollte man vermeiden. Einem reinen und sauberen Magen biete man nur zartes Rindfleisch, täglich dreimal, dadurch wird unbedingt der Körper stark und kräftig werden, das Abmagern, die Haupterscheinung der Schwindsucht, aufhören und Genesung eintreten.

Diese Logik machte Eindruck auf mich. Zunächst nahm ich eine Stunde vor jeder Mahlzeit eine Tasse heißes Wasser und vermehrte die Dosis allmälig auf drei Tassen (ungefähr ein Pint). Anfangs gefiel mir das heiße Wasser nicht, aber jetzt trinke ich es mit einem Vergnügen, wie ich es nicht einmal beim Genuß der feinsten Weine je empfunden hatte. Gleich nach Beginn der neuen Kur begann ich wohler zu werden und nahm in zwei Monaten um 14 Pfund zu. Der Redacteur schließt dann mit einigen Worten, welche den Gebrauch von heißem Wasser bei schlechter Verdauung empfehlen. Er sagt:

„In Verbindung mit sorgfältig ausgewählten Speisen und milder Arznei, um die Natur bei der Eliminirung (Ausscheiden) von Giften aus dem Körper zu unterstützen, wird heißes Wasser von denen, die es versucht haben, für ein sehr wirksames Mittel gegen Verdauungsbeschwerden und alle anderen Magenübel gepriesen. Ist dies wahr (und der Verfasser zweifelt nicht daran), so muß es als ein wahrer Segen angesehen werden, da andere Arzneimittel in der Regel keine Heilung von diesen Krankheiten erzielen. Viele berühmte New Yorker Aerzte ziehen den Arzneimitteln einfache nährende Speise vor und haben in der Behandlung vieler Krankheitsarten, die von mangelhafter Nahrung herrühren, außergewöhnlichen Erfolg erzielt. Ein berühmter englischer Arzt, der in Indien viele Erfahrungen gesammelt hat, behauptet, daß von Cholera Niemand befallen wird, in dessen Magen keine Gährung (ein gashaltiger Zustand der Speise, wobei die Verdauung erschwert wird) vorhanden ist, und daß, wenn dennoch Choleraerkrankung erfolge der Anfall ein gelinder und leicht zu dämpfender sei."

Er erklärt gute Nahrung (leicht verdaulich) als das einzig wahre Prophylaktikum (prevention) (Schutzmittel) gegen Schwindsucht.

Nesselfieber (Hives).—Diese Krankheit zeigt sich durch rothe Flecken auf der Haut und durch Ausschlag. Am meisten jedoch bei Kindern.

Ursachen.—Verstockung der Blutszirkulation und Absorbiren von giftigen Dünsten der Atmosphäre, ähnlich wie bei gewöhnlichen Fiebern, sind unzweifelhaft ihre Ursachen.

Symptome.—Große rothe Flecken, mit einem etwas helleren, geschwollenen Mittelpunkte, verbunden mit unausstehlichem Jucken, ähnlich wie bei Berührung von Brennesseln, machen ihr erscheinen. Diese verschwinden gewöhnlich nach mehreren Stunden, erscheinen aber in ein bis zwei Tagen wieder und verursachen viel Unannehmlichkeit sowie oft ernstliches Unwohlsein.

Behandlung.—Man bade den Patienten, besonders die angegriffenen Körpertheile, mit weichem Wasser und Kampferspiritus, von jedem die Hälfte, und gebe ein Abführungsmittel. Ebenso gebe man einen Thee von Saffran und Spermünze (spearmint) alle Stunde oder zwei Stunden, um den Ausschlag an die Oberfläche zu halten. Sodann ist wenig Gefahr zu befürchten. Ich ziehe Spermünze der Pfeffermünze vor wegen ihrer harntreibenden Eigenschaft.

Canker, oder Mundblasen beim Säugen.—Heilmittel.—Man nehme Glauberſalz, Schießpulver, Borax, Alaun, schwefelsaures Eisensalz und Schwefel, von jedem einen Theelöffel voll, und ein Quart weiches Wasser.

Alaun und Eisensalz sollten gebrannt oder auf einer Schaufel heiß gemacht und pulverisirt werden. Man mische sodann das Ganze gehörig und bewahre es in einer Flasche. Man reinige den Mund, sowie den Hals mit dieser Flüssigkeit zwei Mal täglich und gebe etwa 3 bis 4 Tage des Morgens eine kleine Dosis Schwefel und Weinstein als Medizin ein um das Blut zu reinigen. Dieses Mittel hat viele Mal geholfen wo andere Mittel keine Wirkung hatten.

Sänger und öffentliche Redner. — Stimmverluste, Heiserkeit u. s. w. — Es hat sich herausgestellt, daß Borax ein sehr wirksames Heilmittel bei gewissen Erkältungs-Erscheinungen ist. Bei plötzlicher Heiserkeit oder Stimmverlust durch Erkältung können öffentliche Redner und Sänger gleichsam wie durch ein Wunder Linderung für eine Stunde oder länger finden, wenn sie ein Stück Borax von der Größe einer Gartenerbse (3—4 Gr.) langsam im Munde auflösen und theilweise verschlucken. Man halte das Stückchen 10 Minuten vor dem Sprechen und Singen im Munde. Dadurch wird eine reichliche Speichelabsonderung herbeigeführt, die Feuchtigkeit im Schlunde und im Munde vermehrt und auf die trocken gewordenen Stimmbänder geleitet. Durch die Feuchtigkeit werden die fehlenden Töne gelöst.

Anmerkung. — Man braucht sich nicht zu fürchten vor dem genannten 2, 3 oder 4 Stücke in Erbsengröße innerhalb einer Stunde vor Beginn des Sprechens

oder Singens zu nehmen. Man halte es stets zur Hand, so daß man es nöthigenfalls während des Abends gebrauchen kann.

1. Hustensyrup. — Wirksames Mittel gegen Husten, Erkältung, Heiserkeit, u. s. w. — „E. J. R." übersendet infolge einer Anfrage durch die „Detroiter Tribune" das nachstehende sichere Heilmittel gegen Husten, Erkältung, Heiserkeit u. s. w. zur Veröffentlichung mit dem Bemerken, daß wiederholte Versuche den Werth erwiesen hätten. In unserer Familie ist es stets vorräthig. Soviel ich weiß, heilte es einmal einen dreijährigen Husten. Meerzwiebelsyrup, 2 Unzen; Paregorica, 1 Unze; flüssiger Lakritzenextract, 1 Unze; flüssiger Ipecacuanhe-Extract, ½ Unze; Antimonialwein, ½ Unze; Wintergrün oder Pfeffermünzessenz, 1 Dr. Dosis.—Alle 2—3 Stunden 1 Theelöffel voll, aber nicht bei leerem Magen.

2. Husten, Heiserkeit, Beginn der Auszehrung u. s. w. — Man nehme Andorn, lobelia (Kräuter), je 1 Unze; Wallwurz, Narbe, St. Johns Kraut (hypericum perforatum), und Mohnkapseln. Darauf gieße man 3 Pt. kochendes Wasser und lasse es 3 Stunden bedeckt stehen. Dann filtrire man es durch ein feines Tuch, thue ½ Pf. Hutzucker hinzu und lasse es eben kochen, aber nicht viel, schütte schließlich ein volles Weinglas voll Jamaikarum darauf und bewahre es wohlverkorkt auf. Dosis.—1—2 Theelöffel voll, 3 bis 4 mal täglich. Dies wird sich sehr wirksam erweisen bei Husten, Heiserkeit, Beginn der Auszehrung u. s. w. —„Heerd und Haus."

Anmerkung. — Dies ist ein ausgezeichneter Syrup. Dr. Beach sagt in seiner „Familienpraxis" über St. Johns Kraut: Ein Syrup davon mit „Sage" ist ein Specialmittel (sichere Kur) gegen Husten. (St. Johns Wurzel wächst hierzulande und in Europa zum großen Aerger vieler Leute massenhaft wild und blüht vom Juni bis August. Der Stiel ist platt und wird 2 Fuß hoch, die Blätter sind mit klaren durchsichtigen grünschimmernden Flecken betupft, die Farbe des ganzen Blattes ist dunkelgrün. Die Blumenblätter sind mit schwarzen oder dunkel-violetten Rändern und dunkeln Flecken versehen. Auf diese Weise wird jeder, denke ich, die Pflanze von anderen unterscheiden können.) Aber dieser Gegenstand ist meines Wissens nur wenig bekannt und wenig im Gebrauch. Die Blumen sind hochgelb, obgleich King sagt, daß sie in Tafel- oder Berberizenöl getaucht und der Sonne ausgesetzt, eine schöne rothe balsamische Salbe für Wunden, Geschwüre, Anschwellungen u. s. w. geben. Vergleiche auch St. Johns Kraut und Stramonium.

3. Bester Hustensyrup um Erkältungen zu hemmen. — 1. Der Syrup.—Andorn Blätter und Blüthen, Narbenwurzel, Wallwurz, Almantwurzel, Sonnenblumensamen, je 1 Unz. und genügendes Wasser. Anweisung.—Man koche es eine Stunde, so daß es, wenn fertig, 1 Quart giebt, seihe es durch, thue ein Pfund Zucker dazu, löse es durch Hitze auf und füge ein wenig Branntwein (½ Pt. Spiritus wird genügen, um Säurebildung zu verhüten.) Dosis.—1 Eßlöffel voll dreimal täglich. Erprobt.—„Hauskochbuch."

Anmerkung.—Dies ist vorzüglich, da es sehr viele Wurzeln enthält, welche in „langsyne" für Husten gebraucht werden. Im Verhältniß zu den Anfällen hatte man weit weniger Todesfälle als jetzt.

2. Um Erkältungen zu hemmen. — Dasselbe Buch empfiehlt Glycerin, 1 Theelöffel voll Spiritus, 1—2 Eßlöffel voll auf eine Pinttasse heißer

Limonade, um beim Zubettgehn schlimme Erkältung zu verhindern. Dies ist auch gut, wenn man es so heiß nimmt, als man es trinken kann, nachdem man sich zu Bett gelegt hat, aber man hüte sich vor einer weiteren Erkältung nach dem reichlichen Schweiße, den es hervorbringt.

3. Wie man frische Erkältungen heilt. — Ein med. Schriftsteller ertheilt folgenden vernünftigen Rathschlag zur Beseitigung einer neuen Erkältung. Er sagt:

„Wenn man am ganzen Körper friert, sich räuspert und Athemnoth hat, fange man die Kur sofort an und die Plage wird dann nicht mehr lange dauern. Man nehme etwas pulverisirten Borax (sollte in jedem Hause vorräthig sein) und schnupfe ihn reichlich und häufig. Auch rieche man häufig und fleißig an der Campherflasche (die ebenfalls in jedem Hause zu finden sein sollte) und gieße ein wenig Campher auf's Taschentuch, um so oft es nöthig ist die Nase zu betupfen, was jedesmal dann erforderlich ist, wenn die Erkältung beginnt. Bei dieser Kur wird die Nase nicht wund und wenn die Kur schnell begonnen und in Zwischenräumen richtig abgewechselt wird, dann wird man sich wundern, wie schnell die Erkältung verschwindet. Der Schlaf wird selten gestört sein." — (Erprobt).

Anmerkung. — Wenn eine Erkältung in 2–4 Tagen nicht gehemmt ist, wird sie trotz aller bekannten Heilmittel ungefähr 2 Wochen dauern. Darum achte man auf die allerersten Anzeichen und abgesehen von dem Boraxschnupfen und dem Genusse heißer Limonade beim Zubettgehen wärme man die Füße am Feuer oder stecke sie 15 bis 20 Minuten lang in heißes Wasser, bevor man in's Bett geht, worauf man die heiße Limonade nimmt. Auch lege man eine heiße Wärmflasche oder ein warmes Bügeleisen an die Füße, nachdem man die letzteren gehörig warm zugedeckt hat. Auf solche Weise ist die Aussicht auf Hemmung der Krankheit die denkbar größte. Man vermeide ein oder zwei Tage die freie Luft und wird gesund sein. Etwas Besseres giebt es nicht.

4. Husten. — Indianischer Kräutersyrup. — Weiches Wasser, 2 Qt.; Bohnenfett, 2 Unzen; Zimmetrinde, Ginsengwurzel, Narde, Wallwurz, je 1 Unze; Blutwurzel, ¼ Unze; Hutzucker, 1 Pfd.; Gin, 6 Unzen; reichlich Wasser. Anweisung. — Man zerbreche die Wurzel und die Rinde und weiche (nicht kochen) sie in ein Qt., filtrire sie, thue Zucker hinzu, gieße wenn sie abgekühlt, den Gin darauf und ziehe es auf Flaschen. Dosis. — 1 Eßlöffel voll ½ Stunde vor der Mahlzeit und vor dem Schlafengehn.

Anmerkung. — Dies hat sich bei Erkältungen und im ersten Stadium der Schwindsucht, d. h. bei Beginn der Krankheit werthvoll erwiesen. Das Mittel stammt von einem Indianer, der vor langen Jahren es einem Onkel von mir gab, um sich für die vielen Wohlthaten, die er bei ihm genossen hatte, erkenntlich zu zeigen.

5. Erkältung mit Husten. — Einfaches u. leicht einzunehmendes Heilmittel. — Man röste eine Citrone, ohne sie zu verbrennen. Ist sie gehörig geröstet, theile man sie in 2 Hälften und drücke den Saft auf 3 Eßlöffel voll Staubzucker. Man mische es und nehme einen Theelöffel voll, sobald die Erkältung oder das Kitzeln im Halse einen stört. Es ist eben so nützlich wie angenehm, besonders für Kinder.

6. Reizhusten, trockener oder Keuchhusten. — Flachssamenlimonade. — Man nehme 2—3 Eßlöffel voll Flachssamen und den Saft von 2 recht großen Citronen und thue dies sammt 2—3 Eßlöffel voll Zucker in ein ver-

schließbares Gefäß, gieße ein Quart kochendes Wasser darauf bedecke es und lasse es durchziehen, bis der Klebestoff aus dem Samen herausgezogen ist. Dosis.—1 Eßlöffel voll jede Stunde oder 2 genommen hemmt den Husten; doch ein bischen mehr ist besser als weniger.

7. Winterhusten oder chronische Bronchitis.—Mittel dagegen. —Dr. Fletcher in Washington empfiehlt lebhaft die Anwendung von Chloralhydrat bei Behandlung derjenigen Form von Bronchitis, welche als Winterhusten bekannt ist, wobei sich oft ein sehr hartnäckiger Widerstand gegen Arzneimittel geltend macht. Er sagt: Eine Lösung von 10 Gr. Chloral auf 1 Unze Wasser kann eingeathmet werden jeden Morgen und Abend mittelst eines Inhalationsapparates.

8. Bronchitis.—Werthvolles Heilmittel.—Ein einfaches aber oft wirksames Mittel gegen Bronchitis im ersten Stadium ist Tolusyrup, 1 Unze; Meerzwiebelsyrup, ½ Unze; wine of ipecac, 2 Dr.; Paregorica, 3 Dr.; Gummi-arabicum, aufgelöst, 1½ Unze. Dosis.—1 Theelöffel voll 3–5 mal täglich.

9. Indianischer Hustensyrup.—Alantwurzel und indianische Rübe, auch Aaronswurzel genannt, oder „Jakob auf der Kanzel", zerbrochen, je 1 Unze; Honig, 1 Pint; durcheinander gerührt und filtrirt. Dosis.—Ein Theelöffel bis 1 Eßlöffel voll, so oft die Erkältung oder das Kitzeln im Schlunde es erfordert.

10. Neue Erkältung.—Einfaches vernünftiges Mittel. — Ein medizinischer Schriftsteller sagt: Heiße Limonade ist eines der besten Mittel in der Welt gegen Erkältung. Man zerquetsche eine ziemlich große Citrone, schneide die Rinde in Scheiben, thue 2–3 Theelöffel voll Zucker hinein, gieße ⅔ Pint heißes Wasser darauf, rühre tüchtig um und decke es zu, bis der Kranke ins Bett geht. Dann lasse man es ihn auf einmal austrinken, decke ihn warm zu und der Erfolg wird geradezu verblüffend sein.

11. Schüttelfrost, oder Schnupfenfieber. — Verhütungsmittel. —Es wird behauptet, daß dasselbe Mittel, nur doppelt so stark und halb so heiß genommen, eine Stunde vor dem Fieber sehr wirksam ist, wenn man sich im Bette hübsch warm zudeckt. 15–20 Minuten später wird das Getränk, das bis zur Neige genommen werden muß, den Schüttelfrost oder, wie man es auch nennt, das Schnupfenfieber hemmen. Sicher ist das Mittel angenehm einzunehmen.

12. Erkältung. — General Washington's Recept. — Der „Baltimore American" belehrt uns, daß General G. Washington das Recept einer alten Dame, die jetzt in Newport wohnt, im Jahre 1781, also 103 Jahre vor dieser Schrift, gab, als sie noch ein junges Mädchen war. Er wohnte nämlich in ihres Vaters Haus, der alten Villa Vernon. Als sie wegen einer sehr schlimmen Erkältung sehr früh ins Bett geschickt wurde, sagte der General zu Frau Vernon, der Mutter des Mädchens: „Mein einziges Heilmittel, verehrte Frau, besteht in einer gerösteten Zwiebel, die ich bei Erkältung vor dem Schlafengehn esse."

Anmerkung. — Es dürfte für ausgemacht gelten, daß dieses einfache Mittel sehr wirksam ist, und daß es wenn die Erkältung noch neu ist, mit Hilfe eines Fußbades am Abend beim Heerd oder Ofen 15 bis 20 Minuten lang, großen Erfolg erzielen wird. Um jedoch eine vollkommene Heilung zu erreichen, wiederhole man die Kur 2 Abende hintereinander. Und wenn eine heißgeröstete Zwiebel zwei oder dreimal am Tage genossen wird, so unterstützt das die Heilung.

13. Erkältungen oder Entzündungen.—Gesundheitsregeln für den Winter. —

1. „Lehne nie den Rücken an einen kalten Gegenstand.
2. „Geh nie ohne Frühstück auf Reisen
3. „Geh nicht in die kalte Luft nach vorherigem Genuß heißer Getränke.
4. „Halte den Rücken namentlich zwischen den Schultern gut bedeckt, schütze auch die Brust.
5. „Schläfst Du in einem kalten Zimmer, so athme stets durch die Nase und halte den Mund geschlossen.
6. „Geh nie zu Bett mit kalten oder feuchten Füßen, halte sie in diesem Fall 10—15 Minuten am Feuer, ehe Du ins Bett gehst.
7. „Versäume nie, wöchentlich ein Bad zu nehmen, denn wenn die Haut nicht gehörig fungiren kann, schließt die Kälte die Poren und begünstigt Congestionen oder andere Krankheiten.
8. „Nach Bewegungen irgend einer Art fahre man nie in einem offenen Wagen oder am offenen Eisenbahnfenster. Es ist gesundheits- und lebensgefährlich.
9. „Bei Heiserkeit meide man möglichst das Sprechen bis man wieder gesund ist, sonst kann man die Stimme für immer verlieren oder sich Halsübel zuziehen.
10. „Man wärme den Rücken am Feuer aber nicht zu lange, sonst wird er schwach.
11. „Kommt man aus dem Warmen in's Kalte, so schließe man den Mund, daß die Luft beim Durchgang durch die Nase, ehe sie die Lunge erreicht, erwärmt wird.
12. „Bei kaltem Wetter stehe man nie still, namentlich nach vorheriger Anstrengung. Auch vermeide man stets das Stehen auf dem Eise oder Schnee, oder an Orten wo man kalter Zugluft ausgesetzt ist. Mit einem Wort: Füße warm, Kopf kalt, Mund zu und man erkältet sich sicherlich selten."—(Gesunder Menschenverstand.)
13. Aus vorstehenden Regeln des „gesunden Menschenverstandes" machte der „Alte Doktor" ein Bäckerdutzend, indem er als 13. hinzufügte, daß der fruchtbarste Erkältungs- und Schwindsuchts-Keim in der verderblichen Angewohnheit junger Leute beruhe, am Gartenzaun zu plaudern. Das unterlasse man hübsch.

14. Schwere Erkältung, die sich in der Brust festgesetzt hat. — „J. P. S." in Holmdel, N. J., schreibt an das „Toledo Blade" über diesen Gegenstand: Gegen eine schwere in der Brust festsitzende Erkältung nimm 4 Eßlöffel voll Syrup, 3 Löffel Paregoric, 2 Castoröl, 1 Löffel Terpentine; gut gemischt. Davon 1 Theelöffel voll vor jeder Mahlzeit. Dies ist in den Neu-Englandstaaten als vorzügliches Mittel bekannt.

15. Erkältung kleiner Kinder. — Zwiebelsyrup sehr werthvoll. — Man schneide ein paar milde Zwiebeln in dünne Scheiben, streue Zucker darauf, setze sie in einem passenden Geschirr in den Ofen und lasse sie schmoren, bis der Saft heraus ist, mische sie dann gehörig mit Pulver, bilde daraus einen guten Syrup oder Zucker. Dosis. — 1 Theelöffel voll mehr oder weniger, dem Alter des Kindes entsprechend, 4—5 mal täglich nach Bedarf Es ist vollkommen zuverlässig und sicher für das kleinste Kind und auch für Erwachsene.

Anmerkung. — Dieses Recept gegen Erkältung kann man Geschwisterrecept zu dem des Generals Washington nennen.

16. Husten, Erkältung u. s. w.—Neues Mittel, sehr wirksam. — Mit ausgezeichnetem Erfolg habe ich kürzlich das folgende Mittel versucht. Ich erhielt es von einem Doctor A. Galloway, früher in Rochester, N. Y.: Fester Lakritzenextract ½ Dr. abgerieben mit 3 Dr. Amoniak und hinzugefügt zu Syrup von Klapperschlangenwurz und amerikanischer Brechwurzel, je ½ Unze; Tolu-Syrup

2 Unzen; wilde Kirschensyrup, 6 Unzen; Lobeliatinctur, ¼ Unze. Zu mischen. Dosis. — Beim Gebrauche zu schütteln; 1 Theelöffel voll 3—4 mal täglich für Erwachsene. Ich habe dies Mittel öfter genommen als das andere, ohne geradezu magenkrank zu sein. Das sind alle Schutzmittel, die nothwendig sind. Kindern 5—20 Tropfen, je nach ihrem Alter. Ich würde dies Mittel viel lieber anwenden als Ayer's, welches folgendermaßen lautet:

17. Ayer's Kirschensyrup gegen Husten, Erkältung, Auszehrung u. s. w. — Blutwurzeltinctur, 2 Unzen; Spießglanzwein und amerikanischer Brechwurzelwein, 3 Drachmen von jedem; wilder Kirschensyrup, 2 Unzen; essigsaures Salz mit Morphium, 4 Gran. Zu mischen. Dosis. — Man nehme 3 bis 4 mal täglich 1 Theelöffel voll, oder genieße, sobald der Husten Einen stört, ein klein wenig. Wenn man Uebelkeit spürt, nehme man nicht zu viel oder pausire mit dem Einnehmen, bis die Uebelkeit gewichen ist. — „Druggist Circular."

Anmerkung. — Nunmehr gestatte der Leser mir eine Bemerkung, die sich auf alle in diesem Kapitel enthaltenen Recepte bezieht, nämlich, daß man sich mit Schmerzen und Noth durch Husten, Erkältungen und Auszehrungen nur wenig abzugeben braucht, während in Ermangelung der Kenntniß dieser Recepte verhältnißmäßig viel mehr Plage dadurch geschaffen würde. Ich schließe dieses Kapitel mit einem Hustensyrup von Dr. Hilbreth zu Zanesville, Ohio, nämlich:

18. Hustensyrup. — Sehr werthvoll bei neuen Erkältungen. — Paregoricum, 1½ Unze; spanischer Pfeffer-Tinctur, 1 Dr.; Tolutinctur, 3 Unzen. Dosis. — Ein Theelöffel voll alle 3 Stunden in ein wenig Wasser.

Anmerkung — Dr. Hilbreth hat in der medicinischen Praxis eine langjährige Erfahrung und darauf fußte er auch bei der Behandlung neuer Erkältungen. Ich hörte einmal einen Mann sagen: Paregoric ist das beste Hustenheilmittel, das ich je gebrauchte, wodurch er bewies, daß er zum mindesten zu einem der in dem Syrup enthaltenen Bestandtheile Vertrauen hege.

1. Keuchhusten. — Heilmittel dagegen. — In einem kürzlich vor der New Yorker Academie der Wissenschaften von Dr. H. A. Mott gehaltenen Vortrage wurde behauptet, daß die Sterblichkeit der Kinder in Folge von Keuchhusten zum großen Theile der vorherrschenden Irrlehre zuzuschreiben sei, die Krankheit sei erst nach ihrer Heilung am gefährlichsten. Er sagt:

„Man weiß heutzutage, daß die Krankheit durch ein schwammartiges Gewächs (bei Pflanzen, die schnell wachsen, wie Pilze, entsteht dasselbe in einer Nacht, bei thierischen Körpern wächst es jedoch langsamer und hat mehr den Character von faulem Fleisch, aber weiter am Schluß seines Vortrages nennt er dieselben Sporen, wodurch er ihnen mehr die Eigenschaft eines thierischen Schmarotzers zuschreibt.) Das Geschwür beginnt unter der Zunge und zieht sich nach hinten nach dem Schlunde und der Lunge. Die Sporen brauchen 8—15 Tage bis zu ihrer völligen Entwickelung. Wenn das Geschwür in die Luftröhre eintritt, entstehen sehr gefährliche Krankheits-Verbindungen. Dann thut man am besten daran, das Gewächs in seinem ersten Stadium zu tödten, um alle Störungen durch Bräune, Kindercholera, Gehirn- (Kopf) Krankheiten u. s. w. zu vermeiden. Chinin ist unmittelbar nach einem Hustenanfall und vor dem Schlafengehen das beste Mittel."

Anmerkung. — Ich habe keine Gelegenheit gehabt, dieses Mittel zu probiren, jedoch zweifle ich nicht an dem Werthe desselben, da einige Aerzte behaupten, daß sogar Fieber und Schüttelfrost durch Sporen entstehen. Wenn Chinin Schüttelfrost heilt, kann es dann auch nicht die Sporen tödten? Wahrscheinlich thut es

dies! Unter allen Umständen versuche man das Chinin also unmittelbar nachdem festgesetzt wurde, daß ein Kind oder sonst Jemand sich erkältet hat, und wenn auch die Erkältung nicht vollständig nnterdrückt, so wird das Mittel meiner Ueberzeugung nach eine Linderung erzielen, die man sich sonst nicht verschaffen kann. Eine wahrscheinlich ebenso gute oder auch die beste Methode, zu diesem Zwecke Chinin zu nehmen, besteht darin, daß man es in folgender Weise auflöst:

1. Chinin aufzulösen oder Chininlösung. — Man thue 20 Gr. Chinin, schwefelsaures Salz in ein zwei Unzenglas und gieße 1 Dr. aromatische Schwefelsäure dazu, alsdann fülle man das Glas mit Wasser. Dosis.—Für einen Erwachsenen 20 Tropfen auf einmal in einer Stunde, in einem Theelöffel voll Wasser. Die geeignete Dosis ist ein Tropfen für jedes Altersjahr, in einen Theelöffel voll Wasser oder, wenn das Kind an der Brust liegt, in Muttermilch. Und in allen Fällen wird (wenn diese Ansicht über die Sporen richtig ist, woran ich nicht zu zweifeln brauche) die Chininlösung desto sicherer jene tödten, je länger man sie im Munde behält. Eine andere Methode:

2. Man reibe 20 Gr. Chinin und ebensoviel Weinsteinsäure zusammen, thue sie in ein ebenso großes Glas wie bei 1 und fülle es, gerade wie im anderen Falle, mit Wasser. Dosis und Gebrauch wie oben.

Die folgenden Recepte für diese Krankheit sind mehr gewöhnlichen Charakters; die Kastanienblätter sind jedoch, glaube ich, heutzutage nicht so sehr gewöhnlich; aber ich sehe nicht ein warum sie weniger wirksam sein sollten, als wie man sie ausgiebt.

2. Keuchhusten.—Ein wirksames Mittel dagegen.—Ein Unbekannter gab einem Mitarbeiter eines Detroiter Blattes das folgende Recept als sichere Kur für Keuchhusten, nämlich einfach „Kastanienblätter zu kochen und mit braunem Zucker süß zu machen," wobei er noch hinzusetzt: „Keuchhusten dauert gewöhnlich 18 Wochen, während er durch den Gebrauch von diesem Thee in ein paar Tagen geheilt werden kann."

Anmerkung. — Ich würde die Blätter sammeln, bevor die Kastanien abfallen.

3. Keuchhusten-Tinctur.—Blutwurzeltinctur, 1 Unze; Knoblauchsyrup, 1 Unze; condensirter Tollkirschenextract, 8 Gr. Zu mischen. Man achte darauf, daß der Extract aufgelöst ist. Dosis.—10 bis 20 Tropfen je nach dem Alter des Kindes, 3mal täglich.

Anmerkung. — Dies ist das Lieblingsrecept von Dr. T. B. King hierselbst — Toledo, O. — einem alten englischen Arzte, der in der südlichen Armee eine Anzahl von Jahren als Militärarzt fungirte und später in den Ver. Staaten mit großem Erfolg seinen Beruf ausübte. Auf dieses Mittel kann man sich in schlimmen Fällen verlassen.

4. Keuchhustensyrup.—Man stelle einen Syrup her aus Stachelbirne (Opuntia vulgaris, eine Cactusabart) und trinke davon reichlich. Man nehme ungefähr 8 Blätter jener Stachelbirne von mäßiger Größe auf 1 Quart kaltes Wasser, zerschneide sie in Stücke und koche sie langsam ungefähr ½ Stunde, drücke alle Stachelbirnen aus und filtrire sie durch dichtes Muslin oder Leinen, mache sie durch weißen Zucker süß und koche sie ein wenig länger. Sicheres und erprobtes Mittel! Dabei so angenehm an Geschmack, daß Kinder ihr Vergnügen daran finden, es zu genießen. Auch ist es gut für eine in der Lunge oder im Schlund fest-

sitzende Erkältung. Die Cactusabart wächst an steinigen und sandigen Plätzen und wird auch in Gärten gezogen.

Anmerkung.—Ueber die Dosis schweigt der Schriftsteller. Ich möchte daher hinzufügen: Ein Theelöffel voll oder ein Eßlöffel voll für ein Kind, dem Alter angemessen und nach Beschaffenheit des Falles. Für Erwachsene 1–2 Eßlöffel voll.

5. Keuchhusten.—Eine Abhilfe dagegen.—1. Man schneide eine große rothe Zwiebel in kleine Stücke, stecke sie in eine Flasche mitsammt einem Stücke Teufelsdreck, welches halb so groß sein muß wie eine Muskatnuß, schütte guten Branntwein darüber, schüttle es fleißig—und es ist zum Gebrauch fertig. Man verdünne es darauf, mache es süß und verabreiche dem Alter gemäß 3–4 Mal täglich.

2. Auch vermische man Radway's Linderungsmittel ("R's Relief") mit ein wenig Tafelöl, wasche die Brust, den Magen, die Seiten und den Rückenwirbel damit, bevor man sich Nachts schlafen legt, und nehme innerlich 1–2 Tropfen ein in ein wenig Syrup oder Honig.

Anmerkung.—Dieses Mittel wird sich erproben, jedoch würde es besser sein, es 3–4 Tage lang vor dem Gebrauche stehen zu lassen.

1. Cholera.—Tropfen und Pulver dagegen, auch nützlich gegen Durchfall, Ruhr u. s. w.—Alkohol, ½ Pint; Gummi-Myrrhen, 1 Unze; Bockholzgummi, ¼ Unze; Camphergummi, Capsicum und Opium, je 1 Drachme. Anweisung.—Zu mischen und in einer wohlverschlossenen Flasche aufzubewahren, 10 bis 12 Tage öfter zu schütteln, wonach es für den Gebrauch fertig sein wird. Dosis.—Ein Theelöffel voll in recht süßgemachtem Wasser oder—was noch besser ist — man benutze nur Zucker, und zwar so viel, daß alle Tropfen damit durchsetzt werden ; dabei ist Wasser nicht zu gebrauchen.

2. Für das Pulver. — Wenn man in dem obigen Recept den Alcohol fortläßt, und jeden Gegenstand pulverisirt, so kann die Medizin als Pulver gebraucht werden, und zwar 10 Gr. per Dosis. Auch kann man aus demselben Stoffe Pillen von 4 Gr. herstellen, 3 Pillen als Dosis.

Anmerkung. — Dr. A. B. Mason in Toledo, O., von welchem ich dieses Recept bekam, sagt: Das obige Mittel hat mir zweimal das Leben gerettet, als ich an einem Choleraanfall litt. Ich habe noch niemals die Erfahrung gemacht, daß es nutzlos war, vielmehr brachte es in fast allen Fällen von Ruhr, Durchfall, Abweichung, Cholera-Morbus und Cholera sofortige Erleichterung. Im Sommer 1877 curirte ich eine Dame von dem gewöhnlichen Durchfall, nachdem sie vier Wochen lang bei einem der besten Aerzte in einer Stadt von 20,000 Einwohnern in der Kur gewesen und dann vier Wochen lang ohne einen Arzt sich durchgeschlagen hatte. Jedermann meinte, sie lebe nicht mehr lange. Die Nacht, in welcher ich ihr diese Arzenei verabreichte, brachte ihr zum ersten Male wieder einen guten Schlaf, wie sie ihn seit Wochen nicht gehabt. Nach zwei Tagen waren alle Entleerungen gehemmt und ich gab ihr eine kleine Dosis Podophyllin, nach acht Tagen war sie ganz gesund und erfreute sich eines besseren Wohlseins als Jahre lang zuvor. In diesem Falle gebrauchte ich die Arzenei in Pulverform. In schlimmen Fällen, sagt er, wiederhole man die Dosis öfters und verabreiche sogar die Dosis in doppelter Menge. Wenn Erbrechung eintritt, sobald man die Arzenei eingenommen hat,

1—Bayberry, or Wax Myrtle. **2**—Cranesbill, or Doves Foot. **3**—Pipsissewa, or Princes Pine. **4**—Mandrake, or May-Apple. **5**—Ginseng. **6**—Boneset, or Thoroughwort. **7**—Henbane. **8**—Bitter Root, or Dog's Bane. **9**—Poke, or Pigeon-Berry.

wiederhole man die Dosis ebenfalls. Auf diese Kur kann man sich mit der äußersten Zuversicht verlassen.

2. Cholera. — Unfehlbares Heilmittel dagegen. — Gen. Jordan, von der Redaktion des „Mining Record", macht bezüglich der unfehlbaren Choleraheilung blos durch Chloroform die nachstehende Behauptung. Es ist etwas seltsam, daß Thatsachen, wie die angeführten, nicht schneller allgemein bekannt werden. Dennoch halte ich sie für zweifellose Thatsachen und da ich weiß, daß ein dutzend Tropfen Chloroform in ein wenig Wasser auf einmal den gasigen Zustand in einem an schwacher Verdauung leidenden Magen (siehe daselbst) bessern, warum sollte dasselbe Mittel dann nicht auch bei Benutzung von größeren Mengen einen bloß viel schlimmeren, im Uebrigen aber gleichen Zustand bessern? Sicherlich würde ich sagen: „Nur immer darauf los—mit doppelter Courage!" wenn die Gelegenheit es verlangt. Er sagt:

„½ Theelöffel voll Chloroform in ungefähr acht Mal so viel Wasser ist ein untrügliches Heilmittel gegen Cholera. Ein Arzt, der in Mobile, Ala., gewohnt und mit großem Erfolge während einer Cholera-Epidemie dort viele Leute kurirt hatte, erzählte mir von dem Mittel. Als ich während der cubanischen Revolution nach Cuba ging, um bei der Organisirung des Insurgentenheeres helfende Hand anzulegen, hatte ich Gelegenheit, das Recept zu erproben, da unter den Truppen zuerst eine Cholera-Epidemie ausgebrachen war. Seine erste Erprobung wurde an einem Neger gemacht, der in den letzten Zügen lag. Er wurde geheilt und desgleichen Hunderte nach ihm. Als wir los marschirten, trugen die Offiziere Chloroformflaschen bei sich, und wenn ein Soldat an Cholera erkrankt umfiel, wurde ihm das Mittel verabreicht und er in die Möglichkeit versetzt, seinen Posten wieder aufzunehmen. Ich habe Leute neben der Straße in einem Zustande völliger Erschlaffung, nahezu todt, liegen sehen. Darauf kam ein Offizier herangeritten, stieg ab und gab ihm das Mittel. Bevor dann das Regiment an dem Kranken vorübermarschirt war, stand derselbe wieder in Reih' und Glied."

3. Chronischer Durchfall; Moskowiterkur, oder rohes Rindfleisch als Heilmittel dagegen.— Ungefähr im Jahre 1852 lenkte Dr. Weiße, Direktor des Hospitals für Findlinge zu St. Petersburg, Rußland die Aufmerksamkeit der medizinischen Welt auf den Gebrauch von rohem Rindfleisch bei der Behandlung von chronischem Durchfall. Seine Methode, auf welche er den Titel „Moskowiterverfahren" anwandte, wurde in England, Deutschland, Italien und Frankreich nachgeahmt. Im letztgenannten Lande waren die Doctoren Trousseau und Bouchot die ersten, welche das Mittel versuchten und welche großartige Erfolge in schlimmen Kindercholerafällen zu verzeichnen hatten. Ein wenig später theilte Dr. Labadie zu Bordeaux, der Profession einige Thatsachen bezüglich dreier mit Tuberkeln behafteten Kinder mit. Er hatte dieselben in Behandlung gehabt und mittelst der russischen Moskowiter-Methode Genesung verschafft. Unten bringen wir Dr. Trousseau's Formel zur Bereitung des Fleisches zum Abdruck: Man nehme 100 Gramm (1 Gramm ist ungefähr 15½ Gr. und 100 sind ungefähr gleich 3½ Unzen) Rindfleischlende; aus dem Fleische beseitige man sorgfältig die Knorpeln und Fett. Man zerhacke es ganz fein und zerkleinere (zerstampfe) es in einem hölzernen Mörser; 20 Gramm (¾ Unzen) Staubzucker; 1½ Gramm Chlorsodium (gewöhnliches Salz 23 Gramm); ½ Gramm Chlor-Potassium (7½ Grs.); 1½ Gramm (23 Grs.) pulveris. schwarzen Pfeffer. Man nehme es Eßlöffelweise am Tage ein.

Anmerkung. — Da nur wenige Leser diese französischen Fachausdrück-

verstehen werden, so hatte ich die in dem Recepte vorkommende „Gramme" in Grane zu übertragen, um ein leichteres Verständniß herbeizuführen. Ich habe das Obige mit Befriedigung bei Schwindsucht gebraucht, obgleich kein Zweifel herrscht, daß Dr. Lababie mit Tuberkeln eine warzige Anhäufung in den Gekrösedrüsen der Eingeweide meint, mit welchem Uebel häufig Kinder behaftet sind und wodurch das zarte Körpersystem in nachtheiligster Weise beeinflußt wird. Es ist zweifellos eine nützliche Speise bei irgend einer dieser erschöpfenden Krankheiten, sowohl bei Erwachsenen, wie bei Kindern und kann in allen Krankheiten, welche eine schwächende Wirkung ausüben, gebraucht werden. Wenn nun kürzlich einige Aerzte die Methode angenommen haben, sogenanntes "powdered beef" (pulverisirtes Rindfleisch) zu verschreiben, so ist dies Rindfleisch, welches geschabt oder fein zerstoßen und dann getrocknet ist. Ich würde lieber diesen Moskowiterplan befolgen. Dieses Mittel wird sich auch bei Auszehrung äußerst nützlich erweisen.

4. Chronischer Durchfall.—Ein wohlerprobtes Heilmittel dagegen. — Pulveris. Opium und Gerbstoff, je 10 Grs.; tüchtig mischen und in 20 Pulver zu theilen. Dosis. — Man nehme 1 Pulver in ein wenig Syrup alle 4 Stunden, bis Besserung eintritt, dann 1—2 Pulver täglich, je nach Erforderniß, bis die Heilung völlig erreicht ist.

Anmerkung.—Es ist nicht sonderlich rathsam, den Durchfall allzuplötzlich zu hemmen, damit kein Fieber oder sonstige Uebel im Körpersysteme entstehen. Man gebe sorgfältig Obacht dabei, dann wird das Mittel sich im Allgemeinen als wirksam erweisen.

1. Schmerzenstiller.—Innerlich.—Bei Cholera, Durchfall u. s. w. — Gewürznelken-, Zimmet-, Anis- und Pfeffermünzöl, je 45 Tropfen; Laudanum und Aether, je 1 Unze; Alkohol, 3 Unzen. Dosis.—Ein Theelöffel voll davon in 2 Eßlöffel voll Zuckerwasser. Für Erwachsene kann man die Dosis innerhalb 5 Minuten bei ½ Stunde oder 1 Stunde wiederholen, je nach der Beschaffenheit der Schmerzen oder der Häufigkeit der Entleerung. Kindern gebe man im Verhältniß weniger, dem Alter angemessen. Ein Theelöffel voll faßt, wie man annimmt, 60 Tropfen; bei Kindern von 14 Jahren ½; bei Kindern von 7 Jahren ⅓; bei Kindern bis zu 4 Jahren 1–5; bis 3 Jahre 1–6; bis 2 Jahre ⅙; für ganz kleine Kinder vermindere man die Dosis in entsprechenden Proportionen; bei 21 Jahren kann man die volle Dosis geben bis zu 60 Jahren, von wo ab man dieselbe vermindert, ebenfalls in entsprechenden Proportionen von je 5 bis 10 Jahren.

Anmerkung.—Diese Vorschrift ist vom „Alten" Dr. T. B. King, der damit in Indien riesigen Erfolg hatte, bei der Kur von innerlichen Schmerzen und Leiden, Durchfall und rother Ruhr, wie auch Cholera. Ich würde nun vorschlagen, halb so viel Chloroform wie Aether hinzuzufügen und noch ein Viertel Tinctur Cayennepfeffer. Zur Zeit des „Alten" Doctors war Chloroform noch nicht so sehr in Gebrauch wie seither, und der Cayennepfeffer hat sich seit einer Reihe von Jahren als so kräftiges Mittel gegen innerliche Schmerzen bewährt, wie auch zur Reinigung der Eingeweide. Es ist eines der besten und unschuldigsten Reizmittel. Mit oben erwähntem Zusatz ist es auch ein tüchtiges Einreibungsmittel oder Salbe zu äußerlichem Gebrauch auf Magen und Eingeweide bei schmerzhaften Leiden.

2. Schmerzstiller, wahrhaftes Zaubermittel für alle Schmerzzustände. — Morphine, 10 Gr.; Chloralhydrat und Camphergummi, je ½ Unze;

Chloroform, 1 Unze; salpetersaures Salz, 2 Dr.; Gewürznelken und Zimmetöl, je ¼ Unze; Alcohol (vom besten), in eine 4-Unzen Flasche gefüllt. Anweisung. — Man löse das Morphine in etwas Alcohol auf, reibe das Chloralhydrat und den Camphergummi durcheinander, was eine Flüssigkeit bildet, und thue das aufgelöste Morphine und die übrigen Gegenstände hinzu, das salpetersaure Salz zuletzt, da es sich sehr leicht verflüchtigt; dazu 3 oder 4 Tropfen starke Schwefelsäure, welche die Auflösung des Morphine präservirt. Dosis. — Man nehme es auf Zucker, 5 bis 20 Tropfen, alle halbe bis ganze Stunde wiederholt, und man wird die innerlichen Schmerzen los. Gegen Kopfweh athme man aus der Flasche ein, abwechselnd mit dem rechten und linken Nasenloch, betupfe auch die schmerzende Stelle.

Anmerkung. — Das Mittel stillt alle möglichen Schmerzen unmittelbar, beruhigt wahrhaft bewunderungswürdig die Nerven und mildert den Schmerz plötzlich. Ich habe es auf den Augapfel getupft, natürlich nicht in's Auge, sondern äußerlich (bei geschlossenem Auge), indem ich dem Finger ein oder zwei Minuten darauf hielt. Hierdurch wird ein gegen- oder äußerer Reiz herbeigeführt, und bald entsteht ein Bläschen, welches immer den Schmerz abzieht. Ich kann deshalb nicht umhin, es gegen Schmerz oder Nervenzuckung im Auge zu empfehlen. Ich würde es auch anwenden bei Zahnschmerzen, Neuralgie (Nervenschmerzen) und bei allen äußeren und inneren Schmerzen. Es wird schwer sein, sehr schwer, dieses Mittel zu übertreffen. Der einzige Einwand dagegen ist der Kostenpunkt (etwa 25 Cts. die Unze) bei kleinen Quantitäten. Es ist auch wirksam als Salbe mit einer gleichen Zuthat Alkohol, wodurch sich die Sache billiger stellt, aber wenn es seine Zauberkraft behalten soll, muß es gut aufbewahrt werden.

3. Schmerzstiller. — Ein hautröthendes Mittel, statt Senfpflaster, von unmittelbarer Wirkung. — Bei innerlichen Schmerzen, Brustfellentzündung, Lungenentzündung u. s. w., wo man sonst der Meinung war, Senfpflaster aufzulegen, nehme man für dies scharfe Pflaster das folgende: Chloroform, Campherspiritus, Tafelöl zu gleichen Theilen z. B. je 1 Unze. Gemischt. Anweisung. — Man falte ein Stück Muslin in 3 oder 4 Lagen, schüttle die Flasche, feuchte das Zeug gehörig mit der Mischung an und lege es auf. Damit es sich nicht verflüchtigt, lege man ein Handtuch darüber. Dr. T. B. King, dahier (Toledo) behauptet gewöhnliche oder rheumatische Schmerzen in einer Minute heben zu können, und in 3 Minuten werde es Blasen ziehen. Man muß ja acht geben, wenn man keine Blase haben will. Ziehen sich die Schmerzen nach anderen Stellen, dann sei man nur wacker in derselben Weise hinter ihnen her.

Blutungen. — Das styptische Mittel, welches Blutung aus den größten Blutgefäßen stillt. — Branntwein, oder gemeiner Schnaps, 2 Unzen; spanische Seife, 2 Dr.; kohlensaures Kali, 1 Dr. Anleitung. — Man schabe die Seife fein und löse sie in Spiritus auf; dann thue man das Kali hinzu, mische es tüchtig und bewahre es verkorkt auf. Gewärmt und auf ein Zupfleinwandbäuschchen (Charpiecompresse) auf die Wunde gelegt. Das Blut gerinnt augenblicklich und stockt sich eine Strecke weit in den Adern. Bei tiefen Wunden und abgeschnittenen Gliedern kann man es nöthigenfalls wiederholen.

Anmerkung. — Es thut mir leid, allein ich kann den Namen des Einsenders nicht angeben. Ich hatte die Zeitungsausschnitte in der das Mittel veröffentlicht war, in meinem Notizbuch und bin ich überzeugt, daß es hilft.

St. Veitstanz, oder Zitterkrampf.—Mittel dagegen.— Schwarze Schlangenwurzeln-Tinctur, 6 Unzen; bromsaures Kali, 1½ Unzen. Gemischt. Dosis.—Für Erwachsene 1 Theelöffel voll dreimal täglich eine Stunde nach der Mahlzeit.

Anmerkung. — W. W. Stimson, Med. Dr., in Connersville, Miss., erzählt im „Medical Brief" die Kur einer jungen Dame von 15 Jahren, welche so sehr an diesem Uebel litt, daß sie fast über ein Jahr gar nicht in Gesellschaft gehen konnte und sogar an der Sprache Schaden litt. In 2 Wochen war die Sache kurirt. Allein bei anderen ebenso bei älteren Uebeln gingen Monate darüber hin. Die Sache hat übrigens gar keine Gefahr. Nur ist es rathsam, nach Gebrauch des obigem Quantums eine Woche zu warten, bis man eine neue Kur beginnt. In allen Fällen berücksichtige man das allgemeine Wohlbefinden. Junge Leute müssen je nach dem Alter weniger nehmen.

1. Nagelgeschwüre.—Mittel dagegen.—Ein kleines Stück Kalbskäselab in Milch geweicht und um den Finger gewickelt, gelegentlich erneuert, kurirt auf alle Fälle das Nagelgeschwür.

Anmerkung. — Wer's versucht hat, weiß ich nicht, ich selbst hatte keine Gelegenheit dazu, doch zweifle ich nicht an der Wirksamkeit. Hat man jedoch kein Käselab zur Hand, so rathe ich Folgendes an, dessen Bestandtheile immer leicht zu haben sind:

2. Nagelgeschwürsalbe.—Erfolgreiche Kur. — Etwas Seife und Terpentinspiritus, von letzterem sehr wenig, nur soviel als zur Auflösung des Seifenabschabsels unbedingt nöthig ist. „Ich hab's probirt," sagt H. S. P. von Byron, Wis., in einer seiner Schriften, „bei der Kur von schlimmen Nagelgeschwüren, und habe nie Mißerfolg gehabt." Der Herausgeber fügt hinzu: „Obiges ist ein erprobtes Hausmittel in der Familie des Herausgebers und hat bei Anwendung im ersten Stadium als unfehlbar gegolten."

3. Nagelgeschwüre. — Wohlverbürgte Kur. — F. F. Lewis zu Whitewater, Wis., sagt:

„Man wickle ein Stück Tuch lose um den Finger, wobei man das Ende frei läßt. Dann streue man gewöhnliches Schießpulver darauf bis die kranke Stelle gänzlich bedeckt ist, und halte das ganze beständig feucht mittels starkem Campherspiritus. Beseitigt verbürgter Maßen in 2 Stunden alle Schmerzen. Ich habe dieses Mittel manchmal angewandt gesehen und zwar niemals ohne völlige Heilung, vielmehr schmerzlos und ohne Schaden für die Hand."

1. Tollwuth, oder der Biß toller Hunde.—Heiße Dampfbäder.— Folgende Zuschrift kommt von G. F. J. Colburn, Washington, D. C. welcher sagt: „Versuchet um Gotteswillen dieses Mittel, sobald ein Fall es nöthig macht." Diesen Bericht brachte zuerst das „Salut Public" von Lyons, Frankreich, und lautet dasselbe wie folgt:

„Dr. Buisson erklärt ein Mittel gegen diese fürchterliche Krankheit gefunden zu haben. Bei der Behandlung eines weiblichen Patienten, die in den letzten Stadien der Tollwuth lag, gebrauchte der Doktor, unvorsichtiger Weise ein mit dem Speichel der Kranken bedecktes Taschentuch. Er hatte eine kleine Abschürfung am Zeigefinger der linken Hand, da er jedoch von seinem heilenden System überzeugt war, so wusch er seine Hände nur mit Wasser. Er erzählt den Hergang wie folgt: „Wohlwissend daß die Krankheit nicht vor dem 40. Tage auftreten würde und da ich verschiedene Patienten besuchen mußte, verschob ich den Gebrauch meines Heil-

mittels, der Dampfbäder, von Tag zu Tag. Als ich am 9. Tage in meinem Zimmer war, spürte ich plötzlich Schmerzen in meinen Augen. Mein Körper kam mir so leicht vor, daß ich fühlte ich könnte einen ungeheuren Sprung wagen, oder falls ich aus dem Fenster stürzte, mich in der Luft halten. Mein Haar fühlte so reizbar, daß ich dachte dasselbe zählen zu können. Der Schaum stand mir fortwährend vor dem Munde. Irgend eine Luftbewegung machte mir Schmerzen und jeder Lichtstrahl that mir wehe. Fortwährend wollte ich umherrennen und beißen; — keine Menschen, jedoch Thiere und Alles was mir nahe kam. Ich trank mit Schwierigkeit und der Anblick von Wasser war mir schmerzender als der Schmerz in meiner Kehle. Ich glaube daß wenn ein Tollwuthkranker die Augen schließt, derselbe trinken kann. Die Anfälle kamen alle 5 Minuten, ich fühlte solche von meinem Zeigefinger ausgehend die Nerven aufwärts bis zur Schulter. In diesen Stadium, nahm ich ein Dampfbad, nicht mit der Idee mich zu heilen, sondern mich zu ersticken. Als das Bad eine Wärme von 93 3–5 Grad Fahrenheit erreichte, schwanden wie durch Zauber alle Symptome und seitdem spürte ich nichts mehr davon. Sobald Jemand von einem tollen Hund gebissen ist, so muß er 7 Tage nach einander ein russisches Dampfbad nehmen, bei der Temperatur von 57—63 Grad. Ich behandelte über 80 Personen, an dem Biß toller Thiere und verlor keinen einzigen Patienten. Dies ist eine vorbeugende Kur. Ein Dampfbad kann rasch hergestellt werden, indem man 2 oder 3 glühend heiße Ziegelsteine in ein Wassergefäß für die Dauer von 15—20 Minuten legt. Der Patient muß eine Decke um sich haben. Sollte die Krankheit ausgebrochen sein, so ist ein Dampfbad nöthig, mit 37 Grad anfangend und bis zu 53 Grad steigend, und der Patient muß strikt im Zimmer bleiben, bis die Krankheit geheilt ist."

2. Tollwuth.—Die Kur eines portugiesischen Arztes.—Ein portugiesischer Arzt behauptet, verschiedene Kuren durch einfachen Gebrauch von Knoblauch vollführt zu haben, indem er damit die Wunde rieb und dem Kranken eine Knoblauch-Abkochung zu trinken gab. Dies ist das alte Mittel der Griechen, die dasselbe mit Erfolg brauchten.—„Medical Brief."

1. Sonnenstich, oder Schlagfluß.—Wie zu heilen.—Wie Dr. E. B. Babbitt behauptet, kann Sonnenstich oder Schlagfluß, bei rasch erfolgender Hülfe, sicher geheilt werden. Dr. Babbitt sagt:

1. „Man reibe den Hinterkopf und den Nacken sehr stark durch horizontale und abwärts führende Bewegungen, dieses zieht das Blut von der Stirne und dem Gehirne und belebt die nicht arbeitenden Nerven.

2. „Während des Einreibens gebrauche man augenblicklich kaltes Wasser im Gesichte, und den Kopfhaaren und an den Schläfen.

3. „Man rufe nach einem Eimer heißen Wassers und begieße damit mehrere Minuten lang den Hinterkopf und den Nacken. Der Effect ist wunderbar, dadurch wird die medulla oblongata (der Theil des Rückgrates innerhalb des Kopfes) erregt, der ganze Körper belebt sich und der Patient kehrt in kurzer Zeit zum Bewußtsein zurück. Letzten Sommer wurde ich zu einem Manne an der 4. Avenue gerufen. Ich fand ihn in einem Zustande von Schlafsucht und seine Frau, die sehr aufgeregt war, hielt ihn für todt. Er hatte 3 Stunden so gelegen. Ich ließ ihn an die Luft bringen, entkleidete ihn, rieb seinen Rücken, Kopf und Nacken sehr heftig, schlug seinen Rücken, Beine und Füße und gebrauchte Eiswasser an seiner Stirne und dem Oberkopfe. Nachdem ich heißes Wasser hatte, begoß ich seinen Rücken, Nacken und Kopf damit. Ehe ich dies that, bemerkte ich beim Gebrauche des Eiswassers Zeichen des wiederkehrenden Lebens, nachdem ich jedoch das heiße Wasser einige Minuten gebraucht hatte, erhob er sich und nachdem er sich erbrochen, sagte er "all right." Es nahm mir 20 Minuten um ihn zum Bewußtsein zu bringen. Er erhob sich, legte mit einiger Hülfe seine Kleider an und verlor keine Stunde mehr von seiner Arbeit. Personen mit großem vielarbeitendem Hirne und schwacher Constitution werden leicht vom Sonnenstich befallen. Dieselben sollten im Sommer hellfarbige Kleider und leichte Hüte tragen, das Haar gelegentlich benetzen und, sowie dieselben einen Druck auf das Gehirn verspüren, kaltes Wasser am Nacken,

der Stirne und dem Kopfe anwenden. Diese Rathschläge, wenn befolgt, verhüten viel Gefahr und Schmerzen. Ich weiß von keinem Falle, wo diese Behandlung nicht half."

Bemerkungen.—Bisher war es Gebrauch, nur kaltes Wasser bei Sonnenstiche oder Schlagfluß anzuwenden, aber esscheint, daß durch obige Behandlung mit heißem Wasser nach Dr. Babbitt, das Bewußtsein rascher und sicherer zurückkehrt, denn ohnedem und mit dem Gebrauche von kaltem Wasser allein, wären viele Fälle verloren gewesen, deßhalb sorge man so rasch als möglich für heißes Wasser und gebrauche dasselbe ausgiebig, während man kalte Umschläge auf der Stirne und dem Kopfe braucht. Kleine Mittel, wenn richtig angewandt, thun „Wunderdinge.' Je kälter das Wasser auf dem Kopfe und der Stirne desto besser und je heißer auf dem Rücken und dem Hinterkopfe je besser. Es ist vorzuziehen, Tücher in das heiße Wasser zu tauchen und so heiß als auszuhalten, anzuwenden. Leute, welche Neigung zu Kopfschmerzen haben, tragen besser einen nassen Schwamm im Hute, ehe sie sich der heißen Sonnenstrahlen aussetzen. Es ist gut zu wissen, daß das was gut gegen Sonnenstich ist, ebenso gegen Schlagfluß hilft. Sollte Jemand unter der Sonne fallen, so bringe man ihn rasch in den Schatten und bespritze sein Gesicht mit kaltem Wasser, während man die Beine durch Reiben warm erhält, bis der Kranke in's Haus gebracht wird und obige Behandlung begonnen werden kann.

1. Sommersprossen, Flecken, Finnen u. s. w. und wie zu vertreiben. — W. H. Riddle von Crystal Lake, Cal., antwortet „Mary" von Zenia, O., durch das „Blade Household :"

„Gebrauchen Sie keine Salpetersäure an Ihrem Gesichte; ich würde Queckssilbersäure empfehlen, um Finnen von dem Gesichte zu vertreiben. Man benutze ein Stückchen Holz und reibe damit die Stelle für einige Sekunden, je nach der Stärke der Finne. Man sei vorsichtig, keine Säure an die Haut kommen zu lassen. Während der Applikation spürt man positiv keinen Schmerz, das Gewächs schrumpft allmälig zusammen und schält sich innerhalb einer Woche ab. Ich kenne eine Dame, die ein großes Muttermal auf diese Weise vom Kinn entfernte, ohne Spuren zu hinterlassen. Es sind jetzt 5 Jahre, seitdem sie diese Operation vornahm und das Gewächs erschien nicht mehr."

Bemerkungen. — Dies Mittel ist sicher. Man bezeichne die Flasche und halte sie aus dem Bereiche der Kinder. Nachdem Obiges geschrieben, da ich ein Muttermal am Handgelenk hatte, versuchte ich dies Mittel und hatte Erfolg. Bei der ersten Anwendung brachte ich nur die Hälfte des Males fort; dann brauchte ich es nochmals indem ich das Ende eines zermalmten Zündhölzchens mit der Säure bedeckte und damit solange das Mal betupfe, bis es entfernt war. Es hinterließ eine wunde Stelle. Da ich aber gleich eine Salbe brauchte und dann etwas Vaseline 5—6 Mal täglich, so war dieselbe in wenig Tagen geheilt und die Haut blieb rein und weich. Ich habe seitdem 3 oder 4 Andere kurirt, 2 davon hatten offene Wunden und weiß daher den Werth der Queckssilbersäure zu schätzen.

2. Finnen oder Hautkrankheiten und ein werthvolles Mittel. —Englisches oder Price's Glycerin, 100 Gr.; ätzendes Sublimat, 5 Gr. Anwendung.—Zerreibe das Sublimat mit etwas Glycerin, mische es dann vollends und gebrauche Morgens und Abends.

Bemerkungen.—M. Pierre Vigier, ein französischer Professor, findet durch Experimente an sich selbst und seinen Schülern, daß Substanzen mit Glycerin vereinigt nicht durch die Haut bringen und giebt den Rath, dies als Substitut für

blaue Salbe zu nehmen, da diese die Leinwand befleckt, während Glycerin, wie oben hergestellt, trotz der Aetzkraft des Sublimats die Haut nicht angreift und man nach wiederholter Anwendung doch kein Quecksilber im Urin findet. Durch diese Mischungsform, verhütet das Sublimat die Aufnahme in das System und da dadurch die Hautkrankheiten geheilt werden, so ist es sehr werthvoll in allen solchen Fällen. Er kurirt ebenfalls Krätze, Finnen, Hitzblattern. Man sehe Finnen, Flechten u. s w. wobei dies Sublimat gebraucht wird.

3. Sommersprossen und Mittel dagegen. — Das folgende Mittel wird in Europa allgemein angewandt: Fein gepulvertes Schwefel Phenate (sulpho phenate) von Zinn (eines der neueren Mittel) 1 Theil, Citronenöl 1 Theil, reinen Alcohol 5 Theile, Collodion 45 Theile, entweder in Tropfen oder Grains, können nach Wahl gebraucht werden.

Anweisung.—Mische tüchtig, dann wasche die Sommersprossen 2 Mal des Tags bis sie verschwunden.

4. Um Sommersprossen zu vertreiben. — Man reibe solche 2mal täglich mit feuchtem Salpeter.

5. Sonnenflecken zu vertreiben. — 1 Pint Wasser und 1 Unze pulverisirten Borax. Anweisung.—Man schüttle die Flasche vor Gebrauch und benetze die durch die Sonne geschwärzten Theile 2mal täglich.

6. Flechten, Finnen und andere Hautkrankheiten und ein Hülfsmittel. — 30 Gr. Sublimat mit ½ Unze Sassafras zusammengerieben in einer 4 Unzenflasche mit Spiritus gefüllt.

Bemerkungen. — Bei schwärigen Finnen, oder bei Ausschlag, wie Flechten, gebrauche man dieses Mittel, aber nur einmal täglich, bis sich Entzündung einstellt, dann höre man damit auf und gebrauche nur einfach Glycerin, Vaselin oder sonst eine milde Salbe, bis Heilung erfolgt. Falls die Finnen oder die Entzündung wiederkehren, so brauche man das Mittel 2–3 Mal, welches helfen wird ; doch nehme man erst ein Abführungsmittel, worauf eine anders wirkende Arznei passend ist. Sollte Alles nichts helfen, dann verdoppele man das ätzende Sublimat und versuche es nochmals. Dasselbe wurde schon in der Stärke, wie hier empfohlen, genommen, sollte es jedoch weniger stark wirken, um so besser. Es ist selbstverständlich Gift und sollte aus dem Bereiche von Kindern gehalten werden ; es ist sicher und werthvoll, wenn wie oben gebraucht.

7. Flechten und deren einfache Heilung.—Eine erfolgreiche Kur wird hervorgebracht, wenn man Schießpulver naß macht und 2 Mal des Tages an die Flechte legt. Unzweifelhaft ist dies schmerzhaft. Ich würde es mit Wasser oder Campherspiritus versetzen, um es milder zu machen. Es ist unnöthig, die Flechte beim ersten Male zu tödten, es ist ebensogut auf dem leichteren und schmerzloseren Weg vorzugehen. Fein zerriebenes Schießpulver mit Talg oder Vaselin zu einer Salbe verbunden, wirkt ebenso. Ein Theelöffel des Pulvers zu einer Unze ist genügend. Man vergesse jedoch nicht das Abführmittel, von Schwefel, Brechweinstein oder Magnesia, je nach Wahl.

8. Gesichtswürmer (Pimples) zu vertreiben.—Man presse das hohle Ende eines Uhrschlüssels über den schwarzen Punkt fest. Dies bringt die fremde Substanz heraus, so daß man solche abwischen kann und die Heilung ist da. Eine Dame schreibt uns Folgendes :

9. Gesichtswürmer, Finnen u. s. w.— Man wasche das Gesicht Abends und Morgens mit starken kölnischen Wasser und trockne mit einem groben Tuche. Man nehme ebenfalls einen Fingerhut voll Schwefel in einem Glase Milch 2–3 Mal wöchentlich vor dem Frühstück. Man befolge dies einige Wochen lang.

Bemerkungen. — Es ist wohlbekannt, daß Schwefel, innerlich genommen, sehr gut ist; es hat einen bultreinigenden Effekt bei allen Hautkrankheiten, und der leichteste Weg, um es zu nehmen, ist, man verdicke es mit Syrup oder Molasses und nimmt davon soviel man kann in einem Theelöffel, dreimal, des Morgens, dann setze man drei Morgen aus, u. s. w., bis neun Dosen genommen sind. Manche nehmen es halb und halb mit Brechweinstein auf obigem Wege. Brechweinstein ist bei Hautkrankheiten nicht so nöthig als bei Entzündungen, Geschwüren u. s. w.

10. Finnen, schlimme und von anhaltender Dauer. — Prof. Scudder von Cincinnati, Ohio, meldet durch das „Eclectic Medical Journal" den Fall eines Mädchens, das Jahre lang mit Finnen behaftet war, welche tiefe Spuren hinterließen. Dieselben wurden innerhalb zehn Tagen durch den einfachen Gebrauch von gewöhnlichem Back-Soda entfernt. Der Doktor sah an der breiten, bleichen Zunge die saure, herbe Beschaffenheit des Blutes, die durch das Soda neutralisirt werden mußte. Die Kur zeigte, wie Recht er hatte. Dosis. — Für ein Mädchen von 15 Jahren (das Alter, in dem obige Kur vollführt wurde) ½ Theelöffel Soda mit ein wenig Wasser und zwar 2—3 Eßlöffel, aber nur nach jeder Mahlzeit.

Anmerkung. — Das Mittel wird sich in vielen Fällen nützlich erweisen; bei Leiden, die mit Magensäure zusammenhängen, sogar in allen Fällen. Ebenso bei Blähungen, d. h. Aufstoßen von größeren Gasmengen durch den Mastdarm. In diesen Fällen, also Blähung und Gasentströmung durch den Magen und die Eingeweide, mische man Ebenholzschwärze (dieselbe ist eine thierische Holzkohle) mit gleichen Theilen Zucker; ½ Theelöffel voll nehme man von der Mischung vor den Mahlzeiten, indem man es der trockenen Zunge bietet und hinterher einen Schluck Wasser zum Hinabspülen trinkt. Diese zwei Gegenstände werden den Gesundheitszustand, den die schlechte Verdauung entschuldet, bald verbessern.

1. Pillen. — Zusammengesetztes Abführmittel und für die Leber. — Com. Extr. von Koloquinte, Extract von Jalap und Kalomel, je 100 Gr.; Gummi, Gambaja und Extract von Hyoscyamus, je 25 Gr.; spanische Seife in Pulverform (in Wirklichkeit ist alles Genannte in Pulverform, ausgenommen den Hyoscyamus-Extract, der ein Gummi ist). Zu mischen und 100 Pillen daraus zu machen. Dosis. — Als ein tüchtiges Abführungsmittel 2–3 Pillen; zur Wirkung auf die Leber, 1 Pille beim Zubettegehen jeden Abend, bis die Wirkung eine genügende ist.

Anmerkung.—Ich habe die Pillen verschrieben und die Erfahrung gemacht, daß sie die gewünschte Wirkung erzielen bei solchen Personen, welche Kalomel dem Podophyllin vorziehen. Aber wenn es Leute giebt, welche glaubten, daß sie, wenn es nicht wegen des Kalomel wäre, diese Pille am liebsten nehmen würden, so mögen sie dies getrost fortlassen, oder auch blos 25 Gr. davon hineinthun, so daß sich in jeder Pille nur ein ¼ Gran befindet. Beide Methoden werden sich wirksam und befriedigend erweisen. Ich gebe es am liebsten mit nur ¼ Gr. Kalomel für jede Pille. Die alte Methode, große Mengen Kalomel zu geben, ist Gottseibank ein überwundener Standpunkt.

2. Weiße Wallnuß-Pillen (Butternut).—Ein sehr brauchbares Abführmittel wird aus der inneren Rinde des Butternußbaumes u. dessen Wurzeln (keine alten Bäume) hergestellt. Man mache Streifen daraus und lege sie in einen reinen Kochkessel, mit genügendem Wasser und halte dieses dann 48 Stunden lang mäßig warm, alsdann koche man es noch ein paar Stunden und gieße dann das Wasser ab und filtrire es. Darauf koche man die Mischung so lange, bis sie die Breiform von dickem Syrup bekommt, schütte in diesem Augenblick genau soviel Syrup hinzu, wie der Extract beträgt und setze das Kochen sorgsam fort, bis die Masse ganz dick ist; alsdann bewahre man es auf in bedeckten Gefäßen. Dosis.—Ein Stück von der Größe einer nordamerikanischen Wallnuß oder auch kleiner, je nachdem dies für nothwendig befunden wird, um eine gehörige abführende Wirkung hervorzurufen. Während der Revolution wurde nur wenig andere Arzenei gebraucht. Diese war jedoch völlig zufriedenstellend und noch jetzt dürfte sie da, wo der Baum im Ueberfluß wächst, mit gleicher Genugthuung aufgenommen werden. Im Falle, daß das Mittel in seiner Wirkung Kneipen oder Schmerzen verursachen sollte, kann ein wenig pulverisirter Ingwer oder Capsicum mit der Gummimischung verarbeitet werden, um diesen — wie die Aerzte sich ausdrücken—Kneipschmerz zu überwinden. Auch genügt ein ¼ so großes Ingwerstückchen oder ⅛ so großes Stück Capsicum.

3. Leber „Regulator" oder Leberleiden, Verdauungsbeschwerden u. s. w. — Flüssiges Heilmittel dagegen. — Flüssiger Löwenzahnextract, Schwertlilienwurzel und Rhabarber je 1 Unze; flüssiger Extract von Leptandra (Culver's Arzenei) und einfacher Syrup, je 2 Unzen; zu mischen. Dosis. — Alle 6 Stunden ½ Theelöffel voll.

4. Leberſyrup oder Leber „Regulator". — An Stelle von Pillen bei Unthätigkeit der Leber, Verstopfung u. s. w. — Flüssiger Extract von Klapperschlangenwurzel, weißer Walnuß und cascara sagrada, je ½ Unze; flüssiger Extract von Fransenbaum und weiße Esche, je ½ Unze; flüssiger Extract von berberis aquafolium, Stechdorn-Esche und Bitterwurzel (Culver's Physic), je 1 Dr.; zu mischen und Syrup hinzu zu schütten, um eine Vierunzenflasche zu füllen. Beim Gebrauch gut zu schütteln. Dosis.— Man nehme beim Zubettgehen ½ Theelöffel voll und wenn die Thätigkeit der Leber nicht in höchstens 3—4 Tagen angeregt wird, verstärke die Dosis auf ¾ oder sogar einen ganzen Theelöffel voll. Alsdann gehe man wieder auf ½ zurück oder nehme 15—20 Tropfen, um die Leber ein wenig in Thätigkeit zu halten, bis sie ihre Absonderung von der Galle wieder fortsetzt und natürlich gefärbten Stuhlgang hervorruft.

Anmerkung. — Da es Leute giebt, die keine Pillen nehmen können, und andere, die abführende Arzenei in flüssiger Form vorziehen, eben so gut wie es viele Leute giebt, deren Leber ein milde Arzenei nöthig haben, so kann die Kur einige Zeit lang fortgesetzt werden, um die Unthätigkeit der Leber u. s. w. zu überwinden. Für solche Fälle befindet sich dies Recept hier, um das Register voll zu machen. Man wird darin daher einen sehr werthvollen Ersatz für Pillen erblicken. Ein wenig Wintergrünöl möge zur Geschmacksverbesserung und zur Entfernung des bitteren Geschmackes, wenn man will, hinzugethan werden.

5. Flüssige Arzenei für Verstopfung schwächlicher Frauen und Kinder. — Flüssiger Extract von weißer Wallnuß, 2 Unzen; Aloetinctur, 5 Dr.; comp. Tinctur von Zimmet, 1 Unze; einfacher Syrup, 4 Unzen. Zu mischen. Do-

sis. — Dem Alter des Kindes angemessen 1—3 Theelöffel voll am Morgen ist das Allerbeste für Kinder; am nächsten Morgen zu wiederholen, wenn vorher keine Wirkung erzielt wird. Für Frauen mit schwachem Magen pflegte der Arzt, den ich dieses Recept zum ersten Male verschreiben sah, geriebenen Kalomel, 10 Grs., mit 100 Grs. Milchzucker, zu geben und daraus 10 Pulver zu machen. Dann gab er 1 Pulver am Abend und 2 am Morgen, hinterher 1—2 Theelöffel von dieser flüssigen Arzenei, welche alle sonst schlechte Wirkung des Kalomel beseitigt, die Thätigkeit der Leber anregt und die Neigung zur Magenschwäche besiegt. Wer gern Kalomel einnehmen läßt, wird es zweifellos gern in dieser Weise verschreiben; das Zerreiben oder Durchreiben des Kalomel oder irgend einer anderen Arzenei mit Milchzucker bewirkt eine Absonderung in ganz kleine Krümchen und alsdann nimmt es weniger, um den gewünschten Erfolg zu erzielen. Natürlich kann die flüssige Arzenei ohne Kalomel genommen werden, indem man die Dosis verdoppelt. Vergleiche die Bemerkungen am Schlusse des Kapitels über „Gelbsucht", woselbst auch Andeutungen über die Erfahrung des Verfassers und seine Ansicht von Kalomel in kleinen Dosen. Seitdem ich dieses niederschrieb, habe ich 1-20 Gran von einer Kalomelpille mit vollständiger Befriedigung gegeben, um die Thätigkeit der Leber zu fördern.

6. Pillen gegen Verstopfung. — Sehr erfolgreich. — Pulverisirte Aloe, 40 Grs.; sol. extr. der nux vomica, 20 Grs.; sol. extr. von der Tollkirsche, 15 Grs. Zu mischen und nach gehöriger Mischung in 50 Pillen zu theilen. Dosis. — Täglich 1 Pille; niemals mehr als 1 Pille für jede Dosis, jeden Abend beim Schlafengehen, bis Heilung erfolgt oder keine Pillen mehr da sind. — Dr. T. B. King.

Anmerkung. — Der Doctor sagt, dies sei das beste Mittel, welches er kenne; er heile damit ziemlich sicher das genannte Uebel. Auch ich habe es mit großem Erfolge in Anwendung gebracht in einem Falle von langwieriger Verstopfung. Es war dies eine Dame, mit welcher es in gesundheitlicher Hinsicht bedenklich schnell bergab ging; ich gab ihr jeden Abend 1 Pille und täglich 3mal 2 Gr. Chinin in Pillenform einen Monat lang. Nach dieser Kur erfreute sie sich einer ausgezeichneten Gesundheit. Das ist erst vor wenigen Monaten passirt. Wenn die Pillen nicht wirken, mische man ihnen noch ¼ Gr. Podophyllin oder ¼ Gr. Kalomel, ganz nach Belieben, bei. Keines von beiden ist jedoch nothwendig, außer für einen gelegentlichen Verstopfungsfall, bei dem alle anderen Mittel vergeblich gewesen sind.

Gicht. — Geheilt durch Knoblauch. — Die Londoner „Truth" macht über den Knoblauch als Eigenmittel (sicheres Heilmittel) bei Gicht folgende Bemerkungen. Es ist spaßig und doch zweifellos nützlich zu lesen:

„Viele Leute würden überglücklich sein, große Summen für ein Eigenmittel gegen Gicht bezahlen zu können. Ich will ihnen umsonst ein sicheres, aber einfaches Recept geben. Ein Freund von mir hatte an Fingern in so schlimmer Weise Gichtbeulen (chalkstones) daß er damit die Hälfte der Windsor Parkbäume hätte markiren können. Nachdem er fast sämmtliche Specialärzte in Europa um Rath gefragt hatte, meinte ein altes Frauenzimmer (alte Weiber wissen mehr als 50 Procent unserer Aerzte), er soll einmal Knoblauchnelke (eine Knoblauchnelke bedeutet einen kleinen Knollen von einem Büschel) Abends und Morgens versuchen. Dies that er und die Gichtbeulen verschwanden vollständig. Zweifellos bringt solche Kur die gesellschaftliche Pflicht mit sich, auf den entlegensten Gipfel eines riesig hohen Berges zu steigen oder zur See zu gehen im einsamen Nachen, jedoch ist sie sogar der Strafe voll-

ständiger Abschließung von Menschen werth, da sie den mit Giftbeulen Behafteten davon erlöst." (Vgl. das nächste Recept.)

1. Blutreinigung. — Sicherste Methode durch den Gebrauch von Zwiebeln. — Sherley Dare sagt einem Einsender des „Blade Household", A. E. W. zu Waterloo folgendes zur Antwort:

„Das sicherste und schnellste Mittel zur Blutreinigung besteht darin, eine fein zermalmte rohe Zwiebel beim Frühstück zu genießen. Es genügt eine Zwiebel von gewöhnlicher Größe. Nachher nehme man eine Dosis Holzkohle oder gemahlenen Kaffee und bürste die Zähne, um den üblen Geruch aus dem Munde zu beseitigen. Die Zwiebel kann mit Salz und Essig gerade wie Salat genossen werden. Schwindsüchtige werden in diesem Mittel einen Vortheil sehen."

Anmerkung. — Ich habe viel mehr Vertrauen zu der Zwiebel in ihrer Eigenschaft als Blutreinigungsmittel, als ich davon überzeugt werden könnte, daß die Holzkohle oder pulverisirter Kaffee, selbst wenn er mit einer Bürste, auf die Zähne gerieben wird, den Zwiebelgeruch aus dem Munde entfernt; aber was schadet's auch? Man kümmere sich doch einfach nicht um den „häßlichen" Geruch des Knoblauch; wenn Zwiebeln diejenige Wirkung erzielen, welche man ihnen zuschreibt, so sind sie sicherlich nützlicher als man sie im allgemeinen erachtet; doch erinnere ich mich der Thatsache, daß ein Herr mich belehrte, eine Zwiebel von mäßiger Größe, zerstoßen und bei jeder Mahlzeit genossen, mit Salz und Essig, wie oben erwähnt heile schlechte Verdauung. Ich habe an dem Werthe der Zwiebel keinen Zweifel, da sie sowohl auf das Blut reinigend wirkt, wie auch als „Tonicum" für den Magen; und esse man lieber 10, als gar keine.

2. Geröstete Zwiebeln. — Als Umschlag auf Geschwüre, Gedärmentzündung u. s. w. — Ein Umschlag von gerösteten Zwiebeln, auf Geschwüre, Beulen u. s. w. gelegt, beschleunigt die Eiterung und wird auch als Zugpflaster auf die Füße gelegt. Ich habe von alten Frauen gehört, daß man jenes Mittel bei übermäßigem Fieber anwendet, indem man Zwiebeln zerstößt oder zermalmt und den Brei unter die Arme legt, sowie auf die Eingeweide und andere Theile, welche in Folge schlimmer Entzündung angeschwollen waren (oft gegen einen anderen Umschlag zu vertauschen) und sie sind in der That sehr nützlich.

3. Zwiebeln. — Ihr Werth als Speise. — Zwiebeln enthalten 25 bis 30 Prozent (d. i. 25 bis 30 Theile unter hundert) fester Substanz, wenn sie getrocknet sind, während sogar Kartoffeln nicht einmal 25 Prozent im Durchschnitt enthalten. Aber aus irgend einer Ursache haftet der Zwiebel eine doppelte Nährkraft an im Vergleiche zur Kartoffel, in einigen Fällen sogar eine drei Mal so große Nährkraft. Daraus erklärt sich der Werth der Zwiebel als Speise besser und ohne Rücksicht auf ihren seltsamen Geschmack sollte die Zwiebel mehr gegessen werden, als dies jetzt der Fall ist. Wer seine Gesundheit zu erhalten wünscht, genieße Zwiebeln.

1. Magenbittern oder Linderungsmittel. — Culver's Arzenei: Wurzel und Klapperschlangenwurzel, die Rinde von der Wurzel, je 1½ Unzen; Stechborneschenrinde und Kermesbeerwurzel, je ½ Unze; peruanische Rinde (am besten ist rothe nicht-zerstoßene), wilde Kirschenrinde und Anissamen, je 1 Unze; Schwertlilie, gelber Grindwurz, Löwenzahn und Seitenstichwurzel (asclepias tuberosa) mit unserer einheimischen gelben Parilla- und Honduras-Sarsaparilla und Goldschmeerwurzel, je 1 Unze; Wasser, 1 Gallone; Alkohol, 1 Pint oder guter Branntwein (wenn es überhaupt „guten" giebt), 1 Quart. Anweisung.—

Man zerstoße alle Wurzeln und Rinden grob, sofern man dieselben in der Apotheke in trockenem Zustande gekauft hat. Wenn man sie jedoch in frischem Zustande kauft oder selbst gesammelt hat, gebrauche man die Hälfte mehr. Auch die doppelte Menge wird keinen Schaden thun. Man zerschlage sie mit einem Hammer oder Klopfschlägel und weiche sie 3–4 Stunden im Wasser auf, wohl bedeckt; dann filtrire man sie und drücke alle Kraft heraus und wenn abgekühlt, filtrire man sie von Neuem, um den feinen Bodensatz verschwinden zu machen; alsdann thue man Alkohol oder Branntwein hinzu und wenn an der Gallone noch etwas fehlt, so vervollständige man sie mit gutgegohrenem Apfelwein oder Branntwein. Auf Flaschen zu ziehen und an einem kühlen Platze aufzubewahren. Dosis.—Der Größe und der Stärke eines Patienten angemessen, lasse man 1–2 Theelöffel kurz vor dem Schlafengehen nehmen. Wenn Verstopfung oder böse Verdauungsstörungen geheilt werden sollen, vergl. man Anmerkung und weitere Anweisungen unten.

2. Anmerkung und weitere Anweisungen bei gänzlicher Verstopfung.— In solchen Fällen nehme man 1 Quart von diesem Bittern und gieße ½ Dr. Alkoholextract von Herenkraut hinzu, aufgelöst in dem Bittern, indem man es mit einem Theelöffel in eine Tasse hineinreibt; dann in die Flasche abzugießen und mehr hinzugethan, da es sich langsam auflöst. Dosis.—Dieses Mittel kann nur in Dosen von 1–2 Theelöffeln 3 Mal täglich, mehr oder weniger, genommen werden, um die Eingeweide in bequemer Thätigkeit zu halten. Das Herenkraut ist bezüglich seiner Eigenschaft zu reinigen und abzuführen, sehr milde, aber zuverlässig.

3. Bei schlechter Verdauung nehme man eine Pintflasche und gieße dazu Extract von Leptandra und Schwertlilie, je 1 Dr.; und flüssigen Extract von Melisse, ½ Unze; auch chlorsaures Kali, 25 Grs. Dann fülle man die Flasche mit den Bittern No. 1 an, worin kein Herenkraut enthalten ist. Dosis.—Man nehme alsdann für eine Dosis 1 Theelöffel voll, aber vor den Mahlzeiten und beim Zubettegehen. Ist der Harn hochfarbig und dabei knapp, thue man auch je 2 Drs. flüssigen Extract von buchu und uva ursi hinzu. Dosis.—Ebenso wie bei dem Bittern, als Regel. Man kann die Dosis allen Verhältnissen anpassen.

1. **Durchfall-Mischung.** — Man mische Lavendelspiritus und Rhabarbertinctur je 1 Unze; Laudanum, 3 Dr.; Zimmetöl, 10 Tropfen; zu mischen. Dosis. — Alle 1—2 Stunden 1 Theelöffel voll, für einen Erwachsenen, so lange es nöthig ist, also bis Erleichterung erreicht wird; dann täglich bloß 2—3 mal, 1— 2 Tage lang.

2. **Schlaffe Gedärme, Einfaches Heilmittel.** — Gegen schlaffe Gedärme, sofern dieses Uebel nicht hartnäckig und auch nicht sonderlich schlimm ist, wird sich das nachstehende Pulver wirksam und zufriedenstellend erweisen. Ich habe es häufig gebraucht. Pulveris. Opium und Gerbestoff je 5 Gr.; tüchtig zu mischen und in 10 Pulver zu theilen. Dosis.—Für einen Erwachsenen 1 Pulver alle 4 Stunden, oder auch sogar alle 2 Stunden, wenn es nöthig ist, gewaltsam das Uebel zu hemmen; für Kinder von 8—12 Jahren nur ein halbes Pulver und wenn sie noch jünger sind, — aber über 2 Jahre — nur ¼ Pulver.

3. **Für Kinderdurchfall.** — Das heißt, für Kinder an der Brust oder jünger als 2 Jahre: pulveris. Rhabarber, 10 Gr.; Kalomel, 1 Gr.; Morphin, ½

Gr., und in 10 Pulver zu theilen, 1 Pulver für eine Dosis. Es liegt keine Gefahr vor, einem an der Brust liegenden Kinde Speichelfluß zuzuführen.

4. Durchfall von erschöpfendem Charakter, Dr. T. B. King's Heilmittel dagegen. — Mercurial-Pillen und pulveris. Ipecacuanah je 8 Gr.; zubereiteter Kalk und pulveris. Rhabarber, je 10 Gr.; pulveris. Opium, 8—10 Gr. Zu mischen und daraus 10 Pillen zu machen. Anweisung, Dosis u. s. w. — Für Erwachsene, in schlimmen Fällen, gebrauche man 10 Gr. Opium und gebe alle 8 Stunden 1 Pille; für Kinder und leichte Fälle nur 3—5 Gr. Opium; kleine Kinder bekommen bloß ½ Pille zerschnitten und in Syrup aufgelöst. Doch ist diese Dosis alle 3—4 Stunden zu wiederholen, so lange es nöthig ist.

5. Durchfall, einfaches Hausmittel dagegen. — Die Zeitungen haben kürzlich viel über den Gebrauch von reinem Apfelweinessig bei Durchfall geschrieben. Zum ersten Male schlug ihn meines Wissens T. E. Stellwagen in einer Nummer von Coleman's „Dental Surgery" vor. Dosis. — Für Erwachsene ungefähr 2 Unzen oder 4 Eßlöffel voll, ohne Wasser; für ein Kind über ein Jahr ein Eßlöffel voll mit ein wenig Wasser. Anmerkung. — Seine Wirkung soll darin bestehen, die Colikschmerzen auf einmal zu hemmen, die Krämpfe und den Schüttelfrost zu lindern, sofern solche vorhanden sind, und dem ganzen Körper ein Gefühl der Wärme und Behaglichkeit zu verleihen. Ich habe die Zuversicht, daß das Mittel sich in der versprochenen Weise nützlich erweisen wird. Selbst in hartnäckigen Fällen hat es angeblich große Befriedigung gewährt.

1. Dysentery. — Erfolgreiches Mittel dagegen. — Laudanum und Ipecacuanah. Anweisung, Dosis, 2c.—Einem Erwachsenen gebe man zunächst Laudanum 20 Tropfen, um dem Magen die Fähigkeit zu verleihen, das Ipecacuanah zu behalten, welches ich nach einer ½ Stunde in Dosen von 20 Gr. eingebe und alle Stunden bis zur völligen Heilung wiederhole. Die erste Dosis speit der Patient vielleicht aus, ganz oder zum Theil, denn diese Arzenei besitzt eine derartige Eigenschaft, wie man allgemein erprobt hat. Nicht minder steht jedoch fest, daß der Magen allmälig angehalten werden kann, sie aufzunehmen, und zu behalten. Auch wirkt das Mittel milde abführend, stärkend und reizend auf die Magenwände und Eingeweide, verursacht ein leichtes Schwitzen, macht die Haut feucht und geschmeidig und hält dadurch das Fieber fern, indem es auch den tenesmus (Schmerzen und Zwicken) überwindet, und zwar namentlich im Augenblicke des Abweichens selbst und größtentheils oder sogar völlig das ganze Uebel bald nach dem Gebrauch beseitigt.

2. Dysentery, Durchfall und anfangende Cholera. — Milch als Eigenmittel dagegen. — Vom „Milk Journal" zu London, England, wird berichtet, daß man in Ostindien mittelst 1 Pt. warmer Milch alle 4 Stunden selbst die heftigsten Anfälle obengenannter Krankheiten kurirt. Die Milch darf nicht gekocht, sondern muß bloß so heiß gemacht werden, daß man sie bequem genießen kann. Gekochte Milch wird im Gegensatze zu unserer amerikanischen Angewohnheit nicht gebraucht.

Nervöse Kopfschmerzen. — Wie man sie früher durch Aderlaß heilte. — Chlorsaures Kali, 2 Dr.; Gelsemium-Tinctur, 2 Dr.; reines Wasser, 2 Unzen. Zu mischen. Dosis. — 1 Theelöffel voll einmal alle 2-4 Stunden, bis Erleichterung eintritt.

Anmerkung. — Dieses Recept rührt von einem Arzt in Grand Rapids, Mich., der einer Dame, die ihn hatte rufen lassen, es verschrieb. Sie wollte zur Ader gelassen werden, um die Kopfschmerzen zu entfernen, wie sie es stets gewohnt gewesen war. Der Doktor jedoch verabreichte ihr dieses andere Recept und kurirte sie auch. Nicht lange später ließ sie mich selbst zu denselben Zwecke kommen und zeigte mir gleichzeitig das Recept, in welchem ich statt chlorsaurem Kali dieselbe Menge von bromsaurem Kali verschrieb. Die Patientin nahm dieses mit demselben Erfolge. Ich ziehe bromsaures Kali vor, da ich weiß, daß es auf die Nerven eine bessere Wirkung ausübt.

2. Nervöse Kopfschmerzen. — Neues Heilmittel dagegen. — Salicylsaures Natron, 10 Gr., alle 3 Stunden für einen Erwachsenen; am nächsten Tage in Dosen von 5–8 Gr. zu verabfolgen. Wenn das Uebel hartnäckig ist, fahre man mit 1–2 Dosen ein paar Tage länger fort. Einzunehmen mittelst Auflösung in Wasser.

Anmerkung. — Dies wurde nach dem „Scientific American" von einem berühmten Arzt bei einem sechzehnjährigen Knaben angewandt, der seit seinem sechsten Lebensjahre allwöchentlich einige Tage an nervösem Kopfweh litt. Das Mittel hatte den vollsten Erfolg, und zur Zeit, wo dieser Artikel erschien, war der Knabe bereits mehrere Monate vollkommen gesund. Siehe nächsten Absatz gleichfalls zum weiteren Gebrauch dieses neuen Mittels.

Tonsilitis (Entzündung der Mandeln). — Salicylsaures Natron. — Gurgelwasser in Fällen, wo Geschwüre vorhanden sind. — In 10 Gr. Dosen alle 2—4 Stunden innerlich ist gut als Gurgelwasser bei Fällen, wo Geschwüre vorhanden sind. Die Stärke des Gurgelwassers ist nicht angegeben, aber ich denke, 5 bis 10 Gr. auf die Unze Wasser, je nach Art des Geschwürs.

Anmerkung. — Es kommt dabei Alles auf einen Versuch an, den ich jedem anempfehle.

Zahngeschwür oder schmerzhaftes Zahnfleisch. — Dr. Mason's Mittel. — Nimm das, was die Homöopathen „die dritte Dezimale geriebenen Merkurius" nennen (Quecksilber). (Quecksilber hat den Namen Mercurius vom Gott Mercurius. Es ist auch bekannt als Wassersilber (hydrargyrum), von einem andern Gott oder Gottheit, die von den Alten verehrt wurde. Diese Gottheiten standen in höherer Achtung bei ihnen als andere Gottheiten seit der Zeit daß Mercur oder Quecksilber als Medizin in Gebrauch kam. Meine medizinische Schule aber (die eclectische) behauptet und glaubt allgemein, daß es nicht nur mit geringem Erfolg angewandt wurde, sondern sogar daß seine Entdeckung eines der größten Uebel der Menschheit in den Annalen der Medizin ist. Doch bin ich jetzt der Ansicht daß seine Schädlichkeit in der zu häufigen und unpassenden Anwendung liegt. Siehe mein folgendes Mittel (Gelbsucht, Leberleiden u. s. w.) Dosis. — Ein Stück von der Größe eines Weizenkorns alle halbe Stunde oder Stunde hilft immer innerhalb zwei oder drei Tagen.

Anmerkung. — Dr Mason sagt in einem Schreiben an mich: „Dr., Sie wissen, daß ich kein Homöopath bin, aber nachdem ich das Obige in meiner Praxis als Zahnarzt 15 Jahre lang gegen Zahngeschwüre verschrieben habe, halte ich es für ein gutes Heilmittel. Im Winter 1878–79 zog ich meiner Frau einige Zähne aus, und, um einen landläufigen Ausdruck zu gebrauchen, sie erkältete sich die Kinn-

backen. Obgleich es nahezu 2 Tage nahm, nach Beginn der Schmerzen, als ich das Heilmittel zubereitete, hörten die Schmerzen in weniger als 2 Tagen nach Beginn der Kur gänzlich auf. Aber niemand soll, wie ich es that, aus Geschäftsrücksichten die Kur aufschieben."

Im Falle kein Homöopath oder Apotheker in der Nähe sein sollte, der dieses Präparat vorräthig hat, (vergl. Diphtheritis, wunder Schlund u. s. w., Dr. Mason's oder homöopathische Kur, bez. des Reibungsverfahrens), gebrauche man Quecksilber statt des doppelkohlensauren mercurius wie dort angegeben.

1. Auswurf. — Speit ein 10-Centstück aus der Luftröhre. — Lorenzo Hubbard, Dr. med., erzählt dem "Pacific med. and Surg. Journal" folgenden Fall:

„Schreiner Simes, ein Gemeiner der Comp. A., 1. Vereinigten Staaten Kavalierregiment spielte einst mit einem 10-Centstück, nahm es in den Mund und ließ es zufällig ganz weit in den Schlund hineinfallen, wo es mit der hinteren Nasenmündung in Berührung kam und einen starken Nießreiz bewirkte. Das krampfhafte Einathmen, das nun folgte, brachte das Geldstück durch den Luftröhrenspalt (Oeffnung nach der Luftröhre) in die Luftröhre (trachea) und infolge dessen stellte sich fortwährend Luftschnappen am rechten Luftröhrenschnitt ein.

„Durch Aufblasen der Lungen und große Anstrengung im Athemholen wurde das Geldstück in der Luftröhre gehoben, aber als es die „Glottis" erreichte stand Erstickung zu befürchten, so daß er sich veranlaßt sah, es wieder herunterrutschen zu lassen. Als er mir seine Lage erzählte, und das geschah 3 Stunden nach dem Unfall, sagte er, er könne die Münze direct unter der rechten Rippe fühlen und beim Drücken darauf habe er Schmerzen.

„Weil das Stück beweglich war und noch keine feste Lage gewonnen hatte, beschloß ich ein Brechmittel zu versuchen, weil ich hoffte, es würde durch das krampfartige Heben und Würgen herausgeschleudert. Darin hatte ich mich nicht getäuscht, bei der ersten Anstrengung flog es heraus auf eine Entfernung von mehreren Fuß und zwar mit gehöriger Kraft. Ich sende Ihnen die also entfernte Münze, da ich denke, der Fall ist für unsere Wissenschaft von großem Interesse."

Anmerkung. — Ich mache das bekannt, nicht nur um auf die Gefahr aufmerksam zu machen, Geldstücke in den Mund zu nehmen, was ich oft gesehen habe sondern auch davor zu warnen, kleinen Kindern Geldstücke zum Spielen zu geben, denn die Kleinen stecken Alles gleich in den Mund. Wenn aber ein Stück im Halse hängen bleibt, muß man das stärkste Brechmittel herbeischaffen, das unter der Rubrik „Zufällige Vergiftung" zu finden ist.

2. Erbrechen und Wasserruhr, zur Abhaltung von Ruhr. — Schwarzer Pfeffer, gestoßen, feines Tafelsalz, je 1 Theelöffel voll; Weinessig, 5 Theelöffel voll; heißes Wasser, ½ Glas voll. Dosis.—Ein Eßlöffel voll alle 5, 10 oder 15 Minuten, wie es die Umstände erfordern, hemmt schnell das Erbrechen, hält das Abweichen auf und lindert die Krämpfe. Das hatte Erfolg in vielen Fällen, wo alle anderen Mittel umsonst waren.

Anmerkung. — Während der Cincinnatier Cholera in den Jahren 1849–50–51, retteten die Eclectiker hunderte von Kranken, während die Anhänger anderer Systeme die meisten verloren. Das ist kein Phantasiebericht, schlechthin auf Effect berechnet, er ist bewiesen, und der gesunde Menschenverstand spricht dafür.

1. Scropheln (Drüsengeschwulst), Hämorrhoiden und Rheumatismus. — Kur. — Sulphur (Schwefel), Cremor tartari, Natron, (Salpeter) und Lakritzenwurzel, je zu gleichen Theilen, alles fein pulverisirt; thue reichlich Honig dazu und mische es durcheinander. Dosis.—Ein Theelöffel voll ½ Stunde

vor dem Essen, dreimal täglich 8 Tage hindurch, dann drei Tage pausiren u. s. w. bis es hilft. Aber nach den ersten drei Tagen wird gerade ½ Theelöffel voll genügen, um die Därme nicht zu erschlaffen. Man kann Pillen davon machen, die man beim Gebrauch mit Honig anfeuchtet. Dosis. — 8 solcher Pillen von anständiger Größe vor der Mahlzeit.

Anmerkung. — Dies wurde mir von einer Schwester erzählt, die in Mt. Pleasont, Jowa, lebte und dabei der Fall mitgetheilt, daß ein junges Mädchen dortselbst, eine gewisse Miß Conner, dadurch geheilt wurde, die über ein Jahr alle englischen Aerzte ohne Erfolg gebraucht hatte. Brust und Hals derselben waren so tief und eindringend mit Geschwüren bedeckt, daß beim Drücken des Halses auf einer Seite auf der andern Eiter herauskam. Unter diesen Umständen zahlte die Mutter des Mädchens $10 für dieses Recept, wodurch das Mädchen innerhalb fünf Wochen geheilt wurde. Als mir meine Schwester das Recept schickte, und das geschah 6 Jahre nach der Kur, hatte das Mädchen noch keinen Rückfall gehabt. Aber die Narben habe sie alle behalten, sagte meine Schwester.

Ein Kind war ebenfalls durch dies Mittel geheilt, dessen Kopf ganz mit Grind bedeckt war, als die Behandlung ihren Anfang nahm. Meine Schwester hatte das Recept bekommen, um bei sich selbst blutige Hemorrhoiden zu heilen, welche ihre Kräfte infolge Blutverlustes sehr geschwächt hatten. Und sie hatten größeren Erfolg als bei andern Kuren. Ich habe keine Gelegenheit gehabt, das Recept gegen Rheumatismus anzuwenden. Ich glaube, es ist mit guten Erfolg als Blutreinigungsmittel anzuwenden, denn (Schwefel) **Sulphur u. Cremor tartari** kennt man schon lange als solches bei Rheumatismus. Weßhalb sollte sich da nicht eine Zusammensetzung dann bei Scrofeln bewähren? Ich habe nie daran gezweifelt, daß es den wirksamsten Erfolg hat; den Lakritzensaft halte ich nur für ein Geschmacksverbesserungsmittel.

2. Scrofeln, Gliedschwämme u. s. w.—Salbe dafür. — Schabe süßen Hollunder (die innere Rinde), Bittersüß (Wurzeln und Zweige). Vollkrautblättchen, je eine gute Handvoll; koche dies (die Wurzeln und Zweige zerbrochen) in etwas Wasser, thue halb so viel Wundkraut hinzu, und dämpfe Alles in 2 Eßlöffel voll frischer, ungesalzener Butter (nicht gestrichen volle Löffel); will man die Löffel voll machen, dann nehme man lieber weiche Butter und eine gleiche Quantitat Hammelfett. Man dämpfe es so lange bis das Wasser verflüchtigt und die Masse geröstet und trocken ist, aber ja nicht verbrannt. Dies wird zerrieben und in den Kessel zurückgethan, dann thue man halb soviel Bienenwachs hinzu, als Hammelfett und ⅛ soviel Pech als Bienenwachs. Anweisung. — Gegen Gliedschwamm streiche man die Salbe auf ein Stück Zeug und lege sie auf; gegen Scrofelgeschwüre lege man Watte auf, und stecke sie in die Geschwüre und Oeffnungen, wenn solche vorhanden sind, im übrigen verfahre man wie bei Gliedschwamm.

Anmerkung.—Ich würde dieser Salbe die Salbe No. 1 hinzufügen, innerlich angewandt, da ich glaube, daß sie die Heilung beschleunigt. Ich habe sie heilsam in allen Fällen gefunden, nur darf die Salbe durch das Bienenwachs nicht zu steif werden. Man nehme nur wenig Bienenwachs.

Weiches Collodium oder künstliche Haut, bei Schürfungen, Brand u. Wunden 2c. — Ein französisches Journal giebt folgende Anweisung

zur Geschmeidigmachung des Collodiums für alle Fälle, in denen Wasser mit dem Flecke in Berührung kommt, wie in Gesicht auf Händen, Lippen u. s. w.: Collodium, 30 Gr.; Castoröl und schwaches Terpentin (Venetianischer Terpentin oder Harz) je 50 Centigramm; gemischt.

Anmerkung.—1 Gramm ist ungefähr 15½ Gran (genau 15 und $\frac{234}{1000}$tel Gran, also ungefähr 15½ Gran) und 1 Centegramm ist $\frac{1}{100}$tel Gramm, auf 50 Centigramm gehen ungefähr 8 Gran, also: Collodium, 1 Unze; und Kastoröl und schwaches Terpentin je 8 Grs. So ist das Recept amerikanirsirt, daß es von jedem Apotheker leicht hergestellt werden kann. Es wird mit einem Pinsel aufgetragen. Ich habe den besten Erfolg gehabt bei Anwendung auf Verletzungen, Kratzwunden, Quetschungen u. s. w., da nach zwei bis dreimaligen Aufstreichen eine künstliche Haut entsteht.

1. **Frostbeulen, Erfrieren u. s. w.— Wirksames Mittel.** — Terpentinspiritus und Schwefelsäure je ¼ Unze; Olivenöl, 1¼ Unze; gemischt. Tüchtig geschüttelt und reichlich angewandt.

2. **Terpentinspiritus,** 1 Unze; Amoniak, ½ Unze; soviel Camphergummi, als zur Auflösung nöthig ist, brauche man als Salbe und diese schmerzlichen Uebel sind geheilt.

3. **Zur Erleichterung** des schmerzhaften Juckens gebrauche 2 oder 3 Waschungen des betroffenen Theiles, Erwärmen vor dem Ofen, oder mit starkem Alaun-Wasser gibt sofort Linderung.

4. **Eine Salbe,** hergestellt durch Rühren von Chantariden in eine einfache Wachssalbe, so viel wie dieselbe annimmt. (Jeder Apotheker verfertigt eine kleine Schachtel voll davon für 15 Cts.) Bade die Füße im warmen Wasser und trockne und reibe dieselben vor dem Schlafengehen. Ich heilte einen schweren Fall von 6jähriger Dauer nach 2—3maligem Gebrauche und später noch andere Fälle.

5. **Frostbeulen und Mittel dagegen.**— Der Lansing, (Mich.,) „Republican" gab kürzlich die folgende Behandlung und die Mittel gegen Frostbeulen. Er theilt mit: „Man ziehe den Frost heraus, indem man Eiswasser benützt, bis der betroffene Theil geschmeidig ist, vermeide jede künstliche Hitze, gebrauche dann eine Salbe gleichmäßig von Schweineschmalz und Schießpulver hergestellt, in Form eines Teiges, und in weniger als 24 Stunden sind die erfrorenen Theile geheilt.

6. **Frostbeulen und garantirte Behandlung.**—Olivenöl, Terpentin-Spiritus, Ammoniakwasser und Pfeffermünzöl, von jedem ¼ Unze. Mische es und lege es Abends und Morgens auf. Heilung ist in jedem Falle garantirt. Dies ist meine persönliche Erfahrung."

Würmer—Heilmittel, Wurmmittel.

Selten werden mehr als 8 Arten Würmer in den menschlichen Eingeweiden gefunden.

1. Der Haupt- oder der gewöhnliche ist der lange runde Wurm, in den kleinen Gedärmen.

2. Die zweite Art ist der kleine, runde oder Nadelwurm, selten länger oder größer wie eine Nadel. Diese finden sich hauptsächlich im Mastdarme und machen sich durch ein unerträgliches Jucken bemerkbar.

8. Die letzte oder 8. Art ist der Bandwurm, von den Aerzten tænia solium, von tænia, Band, und solus, alleine, genannt. Da regelmäßig nur einer den Kranken belästigt, gebe ich die Mittel in der Reihenfolge, wie angegeben:

1. Der lange, runde Wurm. — Nelken und Sennesblätter waren das alte Hauptmittel, gegen den gewöhnlichen langen Wurm, dann wurde ein Abführmittel genommen, aber die folgende Mischung ist besser, da das Abführmittel gleich damit verbunden ist und ein altes Sprüchwort sagt, „es tödtet zwei Fliegen mit einem Schlag." Nelken und Sennesblätter, von jedem ½ Unze; Brechweinstein, 1 Theelöffel voll; pulverirtes Jalappe, ½ Dr.; Kardamonen Saamen, 1 Dr. und Lakritzen-Extract, oder pulverisirten Lakritzenwurzel, ¼ Unze. Mische und übergieße Alles mit ½ Pt. kochendem Wasser und lasse es ½ bis 1 Stunde stehen. Nach dem Alter des Kindes gebe jede Stunde 1 oder 2 Eßlöffel, bis die Würmer vertrieben und die Eingeweide in voller Thätigkeit sind. Wiederhole jeden oder den 2. Tag bis man überzeugt ist, daß keine Würmer mehr vorhanden sind, da zwar nicht immer, aber regelmäßig fast nach dem ersten Versuch Abhülfe da ist.

2. Das eclektische Wurmmittel. — Das neueste und mindest Widrige. — Nehme 30 Gr. Santonin; 50 Gr. weißen Zucker, mische es zu gleichen Pulvern, zertheile in 10 Pulver. Gebrauche 1 Pulver eine Stunde vor dem Abendessen und 1 Pulver vor dem Schlafengehen. Am nächsten Tage 1 Pulver vor jeder Mahlzeit und 1 Pulver ehe man zu Bette geht und so fort bis alle Pulver verbraucht sind. Am nächsten Morgen gebrauche ein rasch abführendes Mittel, um alle Würmer zu vertreiben.

Anmerkung. — Als ich 68 Jahre alt war, brauchte ich dies Mittel wohlbewußt, daß ich mit diesem Leiden behaftet war. Ich nahm 2 von den blauen und eines der in weiße Papiere gefüllten Seidlitz-Pulver und hatte sofort Erleichterung. Seitdem bin ich gesund und munter.

3. Würmer und allopathische Behandlung. — Gebrauche Santonin und weißen Zucker oder Milch-Zucker, 10 Gr.; ferner 6 Mal getheiltes Queckfilber und amerikanische Brechwurzel, von jedem 1 Gramm. Beide wohl zusammen gemischt, in 2 Hälften getheilt und jede Hälfte wieder in 10 Theile. Dosis. — Für Kinder 1 Pulver, Morgens und Abends, dann ein rasch wirkendes Abführmittel, falls die Würmer noch nicht fort sind. Ich empfehle dafür Cream of tartar (Brechweinstein). Dies ist ein mildes Mittel und hilft immer. Meine alten Freunde erachten dies als vollkommenen Erfolg der allopathischen Schule.

4. Wurmmittel. — Außerordentliche Fälle. — Dr. A. S. Sweet von Southhold, L. J., informirt die Leser des „Brief", daß er Frau C. folgende Mixtur gab: 16 Gr. Santonin, 160 Tropfen Nelkenextract und 2 Unzen gewöhnlichen Syrup. Einen Theelöffel Morgens und Abends. Sie vertheilte dies gleichmäßig zwischen 4 ihrer Kinder und einem Nachbarkind. Das Resultat war der Auswurf von 67 Würmern. Ob Würmer einen directen Einfluß auf die Eingeweide haben und sich specielle Symptome fühlbar machen, sagt Dr. Sweet, daß das Kind, für welches dieses Wurmmittel gewünscht wurde, Anfälle von Krämpfen hatte, die jedoch mit dem Abgang der Würmer aufhörten.

Anmerkungen. — Irgend Jemand bei gesundem Verstande würde sagen, daß die Würmer die Krämpfe verursachten, sonst würden solche mit Abgang derselben nicht aufgehört haben. Dr. Sweet sagt nichts von einem Abführmittel; da

jedoch der „Brief“ nur von Aerzten gehalten wird, überläßt er es getrost deren Beurtheilung.

Ich würde ein rasches Abführmittel am 8 oder 4 Tage geben, gleichviel ob die Würmer da sind oder nicht. In allen Fällen, nach dem Abgange der Würmer, gebrauche man ein stärkendes Mittel, um das ganze System zu stärken, welcher wohlthätige Einfluß auch sich den anderer Organen mittheilt und eine Neubildung von Würmern verhütet. Gewöhnlich sind es nur schwächliche Kinder, die mit Würmern geplagt sind, obzwar auch Erwachsene davon nicht verschont bleiben, wie mein eigener Fall zeigt.

5. Nadel Würmer und deren Heilmittel.— Frau C. erkundigte sich im Toledo, O, „Blade“ nach Heilmittel gegen Nadel Würmer und erhielt folgende Antwort: Frau A. P. A. (es ist leider traurig daß viele nicht ihrem Namen unterzeichnen) berichtet, „daß falls Frau C. dem Kinde Frauenmünzthee geben würde, sowohl als Getränk wie als Einspritzung, so wäre sie überzeugt, daß dasselbe nie mehr von Nadelwürmern geplagt sein würde. Ich bin überzeugt davon da ich einen derartigen schweren Fall behandelte, der bereits von langer Dauer war, und es half, wenn auch andere Mittel nicht erfolgreich waren.“ Wenn der erste Versuch nicht gelingt, kann es getrost wiederholt werden, da dieses Mittel vollkommen unschädlich ist.

Anmerkungen. — Frauenmünz oder Spermünze ist außer seinen anderen schätzenswerthen Eigenschaften ein vorzügliches, harntreibendes Mittel.

6. Ein Einsender schreibt von Rochester, O., „Frau C.“ möge Folgendes gebrauchen. Ich habe es in vielen Fällen mit Erfolg gebraucht: „Carolina Nelkenwurzel, Sennesblätter, amerikanischen Wurmsamen und Manna, von jedem ½ Unze; koche in 1½ Pint Wasser. Dosis. — Zwei Eßlöffel einmal des Tages mit halb soviel frischer süßer Milch. Hier giebt es kein „Wenn“ oder „Aber,“ dies Mittel heilt. Ich kurirte mich selbst damit, nachdem ich 8 Jahre an Krämpfen litt und von den Aerzten aufgegeben war und seitdem half es vielen meiner Nachbarn.

Bemerkungen. — Der Schreiber sagt hierbei nichts von Einspritzungen, es ist dies ohne Gefahr da die Nadelwürmer sich meistens um den Mastdarm finden und durch Klystiren am leichtesten vertrieben werden. Die Einspritzung sollte so lange behalten werden, als es möglich ist, man gebrauche ein geballtes Tuch und verhindere das Ausfließen. Diese Medizin ist jedoch sehr angebracht gegen den großen runden Wurm und der Verfasser ist der Meinung, daß es dafür bestimmt ist und nicht gegen den Nadelwurm wie der Einsender denkt.

7. Nadelwürmer. — Eine Auflösung von durchweichtem, geschabten Bitterholz in kaltem Wasser 1 Pint, bleibt 12 Stunden stehen, wird dann durchgeseiht und wird die Einspritzung sehr rasch die Vertreibung der Nadelwürmer herbeiführen. ½ Unze Aloe aufgelöst in 15 Gr. kohlensaurem Kali, in ½ Pint, abgekochter Thee, gebrauche für Einspritzung, oder gebrauche eine Einspritzung von einfachen süßen Oel. Beides ist, wie Dr. Warren von Boston sagt sehr gut für Vertreibung der Nadelwürmer. Kalkwasser (nach Vorschrift gemacht) wird ebenso häufig mittelst Einspritzung benützt, um Nadelwürmer zu vertreiben.

8. Bandwurm und Dr. Turnbull's erfolgreiche Heilung. — Dr. R. J. Turnbull von Duncansly, Miss., sagte in der letzten Ausgabe des „Medical und Surgical Reporters“: Ich bemerke ein Verlangen nach Mittel gegen

Bandwurm. Das folgende Recept wird sich als eines der stärksten Mittel erweisen, da mir damit die Heilung eines 3 Jahre durch den Bandwurm geplagten Patienten gelang: ½ Unze Granatapfelbaum-Rinde; ½ Dr. geschälter Kürbissamen; 1 Dr. ätherischer Extract von Mann-Pflanze; ½ Dr. pulverisirten Spornpflanze; 2 Dr. pulverisirten arabischen Gummi und 2 Tropfen Croton-Oel. Gebrauchsanweisung.—Die Granat-Apfelbaum-Rinde und Kürbissamen muß tüchtig zerrieben und mit der pulverisirten Spornpflanze für 15 Minuten in 8 Unzen Wasser gekocht werden (der Verfasser würde 30 Minuten nehmen), und dann durch ein grobes Tuch geseiht werden. Das Croton-Oel muß mit dem arabischen Gummi und dem Mannpflanzen Extract gerieben und dann durch Rühren zu einem Kühl-Absud gebracht werden. Dies ist das Recept des Dr. A. J. Shafisch von Washington, D. C., der keine vorhergehende Mittel bestimmt, nur daß der Patient am Tage des Gebrauchs kein Frühstück nimmt und Abends zuvor 1 große Dosis Rochelles Salz gebraucht. Keine unangenehme Folgen.—„Brief."

Anmerkung.—Der Verfasser sagt wenn das Croton-Oel 2 Stunden nach Gebrauch nicht wirkt, dann nehme 2 blaue und ein weißes Seidlitz Pulver, um Stuhlgang zu bewirken.

9. Dr. Currie von Lebanon, N. H., theilt uns einen Bericht im „Brief" von einem 16jährigen Mädchen mit. Dieselbe sagt: Ich nahm 1 Unze Kürbissamen und ½ Unze weißen Zucker. Den Samen fein gestoßen und vermischt mit dem Zucker. Dosis. — Ein Theelöffel zweistündlich, bis Alles genommen war. Nach der letzten Dosis nahm ich 1 Theelöffel voll halb Castoröl und Terpentin-Spiritus und war am nächsten Morgen von einem sieben Meter langen Bandwurm befreit.

Bemerkung. — Ein Meter ist etwas weniger wie 39¼ Zoll; somit war der Wurm mindestens 23 Fuß lang. 60—100 Fuß lange Bandwürmer sind nicht selten. Für ein 16jähriges Mädchen ist die richtige Dosis 1 Eßlöffel voll Castoröl und 1 Theelöffel Terpentin-Spiritus. Um Erbrechen zu verhüten und den unangenehmen Geschmack zu bewältigen füge man einige Tropfen Zimmetöl bei. Diese Dosis wiederholt man in 2—3 Stunden, ausgenommen es gibt leichten Stuhlgang. Wenn der Wurm nicht fort ist wiederhole man das ganze Recept spätestens am dritten Tage. Sollte der Magen nicht völlig außer Ordnung sein, so wäre eine Wiederholung am zweiten Tage schon zu empfehlen. Nach der Stärke und dem Alter des Patienten kann die Dosis vergrößert werden.

10. Andere Mittel. — Dr. Bennett erklärt: Von allen empfohlenen Mitteln finde ich, um Bandwürmer zu vertreiben, den ätherischen Extract der Mannspflanze als den best wirkenden. (Man sehe Dr. Turnbull's Mittel wie oben.)

Dr. Caldwell, Baltimore, Md., behauptet, daß die von Dunbas, Dick & Co. angefertigten Capseln von Mannskraut und Kamala bei einem seiner Patienten einen Riesenbandwurm von 31 Fuß Länge nach Einnahme von 6 Capseln (nach Vorschrift) vertrieben und zugleich alle sonst dies Mittel begleitenden unangenehmen Erscheinungen verhüteten.

11. Bandwurm. — Das Neueste, leicht zu nehmende und best-wirkende Mittel. — Kürzlich wurde durch 2—3 reisende Aerzte großes Aufsehen erregt, welche das von dem französischen Chemiker Tauret erfundene „Pelletierine" zum Vertreiben von Bandwürmern brauchten. Ich sah selbst einige der Letzteren.

Ich wußte daß ein Arzt hier das Mittel mit viel Erfolg brauchte, aber es wurde wenig davon gesprochen. Nach dieser Einleitung, sage ich, Tauret's „Pelletierine" enthält nur eine Dosis per Flasche und kostet solche $3.00. Es wirkt betäubend auf den Wurm und verursacht mehr oder minder Schwindel, je nach der Nervosität des Patienten. Es ist unschädlich und seine Bereitung erfordert keine Schwierigkeit. Die Anfälle von Schwindel gehen leicht vorüber wenn der Patient sich ruhend verhält. Dosis.—Eine Flasche enthält eine volle Dosis für einen Mann, zartnervige Damen und junge Leute von 15 Jahren nehmen ⅔ Flasche, Kinder von 10—12, ½ Flasche und zwischen 4—8 Jahre ⅓ Flasche. Gebrauchsanweisung. — Am Tage vor dem Gebrauche nehme ein leichtes Abführungsmittel, oder eine reichliches Klystier (Einspritzung) und nehme zum Abendessen nur Milch. Morgens nüchtern ½ Glas Wasser, 5 Minuten später nehme die Pelletierine und gleich darauf noch ein ½ Glas Zuckerwasser. ¾ Stunde darnach 1 Dosis Jalape Extract, oder ½ Unze abgekochte Sennasblätter mit etwas Orangensyrup versüßt. Sollte nach einigen Stunden kein Stuhlgang sein, so nehme ein Klystier oder gebrauche die abführende Arzenei. Der Anfall von Schwindel wird 15 Minuten nachdem man Pelletierine genommen, sich einstellen und die Würmer sollten in 2—4 Stunden fort sein. In einem Falle kam die Wirkung nach 1½ Stunden. Es ist wichtig, daran zu erinnern, daß das Abführungsmittel rasch wirken soll. Man bleibe nicht länger zu Bett als der Anfall dauert, mache sich dann Bewegung um die Wirkung der Arzenei zu beschleunigen.

Ich nahm diese Belehrung aus einer Zuschrift von E. Fougera & Co., 30 North Williams Str., N.Y., welche diesen Artikel versenden, falls solche nicht in der Apotheke zu haben sind. Dies ist kein „Puff" für dieselben, sondern geschieht, um Allen zu helfen, die dies Mittel gebrauchen. Sie wissen nicht, daß ich sie empfehle, da ich aber dies Mittel schätze, so führe ich es an, um die unverschämten Forderungen oben erwähnter reisender Quacksalber bloßzustellen. Dieselben berechneten von $10—$50.00. Das Pelletierine besteht aus der Rinde des Granatapfelbaumes, welche das Hauptmittel ist, um den Bandwurm zu vertreiben, da es jedoch in Form eines Absudes und in Dosen von ½ Pint oder mehr genommen werden muß, so bewirkt es oft Magenkrankheit. Diese neue Präparation übt dieselbe Wohlthat aus, wie s. Z. das Chinin-Pulver gegenüber der Peruvianischen Rinde ausübte. Zweifellos wird es in Kurzem in allen Apotheken zu haben sein und allgemein gebraucht werden. Um den Erfolg zu beweisen, gebe ich folgende Beispiele, nur um zu zeigen, wie hoch es geschätzt wird. Prof. Lahoulbene hatte 19 Erfolge in 19 Fällen. Dujardin—Beametz, Mitglied der französischen Medizinischen Akademie, hatte 37 Erfolge aus 39 Fällen, Dr. Eb. Mount von Montreal erzielte aus 4 Fällen 4 Erfolge; einer seiner Patienten war mit dem Bandwurm 26 Jahre geplagt. Dr. H. Wilfert von der Cincinnati Akademie hatte in jedem Falle Erfolg. Ich will nur noch einen Fall anführen, in welchem der Wurm in Zeit von 1½ Stunden vertrieben war. Die Medizin wurde durch einen kaum 20jährigen jungen Mann angewandt, der auf kurze Zeit bei einem Arzte war und die Behandlung kannte. Der Patient war ein Metzger und sehr erfreut, von seinem Peiniger befreit zu werden.

Bemerkungen. — Mit allen diesen Heilmitteln zur Wahl, sollte Niemand lange mehr mit irgend einer Art Wurm geplagt sein und die Genugthuung haben, „Seine Majestät", den Bandwurm, zum Zeichen des Sieges über ihn in einer Flasche Spiritus auszustellen.

1. Verdorbener Magen.—Schlimme Fälle richtig behandelt.— Ein Einsender im „Medizinischen Journal" sagt:

„Ich habe Magenkranke gesehen, die durch irgendwelche Nahrung fürchterliche Schmerzen aushielten. Brod war für sie brennende Säure. Fleisch und Milch waren festes und flüssiges Feuer. Ich bemerkte wie diese Unglücklichen versuchten, Nahrung und Wasser zu vermeiden und das Klystier gebrauchten, und sah auch wie die Smerzen nachließen und dieselben den Hunger stillten, indem sie sich das Weiße von Eiern 30 Minuten in heißem Wasser kochen ließen. Nach einer Woche ließ ich sie die harte Dotter sammt dem harten Eiweiß ohne weitere Flüssigkeit nehmen und bald gewannen sie an Fleisch und Stärke und hatten erquickenden Schlaf. Nach einigen Wochen dieser Behandlung konnten sie mit Vorsicht andere Speisen essen und Alles ohne Medizin zu sich nehmen. Hartgekochte Eier sind nicht halb so unverdaulich als halbgekochte und 10 Mal eher zu verdauen als rohe Eier."

2. Voltaire's Nahrung gegen Unverdaulichkeit.—In den Denkschriften von Graf von Segur (Band 1, Seite 168) ist die folgende Anekdote:

„Meine Mutter, die Gräfin von Segur, wurde einst von Voltaire nach ihrer Gesundheit befragt. Meine Mutter antwortete: Die einzigen Schmerzen, die sie hätte, kämen von ihrem Magen. Sie habe Mühe Nahrung zu erhalten, die ihr wohlthuend sei. Voltaire entgegnete, daß er beinahe 1 Jahr an diesem Uebel gelitten und es schon unheilbar geglaubt, bis ein einfaches Mittel ihn befreit habe. Dies Mittel war kein anderes Nahrungsmittel zu nehmen als Eidotter zusammengerührt mit Kartoffelmehl und Wasser. Trotzdem dies 48 Jahre zurück stattfand und es eine so bedeutende Persönlichkeit als Voltaire betraf, ist es erstaunlich, wie wenig dies Mittel bekannt ist und gebraucht wird. Die Wirksamkeit im Falle von Schwäche ist nicht zu bezweifeln und folgend ist die Anweisung zur Bereitung dieses Mittels von Sir John Sinclair. Recept.—Rühre ein Ei in eine Schale, dazu 6 Eßlöffel kaltes Wasser, rühre dies gehörig, füge 2 Eßlöffel Kartoffelmehl oder gestampfte Kartoffel hinzu (ich gebrauchte diese), übergieße dann mit soviel heißem Wasser, bis das Ganze einer Gallerte gleicht. (Der Verfasser zieht vor, etwas mit dem Wasser kochen zu lassen.) Man kann dies allein nehmen, oder mit etwas versüßter Milch, nicht nur zum Frühstück, sondern bei großer Schwäche auch mit andern Mahlzeiten. Diese Nahrung ist leicht, verdaulich und sehr gesund und nahrhaft. Leichtes Brod sollte dazu gegessen werden, bis der Magen gekräftigt ist."—„Beach's Familien Praxis."

Bemerkungen.—Ich empfahl dieses Nahrungsmittel verschiedenen schwachen Patienten mit gänzlicher Zufriedenheit, behaupte jedoch, daß kein Brod von einem Magenkranken, oder irgend Jemand von schwächlicher Natur genossen werden sollte, es sei denn einen Tag nach dem Backen. Ich füge noch hinzu, daß bei außerordentlich schwachen Patienten, dies Nahrungsmittel, tage- und wochenlang genommen werden kann, je nach der Nothwendigkeit. Sollte der Patient es satt bekommen, verweisen wir auf Fleischbrühe, Suppe, Essenzen, Mehlsuppe, (siehe deren Rubrik in diesem Werke.) Auch Hafergrütze für Schwache, zarte Kinder, würden dem Kranken Abwechslung bieten. Die zwei folgenden Gerichte, hält Dr. Beach nebst den obenerwähnten für werthvoll:

3. Geschwächte Verdauung und flüssige Nahrungsmittel. — Man nehme 1 Pfd. frisches, mageres Fleisch, dünn geschnitten, lege es in einen weit offenen Topf, ein wenig Salz, und setze das Gefäß, in einen Kessel kochenden Wassers und lasse 1 Stunde kochen; lasse es dann durch ein wollenes, (oder wie der Verfasser denkt) ein grobes, leinenes Tuch durchsickern. Dies ergibt 4 Unzen nahrhafte Flüssigkeit. Nehme zuerst 1 Theelöffel voll und immer mehr, wie es der Magen erlaubt. Dieses bleibt im Magen, wenn derselbe sonst nichts behält. Ich kurirte einen alten See-Capitän, als derselbe schon sehr schlimm an dieser Magenkrankheit litt.

4. Geschwächte Verdauung und ausgezeichnete Nahrung dafür. — Man nehme ein Stück hartes, altes Weizenbrod und ein wenig weißen Zucker und bedecke dies mit kochendem Wasser, dann stürze man einen Teller darüber und gieße Rahm oder gute Milch dazu. Dieses Gericht liegt leicht im Magen und ist sehr angenehm.

Bemerkungen. — Selbstverständlich darf das Brod nicht geröstet werden, sondern muß in dem einfachen Zustande genommen werden. Geröstetes Brod hat die Eigenschaften von frisch gebackenen, das nicht gesund ist, am Wenigsten für Magenkranke, oder durch irgend welche Krankheit geschwächte Personen.

5. Magenkrankheit und schwacher Magen und der Werth von Milch und Kalkwasser. — Milch und Kalkwasser werden jetzt häufig von Aerzten bei diesen Krankheiten angewandt und sind in manchen Fällen sehr zuträglich. Viele welche Brod und Milch für überflüssig halten, zaudern oft dies zu nehmen. Die Erfahrung lehrt jedoch, daß Kalkwasser und Milch, nicht nur in der ersten Lebensperiode, Nahrung und Medizin sind, sondern auch in späteren Jahren, wenn z. B. namentlich von Kindheit an die Verdauung schon schwach war. Ein übersättigter Magen, durch unpassende Nahrung gereizt, entzündet, und durch Spiritus entkräftet, wird, wie durch Thatsachen bewiesen, trotz Schwäche, Durchfall, Erbrechen und Fieber — nach einzigem Gebrauche von Brod, Milch und Kalkwasser, seine Thätigkeit wieder aufnehmen und zwar energisch und erfolgreich. Einem Glas warme Kuhmilch kann man 3—4 Eßlöffel voll Kalkwasser zusetzen und mit gutem Resultate.

Diese Vorschriften werden von Dr. E. M. Chapman vollständig gutgeheißen, welcher die folgenden werthvollen Notizen, über den Gebrauch von Milch und Kalkwasser der medizinischen Gesellschaft von New York vorlegte. Er schreibt:

„Ich gebrauchte Milch und Kalkwasser als Nahrungsmittel, jahrelang für meine Patienten und mit großem Erfolge, besonders in Fällen, wo Nervencentren berührt wurden. Diese sind anerkannt wenig der Behandlung der angewandten Mittel unterworfen, z. B. Fleischverlust, Schwäche durch schlechtes Blut, Lähmung, Verdauungslosigkeit, Neuralgie, Cholera, Irrsinn, Alcoholismus. Ebenso in Fällen wo die Nahrungs-Funktionen geschwächt sind, kann Milch mit etwas Salz und durch etwas Zuthat von Kalk, für den Magen sehr empfänglich bereitet werden. Es ist das leicht verdaulichste Nahrungsmittel das gegeben werden kann. Es lindert gastrische und reizbare Zustände in den Eingeweiden, erzeugt einen wohl bereiteten Milchsaft für die Assimilationsorgane, versorgt das Blut mit nährenden Stoffen, erzeugt gesunden Wechsel in den Zellendrüsen, und, mit einem Worte, hilft der Natur mit dem Material, um sich selbst im Kampfe gegen Krankheit zu erhalten. * * * Milch zusammen mit Kalkwasser hat ein Feld zur Bekämpfung der Krankheit, so groß als diese selbst, gleichviel welchen Charakter solche hat oder wer der Kranke ist."

Bemerkung. — Ich denke, alles dies ist genügend, um den Werth von Milch bei Krankheit zu ermessen und füge nur hinzu, daß ich dieselbe für gleich nahrhaft als reguläres Familiengericht halte.

6. Magenkranke, schwächliche Kinder und Hafergrütze als Mittel.—Frau „H. K." von Evanston, Wyoming Terr., erzählt in einer Zuschrift an „Blade", was Frau Jane F. Hollingsworth über Haferschleim für Magenschwache weiß und giebt ihre eigene Erfahrung mit Kindern zum Besten. Sie erklärt:

„Es giebt nichts Besseres für Magenschwache oder kleine Kinder. Ich gebe meine eigenen Erlebnisse. Unser Kleinstes war sehr schwächlich; Milch schlug nicht an und ich begann dasselbe mit Haferschleim zu nähren, und es giebt kein herzigeres, glück-

licheres und stärkeres Kind wie das meine und Haferschleim ist seine tägliche Nahrung. Ich nahm zwei Eßlöffel voll Hafermehl und übergoß es mit einem Pint kochenden Wassers und ließ es kochen bis es so dick war wie Sulze, dann durchsiebte ich dies und gab noch einen Theelöffel Zucker und zwei Theelöffel Rahm zu einer Kaffeetasse Haferschleim, und dieses Gericht ist gut genug für einen König. Für sehr kleine Kinder und schwache Personen gebrauche dieses Mittel in verdünntem Zustande mit kochendem Wasser oder mit abgekochter kalter Milch."

7. Nahrung für magenschwache Kinder. — Man nehme ½ Tasse Hafermehl in 1 Qt. Wasser mit etwas Salz und koche langsam 2½ Stunden lang. Bedecke das Gefäß und verhüte die Verdampfung und durchsiebe die Mischung. Ein Doppelkessel ist das Richtige um Anbrennen zu vermeiden. In kaltem Zustande nehme ½ Pt. Grütze, ebensoviel dünnen Rahm und 2 Theelöffel voll Zucker. Wenn dies gemischt ist, füge 1 Pt. kochendes Wasser zu und wenn abgekühlt ist Alles zum Gebrauche fertig. Dies beschwert den Magen nicht, selbst wenn Milch und andere Nahrungsmittel bei einem magenkranken Kinde nicht helfen, ohne daß Kalkwasser mitgebraucht wird.

8. Getränke für kleine schwächliche Kinder. — Reis-, Gersten- und Haferschleim wird hergestellt wenn man eine Handvoll von irgend einem davon nimmt und zwar zu einem Quart Wasser mit Zucker und Zitronen vermischt. Dies sollte in keinem Hause fehlen wo Kinder sind. Diese Getränke sind sicherlich besser wie kalter Thee der häufig gebraucht wird. Milch ist jedoch das Beste, wenn süß und rein und blos in kleinen Quantitäten mit Kalkwasser zur Zeit zu geben.

9. Geschwächte Verdauung und gesunde Nahrung.— Es ist wohl verstanden daß Fleischgenuß im Winter nothwendiger ist wie im Sommer und das Folgende, von dem wohlbekannten Arzt (Dr. Hunt, von New Jersey) erklärt Alles ganz genau. Dr. Hunt, Herausgeber des Newark (N. J.) „Advertiser", nimmt keine Rücksicht auf den Verlust, den seine Collegen in seinem Distrikt erleiden und ebenso aufrichtig als geschickt in seiner Praxis giebt er folgende Rathschläge für die Sommerzeit.

„Früchte und Gemüse, genügend gute Milch und Brod sollten die Hauptbestandtheile der Mahlzeit sein. Es giebt Viele, die Alles, was die Jahreszeit mit sich bringt ihren gewöhnlichen Mahlzeiten zufügen. Sie essen schwere Speisen und gewürzte Zuthaten, dazu schlecht zubereitete Gemüse und endigen mit aufblähendem Gebäck oder mit ein wenig Beeren. Dies ist eine Ungerechtigkeit gegen unser Körpersystem und die Vorsehung. Fleisch sollte nur eine Beilage sein, gewürzte Saucen, Fleischbrühen u. s. w. sollten gänzlich unberührt bleiben, und das Verdauungssystem sollte an Alles gewöhnt werden, was Garten und Feld in solch herrlicher Fülle bietet. Milch ist besser wie Medizin und die ganze Arzneikunde bietet nicht das, was die Natur bietet; es kommt zu uns nicht nur auf heilenden Schwingen, sondern auch mit einem Aroma wie es alle französischen Köche in Paris nicht hervorbringen können. Und diese Wohlthaten der Natur kommen alle in reichlicher Fülle. Erst kömmt die Erdbeere, wie ein Erröthen der Mutter Erde; dann die Beeren und Pflanzen stärkeren Wachsthums, dann die prächtige köstliche Melone, die Zierde und der Stolz des Frühstücktisches, dann das Welschkorn, gleichkommend dem Fleische an Kraft, mit dem saftigem Apfel, der Stolz des Prinzen und des Landmannes. Dann erhalten wir die Birne und dann im Garten

„Wo in der Sonne Gluth der Pfirsich reift,
Roth wie der Jungfrau schambedeckte Wangen,
Der Feigenbaum die Zweig am Boden schleift,
Wo schwere Trauben bis zur Erde hangen."

Das ist das Festmahl, das uns die Natur bietet. Lasset Jeden seinen Dank sagen und fröhlich genießen."

10. Gasige Dispepsia. — Ein einfaches, aber wirksames Mittel dagegen. — Wenn Gase dem Magen entsteigen oder die Eingeweide aufblähen, nehme man nach der Mahlzeit 15—20 Tropfen Chloroform mit Zucker, dadurch werden die Gase vertrieben und die Gährung im Körper beseitigt. Bemerkungen. — Chloroform ist bekanntlich ein sich leicht verflüchtigendes Reizmittel und die Wirkung ist leicht verständlich. (Man vergleiche die Endbemerkungen über Finnen von langer Dauer u. s. w., und den Gebrauch thierischer Kohle vor dem Essen, ebenso Gebrauch von Soda nach der Mahlzeit, wegen des mit Gasen gefüllten Magens.)

11. Magenschwäche, Unverdaulichkeit und werthvolle Behandlung. — Ich gebrauche gegenwärtig eine sehr werthvolle Arzenei, und zwar in einem Falle, wo die Unverdaulichkeit eine sehr starke war, so sehr, daß es als vollendete Magenschwäche erschien. Die Behandlung jedoch verlief so rasch und erfolgreich, daß ich das Recept hiermit mittheile. Zuerst brauchte ich eine flüssige Präparation: — 80 Gr. Pepsin crystallisirt; 1 Unze Glycerin; ½ Unze verstärkte Milchsäure, in 4 Unzen destillirtem Wasser gut durchmischt. Dosis.—Ein Theelöffel hiervon in 3—4 Theelöffel Wasser, gleich nach jeder Mahlzeit. Bemerkungen. —Nach einer oder zwei Wochen, je nachdem der Fall sich bessert, nimmt man immer weniger, bis zuletzt, nur ½ Theelöffel gebraucht wird bis zur völligen Herstellung. Im Falle sich Durchfall einstellen sollte, oder irgend welche entzündete Zustände im System sich bemerkbar machen, wofür die Milchsäure nicht gut ist, gebrauche man das folgende Pulver:

12. Pulver gegen Magenschwäche, Durchfall, u. s. w. — Wenig kohlensaures Salz von Bismuth, 200 Gr.; ferner Scheffers oder anderes gutes Pepsin, 100 Gr.; gut durchmischt und in 20 Pulver getheilt. Dosis.—Ein Pulver in ein wenig Syrup und Wasser, halb und halb, gleich nach dem Essen, gerade wie bei der flüssigen Verordnung. Wenn nach gehöriger Zeit sich Besserung zeigt, halbire das Pulver und gebrauche so lange als nothwendig.

Bemerkungen. — Dieses Mittel wirkt bei sehr schweren Fällen, bei beiden Krankheiten und läßt selten Etwas zu wünschen übrig. Vergleiche den Gebrauch von Bismuth mit Dover's Pulvern, bei leichtem Durchfall, Zahnen, wo dasselbe wirksam ist, selbst wenn das Zahnen Monate dauert und das Mittel fortwährend gebraucht wird. Dies Mittel ist wirksam und hält die feste Stellung ungeachtet der Dauer der Ursache. Pepsin wirkt hier sowohl als im andern Falle. Gleichviel ob die flüssige Medizin oder die Pulver gebraucht werden. Sobald Hitze sich zeigt und der Magen unruhig und leidend wird, ist es Zeit, daß heißes Wasser (wie nachstehend) gebraucht werden sollte und wird sich dasselbe vortheilhaft bewähren.

13. Heißes Wasser gegen Magenschwäche. — Folgender Auszug ist vom Hartford „Courant" und fand ich das Mitgetheilte sehr werthvoll. Zum Gebrauch von heißem Wasser, eine Stunde vor jeder Mahlzeit, nicht allein vor dem Frühstück, sagt der „Courant":

„Ein Geschäftsmann dieser Stadt, kurirte sich selbst auf einfache Art von einer chronischen Magenschwäche. Er sah bereits den Tod vor Augen; entließ alle Aerzte und brauchte keine Arznei mehr, verfiel jedoch auf eine Behandlungsweise, welche alle Aerzte und die Meisten verlachen und als „Altes Weiber-Mittel" erklären würden. Er nahm einfach eine Theetasse heißen Wassers jeden Morgen vor

dem Frühstück. Er nahm das Wasser von dem Theekessel der Köchin und so heiß, daß er es nur löffelweise schlucken konnte. Er setzte dies während 3 Wochen fort, und die Magenschwäche schwand immer mehr. Nach Ablauf dieser Zeit, konnte er, wie er behauptet, dasselbe Frühstück oder Mittagessen nehmen, wie irgend eine gesunde Person. Er gewann an Gewicht und ist seitdem wohl und munter; wiegt jetzt 30—40 Pfd mehr, wie zur Zeit seiner Krankheit und hatte seit mehreren Jahren keine Magenbeschwerden — ausgenommen, es waren die Folgen eines späten Abendessens, oder eines Festmahles und in solchen Fällen half eine einmalige Anwendung seines Mittels und half sicher. Er erhielt dies Mittel von einem deutschen Arzt, theilte es Anderen mit und in jedem Falle, war, nach der Aussage dieses Herrn, die Wirkung eine günstige."

Bemerkungen.—Nachdem ich obige Zuschrift im „Courant" gelesen, hatte ich Gelegenheit, heißes Wasser persönlich zu gebrauchen, und fand es zufrieden stellend, wenn dasselbe gewissenhaft vor jeder Mahlzeit gebraucht wird, nicht nur vor dem Frühstück. Im Sommer 140 Grad und im Winter bis 145 Grad Fahrenheit ist die richtige Hitze. Ich erhitze das Wasser über einen kleinen Kohlenofen, in einem Pint Becher ¾ voll, welches das richtige Maaß für einmal ist. Man kann das Wasser auch in einem Theekessel heiß machen und gieße es dann in eine Schale oder eine Tasse, aber der Thermometer sollte immer obigen Wärmegrad zeigen. Ein Theelöffel voll Zucker gibt ihm einen angenehmen Geschmack, mit etwas Citronensaft zugesetzt mag es Vielen besser schmecken. In langwierigen Fällen gebrauche man dasselbe Monate lang, um einen dauernden Erfolg zu erzielen und esse man nur leicht verdauliche Stoffe und nichts was dem Magen wider steht. Das Schlürfen von heißem Wasser, hat noch den Vortheil, den großen Durst von Magenleidenden zu beschwichtigen, ebenso die Hitze und Beschwerden und zwar besser als irgend Etwas, das ich kenne. Wirkt zusammenziehend auf die schwachen und lappigen Magenwände, stärkt den Magen und wirkt wohlthuend auf das ganze System. Gebraucht heißes Wasser vor jeder Mahlzeit und vor Schlafenzeit und so lange als man starken Durst verspürt. Vorsicht ist geboten, nicht zu viel zu essen und nur bei regelmäßigen Mahlzeiten. Heilung ist das Resultat. (Siehe Heißwasserkur bei Schwindsucht.)

Appetit — denselben zu verstärken oder wieder herzustellen. — Nehmet ¼—½ Pfd. Baldrian-Wurzel grob gemahlen und bereite davon durch Dämpfen einen Thee, mittels eines gehäuften Eßlöffels voll des Baldrianthees in einem Pint Wasser. Dosis — 1 bis 2 Eßlöffel nimmt man gleich vor dem Essen und ein halbes oder ganzes Weinglas voll zur Schlafenszeit.

Bemerkungen. — Diese Pflanze ist als der amerikanische Baldrian bekannt, als Blauglocken, (von deren blauen Blumen), Schweißwurzel, Jakobsleiter u. s. w. Der lateinische oder technische Name ist Polemonium Reptans. Dieselbe wächst in den nördlichen Staaten und war bei den Indianern sehr beliebt, die den Thee bei Fieber, Seitenstechen und zum starken Schwitzen in größeren Quantitäten nahmen. Man weiß, daß dies ein Blutreinigungsmittel ist und mancher Fall von Schwindsucht dadurch geheilt wurde.

Peckham's ächter Balsam. — Für Husten, wehen Hals, wehe Brust, Nierenbeschwerden, Wunden, u. s. w. — Man nehme 10 Pfund Rosin, 1 Gallone Terpentingeist, oder in Portion 2½ Unzen Rosin und 2 Unzen Terpentin.

Gebrauchsanweisung. — Man schmelze das Rosin (Harz) in einem passenden Gefäße über einem Ofen, zur Tageszeit, um eine Lampe oder Licht un-

nöthig zu machen. Wenn dasselbe nicht zu heiß ist, gieße man das Terpentin nach und nach zu. Man thue dies nie bei offenem Feuer, da die Gase des Terpentin beim Eingießen leicht Feuer fangen und möglicherweise Alles in Flammen setzen; ich gebe deßhalb diese Belehrung. Man füllt die Substanz mittelmäßig heiß in Flaschen, sonst wird es zu dick. Dosis. — Für Erwachsene, 3 bis 5 Tropfen auf Stückzucker; für Kinder, 1 oder 2 bis 5 Tropfen und zwar Nachts und Morgens.

Bemerkungen. — Ich erhielt dies Rezept von L. S. Robinson von Jackson, Mich., der davon Tausende von Dollars werth fabricirte und verkaufte. Derselbe beansprucht, daß dies der einzig echte Original Peckham's Balsam ist und daß alle anderen Stoffe, die dazu gebraucht werden und als Verbesserung angesehen werden, nicht gekauft werden sollten. Mit diesem Balsam hat Herr Robinson merkwürdige Heilungen erzielt, sowohl bei innerlicher als äußerlicher Anwendung und gibt folgende Beispiele.

1. Seine Stute war mit einigen Kühen auf fremder Weide und wurde während der Nacht auf schlimme Art gespießt. Die Wunde war groß, tief und zerrissen an der Seite. Er träufelte etwas Balsam in alle Theile der Wunde, nähte dieselbe zu, ausgenommen eine kleine Oeffnung am untersten Theile, um den Abfluß der Materie zu gestatten. Er fuhr am selben Tage 30 Meilen weit heim und die Wunde heilte rasch.

2. Ein merkwürdiger Fall war der einer Dame, die mehrere Fehlgeburten hatte und eine weitere befürchtete, da alle Theile sowie der Blasenhalz entzündet waren. Der Gebrauch von 5 bis 8 Tropfen, Abends und Morgens, überwand alle Schwierigkeiten. Bei einer späteren Reise, die Hr. Robinson machte, zeigte ihm die Dame das Kind mit den Worten: „Hier, Doctor, ist das Kind, welches ebenso gesund und wohl ist, wie ich selbst. Dies ist Ihr Werk, ich gebrauchte sonst Nichts."

3. Ein Herr, der kürzlich seine Frau an der Schwindsucht verlor und selbst an dieser Krankheit litt, machte die Bekanntschaft von Dr. Robinson. Er gebrauchte den Balsam innerlich und Cook's elektrisch-magnetische Salbe äußerlich, wurde gänzlich geheilt und lebt gegenwärtig gesund und munter mit seiner zweiten Frau, circa 30 Jahre nach der Heilung.

Bright's Nierenkrankheit. — Ein neues Heilmittel. — Ein Mitarbeiter der „N. Y. Evening Post" gibt dieser Zeitung folgende Neuigkeit. Er schreibt:

„Ungefähr 20 Jahre zurück, wurde meine Tochter — damals 6 Jahre alt — von unserem Hausarzte aufgegeben. Er erklärte, meine Tochter litte an Bright's Nierenkrankheit, die unheilbar sei und seines Wissens nie in Europa oder Amerika kurirt wurde. Der Arzt, der den Fall aufgab, erklärte meiner Frau, dem Kinde Alles nach seinem Wunsche zu geben und ihm während seiner Lebenszeit noch alle Bequemlichkeiten zukommen zu lassen. Das Kind hatte immer Appetit nach Bohnen, meine Frau kochte solche so rasch als möglich und zwar Bohnen, Speck, Kartoffeln zusammen und nachdem Alles wohl durchkocht war, aß das Kind die Zubereitung. Das Kind schlief sodann und fing von da an zu genesen. Sie ist jetzt selbst Mutter zweier Kinder. Sie wird nicht von der Krankheit belästigt, außer wenn schwer erkältet und wenn dies der Fall ist, gebraucht sie das alte Mittel und das hilft immer."

Bemerkungen. — Hier wird nichts von fortwährendem Essen von Bohnen gesagt, aber ich bin überzeugt, daß dies fortwährend geschah und sollte es in allen Fällen stattfinden. Und warum nicht? Warum sollten Bohnen nicht dieselbe Kraft besitzen, als Arznei? Und doch giebt der Einsender zu, daß die Krankheit

selten oder wissentlich nie geheilt wurde. Deßhalb gebe man diesem Mittel eine Probe auf längere Zeit. Bohnen sind sicher gesund und eine angenehme Nahrung. Bei deren Gebrauch gegen Nierenkrankheit, vermeide man jedoch einen Wechsel des Wassers. Bohnen, die älter, wie ein Jahr sind, werden muffig und sehr hart und eignen sich weder für diesen noch für einen andern Zweck.

2. Bright's Nierenkrankheit. — 16 aus 19 Fällen in einem Londoner-Hospital geheilt. — Trotz der Behauptung in obiger Zuschrift, daß Bright's Nierenkrankheit weder in Europa noch in Amerika je geheilt wurde, brachte ein Arzt von London (England) im „London Lancet", die Mittheilung, daß aus 19 Krankheitsfällen in einem dortigen Hospitale 16 kurirt wurden und zwar durch den Gebrauch von 15 Gr. Baldrian gepulvert, in Dosen 3—4 mal des Tages mit entsprechender Kost. Man kann dies Mittel auch in Dosen von ½ bis 1 Theelöffel gebrauchen mit demselben Erfolg. Sollte dies Schwierigkeiten machen, so könnte man es auch mit den Bohnen versuchen, wie oben beschrieben und kann die Heilung dann vielleicht rascher vorschreiten.

Mandelanschwellung.—Ein erfolgreiches Mittel dagegen.—Dr. Gine, Professor an der Klinik in Madrid, Spanien, bringt am 17 Juli, 1881, durch „Medizinische Presse Belge," die Nachricht, daß Bicarbonat von Soda (das gewöhnliche Backsoda) das von Apothekern geführte Englische ist jedoch das Beste, bei Quinsy pulverisirt an die Mandeln gebracht von unschätzbarem Werthe sei; er selbst habe Dutzende von Fällen kurirt — in keinem Falle ohne Besserung — und gewöhnlich in 24 Stunden. Er fand es nicht nöthig, auch nur in einem Falle die Mandeln zu entfernen.

Anweisung oder Anwendung.— Man verfertigt eine Röhre von passender Länge walzenförmig, bringt die passende Menge des pulverisirten Soda's in die Höhlung und bläst dies an die Mandeln, oder man benetze den Finger und bringt das Pulver mit den Finger an die Mandeln.

Bemerkungen. — Ich hatte noch keine Gelegenheit dieses Mittel bei solchem Anlasse zu gebrauchen. Doch lernte ich dessen Werth als Gurgelmittel bei Halsschmerzen kennen. Man sehe den Werth davon unter „Brandwunden, Ausschlag, Entzündung der Mandeln nach heftigem Kopfschmerz" wobei das obenerwähnte Soda zufriedenstellend gebraucht wird. Entzündung der Mandeln ist nur ein anderer Ausdruck für Quinsy.

1. Augenwasser. — Zinkvitriol und feines Tafelsalz, von jedem 4 Gr.; Bleizucker, 2 Gr.; Morphin, 5 Gr.; Stückzucker, 10 Gr., und 4 Unzen distillirten Wasser; gut gemischt und verschlossen. Gebrauchsanweisung. — Nehme des Morgens 1 bis 2 Tropfen in das Auge; am besten geschieht dies, wenn man den Kopf zurückbeugt oder wenn man sich niederlegt.

Bemerkungen. — Dies ist ein sehr werthvolles Augenwasser in allen Fällen von Augenschwäche oder leichter Entzündung. Wenn nöthig kann man es 3—4 mal des Tags wiederholen. Man schüttle die Flasche 3mal des Tags für 10 Tage lang und lasse sie dann ruhig stehen. Wenn bei dem Eintröpfeln sich Schmerzen einstellen, in schlimmen Fällen, so füge man Regenwasser hinzu, so daß der Schmerz höchstens 5 Minuten anhält. Man seihe die Mischung.

2. Augenwasser für schlimme Augen oder katarrhalische Augenentzündung.—10 Tropfen Eisenhut Tinctur und 10 Tropfen grünes

Nießwurzelöl, 5 Gr. essigsaures Bleisalz, 8 Gr. Morphin und 4 Unzen Wasser, wie in No. 1 Gebrauchsanweisung. Gebrauche öfters, indem man die Augenlider öffnet.

Bemerkungen.—1. Die Aerzte versichern, daß dies Mittel oft half. Schlimme Fälle sind meistens das Resultat von hitziger Entzündung der Augen, welche, statt geheilt, in einem chronischen Zustande ausarteten; das Wasser entfließt den Augen und des Morgens findet sich dicke Materie darin. Alles dies durch vernachlässigte Behandlung oder durch ein scrophulöses System. In all' diesen Fällen habe man die Füße Abends mit heißem Wasser, auch bereite man eine Unze Brechweinstein in einem Pint gekochten Wasser aufgelöst und, wenn erkaltet, so oft getrunken um leichten Stuhlgang hervorzurufen. Die alte Zubereitungs-Methode war: Man nahm Brechweinstein und Schwefel zu gleichen Theilen, oder 2 Unzen Brechweinstein und 1 Unze Schwefel, und rührte solche zu einer Art Syrup, nahm 3 Dosen Morgens, am dritten und fünften Morgen wieder 3. Dies ist gut, wenn am dritten Tage Stuhlgang erfolgt. Man esse keine fette Speisen und nehme lieber einfache Nahrung und keine erhitzende Getränke, wenn man gesund und geheilt sein will.

2. Sollte der Urin stark gefärbt sein, oder zu wenig fließen, so nehme man ½ Unze essigsaures Kali in 8 Unzen Wasser. Dosis.—1 bis 2 Theelöffel voll, 3—4 Mal täglich, bis der Urin frei und klar ist; trägt viel dazu bei, einen gesunden Zustand des Systems herbeizuführen und zwar in den meisten Fällen.

3. Ein offenkundiger Fall.—Prof. Scudder bringt im „Eclectic Medical Journal" den Fall eines 11 Monate alten Kindes, welches an katarrhalischer Augenentzündung litt. Die Materie hielt die Lider des Morgens fest zusammen und der Professor kurirte das Kind mit obigem Mittel, nachdem andere Aerzte keine Hülfe geben konnten. Er fügte nur noch 4 Tropfen vom Safte der Gifteiche in 4 Unzen Wasser zu. Dosis.—Ein Theelöffel voll 4 Mal täglich. Die Heilung war in 5 Wochen beendet und sehr zufriedenstellend.

3. Schwache Augen und ein mildes Mittel dafür. — Man nehme je einen Theelöffel voll von Campherspiritus und Laudanum in eine 4 Unzen haltende Flasche und fülle solche mit Rosenwasser. Man schüttle dieselbe und gebrauche so oft als nöthig. Regenwasser thut auch die Dienste und wirkt günstig.

4. Ein anderes mildes Augenwasser. — Für Kinder. — Nehme 1 Unze Fliederblumen und erweiche dieselben mit ½ Pt. Regenwasser in einem irdenen Gefäß, dann durchseihe die Flüssigkeit und füge ½ Theelöffel Laudanum zu. Bewahre an einem kühlen Orte und gebrauche wenn nothwendig.

Bemerkungen. — Sollten die Augen schmerzen, dann tauche einen weichen Leinwandlappen in die Flüssigkeit und verbinde damit Nachts die Augen. Ist das Leiden von längerer Dauer, so koche man Fliederthee und lasse die Kinder davon trinken, um das Blut zu reinigen.

5. Auswaschen von schwachen Augen.—Ein Einsender sagt: Man habe die Augen Morgens und Abends in einer ziemlich starken Auflösung von gewöhnlichem Tischsalz und Wasser. Wir wissen von einigen merkwürdigen Kuren mit diesem einfachen Mittel. Nachdem man die Augen eine Woche hindurch täglich gebadet, setze man dies für einen oder zwei Tage aus und badet dann die Augen täglich, bis sie wiederum stark sind.

6. Heftige Entzündung der Augen.—Werthvolles Mittel. — Gegen eine heftige Augenentzündung kenne ich nichts Besseres, als man nehme das Weiße eines Ei's in ein Zinngefäß und schlage dasselbe mit ½ Theelöffel voll Alaun, erhitze dies auf dem Ofen, bis es verdickt, dann entferne man das molkige, schlage die dicke Substanz in ein Tuch und bedecke die Augen damit; sowie das Tuch trocken wird, wird es abgenommen, wieder mit dem molkigen genetzt und auf die Augen gelegt. Dies kann man 2—3 Mal thun. Wenn nöthig mache einen neuen Vorrath wie oben erklärt, und gebrauche auf dieselbe Art bis die Entzündung nachläßt. Hierauf kann man irgend ein mildes Augenwasser gebrauchen um die Augen zu stärken. Ich gebrauchte dies an meinem eigenen Auge und mit gänzlichem Erfolg. Sollte die Entzündung lange anhalten, so brauche man Brechweinstein, oder die Schwefelmixtur wie in No. 2 für „Katarrhalische Augenentzündung." Ich sehe dieses Alaunmittel auch für Verrenkungen empfohlen, wofür ich es noch nicht brauchte; da jedoch durch Verrenkungen Entzündung hervorgerufen wird, so halte ich es auch da angebracht.

7. Um Eisen und Stahl aus den Augen zu entfernen. — 2 Gr. Jod, 12 Gr. Jodkali in 8 Unzen weichem Wasser. Bemerkungen.—Nicht selten springen beim Behauen der Mühlsteine kleine Stücke Stahl vom Spitzeisen ab und springen in die Augenwand. Dr. T. B. King von Toledo, ein alter englischer Arzt, in diesem Werke schon öfter erwähnt, theilt mir mit, mit obigem Mittel verschiedene dieser Fälle geheilt zu haben. Ich hatte noch keine Gelegenheit dies zu erproben, hatte jedoch einen Fall, den ich dem „alten Doktor" mittheilte, worauf er mir obiges Mittel angab. Er sagt 1 oder 2 Tropfen der Flüssigkeit einige Male in das Auge gebracht und das Eisen oder Stahl ist in 24 Stunden lose. Jedermann sollte es, wenn nöthig, versuchen.

8. Augen.—Das Ansetzen von Körnern im Auge. — Für Körner (kleine korngroße Geschwüre innerhalb der Augenlider) gibt Dr. King ½ Gr. ätzendes Quecksilber Sublimat in einer Unze rothen Stockfischleber-Oel aufgelöst und 2—3 Mal täglig gebraucht. Dies ist erfolgreich.

9. Ueberhäutung des Auges. — Eine fünfjährige und eine neunzehnjährige Blindheit kurirt. — 1. Dr. M. P. Greensword von Poughkeepsie, N. Y., erklärt im „Medical Summary", December 1882:

„Ich hatte einen Patienten, der 5 Jahre hindurch an Undurchsichtigkeit der Netzhaut des Auges litt (die Haut, die das Auge bedeckt war verdickt); ich nahm 5 Gr. salpetersauren Silber, 2 Gr. Gerbestoff und in 6 Unzen Regenwasser aufgelöst. Dosis.—Ein Theelöffel voll 15 Minuten vor jeder Mahlzeit. Nach 10 Tagen begann der Patient zu sehen und innerhalb eines Jahres war seine Sehkraft nahe hergestellt. Nachdem hatte ich einen 82jährigen Patienten, der 19 Jahre mit demselben Leiden behaftet war; ich brauchte dasselbe Mittel auf demselben Wege und in 6 Monaten war seine Sehkraft nahezu vollkommen. Ich kurire seitdem mit diesem Mittel viele Leiden und ist der Quecksilberkur bei Weitem vorzuziehen. Ein anderer Vortheil ist der, daß der Kranke noch ein Jahr nachher Besserung bemerkt, d. h. wenn er keine anderen Medizinen versucht."

Bemerkungen. — Der Doktor gibt zu daß ihm etwaige Kuren bei Frauen die an weißen Fluß litten, mißlungen, bis er diese Schwierigkeiten hob, indem er einen mit einer starken Cadmium Auflösung getränkten Schwamm für 24 Stunden an dem Platze anlegte, dann mit einem Schwamm Mutterzäpfen, mit reinem Glycerin angefüllt, für dieselbe Zeitdauer abwechselte. Die Worte „eine starke

Auflösung" ist für den Arzt leicht verständlich, für das Publikum aber nicht. — Man nehme also zu einer Unze Wasser ½—4 Gr. Cadmium und die zweifache Stärke ist passend bei Geschwüren an den Ohren, somit würde ich 5—6 Gr. zu einer Unze Wasser empfehlen. Es wirkt gerade wie das Zinkvitriol. Ich hoffe salpetersaures Silber, siehe oben, wird immer Zufriedenheit bei Blindheit geben. Falls dasselbe in einem Falle für lange Zeit gebraucht wird, so hinterläßt es eine dunkle Farbe auf der Haut und dem Weißen des Auges, die nie mehr verschwindet. Durch Konsultation mit dem Arzte und wenn dies bemerkt wird so höre man auf dies Mittel zu gebrauchen, ob zwar dies lange nicht so schlimm ist wie Blindheit.

2. Die alte Methode des Aetzens mit Kupfervitriol (sulphate of copper) 1 Mal täglich, auch bei Augenkörnern gebräuchlich, wirkt rascher und ohne Hautfärbung, doch darf dieses nur von einem Arzte oder einer erfahrenen Person geschehen. Es ist äußerst schmerzhaft, aber wenn gut ausgeführt, sehr wirksam.

3. Die Ueberhäutung des Auges wird auch auf folgende Weise beseitigt: ½ Gr. Quecksilber-Sublimat in ½ Unze Bleiwasser aufgelöst, dann füge man ½ Unze weißes Stockfischleberöl dazu und schüttle alles gehörig durch und gebrauche dasselbe vermittelst eines Pinsels einmal des Tages. In allen Fällen muß die Lebensweise eine regelmäßige sein.

10. Gerstenkorn am Auge und Augenlidermittel. — Einen Theelöffel voll schwarzen Thee bringt man in ein kleines Kännchen, gießt genug heißes Wasser darüber um es feucht zu machen und hält es am Auge während der Nacht. Am Morgen wird das Gerstenkorn verschwunden sein und wenn nicht, wird eine Wiederholung solches sicher vertreiben. Bemerkungen. — Die Einflößung von schwachen schwarzen Thee, galt für lange Zeit als gutes Augenwasser, daher denke ich daß der Satz als Umschlag gut wäre; es ist des Versuches werth. Als Getränke ist schwarzer Thee für schwache und nervöse Personen zu empfehlen. Sollte der Umschlag mit Thee nicht wirken, so probire man Folgendes, da ich überzeugt bin daß es hilft, bei Geschwulst, Gerstenkorn, Geschwüren u. s. w. Es ist dem „Cricket on the Hearth" entnommen und ist wie folgt betitelt:

11. Gerstenkorn.—Wie dasselbe vom Augenlid entfernt wird.— Das Gerstenkorn ist einfach ein kleines Geschwür das am Rande des Lides sitzt. Es vergeht gewöhnlich von selbst nach kurzer Zeit, besonders wenn man ein abführendes Mittel braucht. Sollte das Auge schmerzen und entzündet sein, so gebrauche einen weichen Umschlag aus Leinsamen, Brod und Milch über das Gerstenkorn (ein Umschlag von Ulmenrinde ist auch gut gegen Entzündung), dasselbe wird alle 5—6 Stunden erneuert und dem Stuhlgange durch ein abführendes Mittel nachgeholfen wie z. B. das Folgende:

1. Abführendes Mittel gegen Gerstenkörner. — Man nehme ½ Unze Epsom Salz, ½ Unze bestes Manna, ¾ Unze Sennesblätter, ¼ Unze Sennesextrakt, 1 Unze Frauenmünzblüthe und 2 Unzen destillirtes oder Regenwasser. Man schüttelt dies gehörig und nimmt 3—5 Eßlöffel voll. Falls das Gerstenkorn reif ist, so öffne man dasselbe mittels einer starken Nadel, und überstreiche dasselbe 1- oder 2mal des Tages mit obiger Auflösung.

2. Salbe gegen Gerstenkörner, Risse u. s. w. — Nehme ¾ Unzen Wallrath, 1¼ Unzen weißes Wachs und 3 Unzen Olivenöl, mische Alles über einem schwachen Feuer und rühre fortwährend bis erkaltet.

Bemerkungen. — Verschließe diese Salbe dicht für den Gebrauch und eine gewissenhafte Behandlung mit der Salbe wird bald den Erfolg zeigen.

1. Hühneraugen, hart und weich, Warzen, u. s. w. — 1. Hühneraugen. — Vielleicht giebt es wenig Dinge von allgemeinerem Interesse wie das unscheinbare Hühnerauge. Ein Mitarbeiter des „Christian Weekly" sagt:

Es giebt 2 Sorten — harte und weiche — die Resultate von Druck, der die Haut trifft, so daß ein größerer Andrang von Blut nach dem leidenden Theile geleitet wird und die Oberhäutchen rascher als natürlich hervorbringt. Weiche Hühneraugen bilden sich zwischen den Zehen, durch den Druck der Glieder an den kleinen Zehen gegen die andere Haut und das Hühnerauge beständig durch den Schweiß feucht erhält. Die erste Bedingung um Hühneraugen zu vertreiben ist die Entfernung der Ursache. Man trage weiche, weit endende Schuhe und Stiefel und vermeide dadurch den reizbaren Druck.

2. Harte Hühneraugen. — Erweiche solche in warmen Wasser, schabe sie ab und bestreiche gelegentlich mit ein wenig Essigsäure und bedecke alsdann mit einem dünnen Pflaster um das Reiben zu verhüten.

3. Weiche Hühneraugen. — In diesem Falle muß große Reinlichkeit beobachtet werden. Die leidenden Zehen werden durch etwas weiche Leinwand getrennt und die abgestorbene Haut, nachdem sie leicht mit der Essigsäure bestrichen, rasch abgezogen, so gut als die zarte Haut es verträgt. Keine Heilung wird erfolgen, so lange ein schlecht passender Schuh getragen wird. Ein zu enger Schuh, besonders am Ende zu eng, ist ein schlecht passender Schuh.

Bemerkungen. — Ich wünsche zu sagen, und zwar mit Obigem übereinstimmend, daß Derjenige, der diese eng anschließenden Schuhe nicht aufgiebt, versichert sein kann, immer eine gute Ernte von Corn(s) an Hand, oder vielmehr am Fuße, zu haben. Hiernach mag sich Jeder richten.

2. Bunions, Hühneraugen, Warzen u. s. w. — Brister's spanischer Zerstörer derselben. — Man nimmt 1 Pfund concentrirten Aether, 1 Unze Schießbaumwolle, 8 Unzen besten Spiritus, 1 Unze Glycerin und etwas rothen Anilin als Färbemittel.

1. Anweisung zur Bereitung. — Man lege die Schießbaumwolle auf einen Teller und begieße mit ein wenig Spiritus und bringe dies zusammen mit dem Aether. Falls kleinere Portionen nöthig sind, so verfahre man ebenso im Verhältniß. Haltet es wohl verschlossen. Zum Verkaufe bereitet man eine schöne rothe Farbe mit 5 Cents werth rothem Anilin in einer Unze Spiritus und ein Theelöffel davon färbt das Ganze.

2. Anweisung zum Gebrauche. — Man erweicht die Füße 5—10 Minuten in warmem Wasser, schabe die Außenseite der Hühneraugen oder Bunions mit einem Messer. Dann tauche man mittels eines dünnen Pinsels in den Zerstörer und bestreiche den leidenden Punkt 8 Mal während der Woche. 4 bis 5 Anwendungen sind genügend um die betroffenen Theile zu heilen. Sind die Hühneraugen zwischen den Zehen, so gebrauche man etwas Leinwand, um sie auseinander zu halten, damit die Arznei nicht abgerieben wird. Warzen halte man immer mit diesem Mittel oder Zerstörer bedeckt, bis sie verschwunden sind. Die Flasche muß fest verschlossen bleiben.

Der Zerstörer, wenn angewandt, bildet ein dünnes Pflaster, künstliche Haut,

uno man brauche den Zerstörer nicht eher wieder, bis das Pflaster verschwunden ist. Als meine Frau dies Mittel gegen Bunions brauchte, that sie etwas Salz, Soda und Kalk (welches sie immer zum Waschen braucht) in das Wasser, worin sie ihre Bunions erweichte, schabte dann all' den todten Stoff und die sanfte Haut ab und brauchte den Zerstörer. Es nahm nur einige Tage um sie zur halben Größe und alle Empfindlichkeit fortzubringen. Dies ist wirklich sehr werthvoll gegen Bunions. Salz und Soda in das Wasser um die Hühneraugen oder Bunions zu erweichen und wenn stark zubereitet ist es sehr gut um die harte hornige Oberschicht zu erweichen, worauf das Abschaben leicht ist, dann gebrauche man mittels des Pinsel den Zerstörer wie oben.

Bemerkung. — Ich erhielt dieses Rezept von Wm. H. Brister von Springfield, Ill., wo er den „Zerstörer", wie der Name sagt, verkaufte. Er nannte sich auf Circularen „Der große Hühneraugenarzt des Westens" und erklärte mir, er hätte dies Mittel auf Reisen durch 8 Jahre verkauft, sein und seiner Familie Leben verdient und in Springfield, Ill., ein Haus für $8000 gebaut. Alles aus diesem Geschäftsverdienst. Diese Arznei muß sicher sehr werthvoll sein, da er sie sonst nicht so lange Jahre hätte verkaufen können. Er zeigte mir Certifikate von prominenten Männern, Gouvernören, Senatoren, Advokaten, Aerzten u. s. w., vom ganzen Lande, die er heilte. Ich fabrizirte dasselbe und kurirte viele schlimme Bunions und kenne deshalb seinen Werth. Es formt eine künstliche Haut über die betroffenen Theile und ist daher sehr gut bei leichten Abschärfungen und Quetschungen, um solche vor Nässe zu schützen u. s. w.

3. Hühneraugen und ein einfaches Mittel dafür.—Nachdem die Reibung und Druck der Hühneraugen verursacht, beseitigt ist, durch das Tragen von passenden Schuhzeuges, kann die dicke Oberhaut, durch eine Mischung von kohlensaurem Soda und gewöhnlicher brauner Seife (zu gleichen Theilen) beseitigt werden. Man mischt diese Substanzen mittels eines Löffelstieles oder Messerklinge tüchtig zusammen und man erhält eine stark alkalische Salbe. Gebrauchsanweisung.—Diese Salbe trägt man auf ein Stückchen Hirsch- oder Waschleder auf und bedeckte damit die Oberfläche der Hühneraugen während des Schlafes, nachdem man dieselben 15—20 Minuten in heißem Wasser aufweichte, und lasse den Verband bis Morgens aufliegen. Wenn man des Morgens das Seifenpflaster abnimmt, erscheint das Hühnerauge weiß und zart und indem man mit den Fingern oder einem stumpfen Messer ein wenig daran reibt, kann man dasselbe leicht ausheben. Man benutze dann das Collodion oder das künstliche Hautmittel, oder ein wenig Heftpflaster, bis geheilt. Dies ist Alles was nothwendig, außerdem trage man bequeme Schuhe und Stiefel.

4. Hühneraugen und eine sichere Hülfe.—Man bade die Füße in einer starken Auflösung von Salzsoda, schabe dann so dicht als möglich ab und bestreiche das Hühnerauge mit kohlensaurem Jod, wieberholt dies am nächsten Tage und eine rasche Heilung ist sicher.

Bemerkungen. — Jeder Apotheker kann dieses, wenn gewünscht, anfertigen und irgend eines dieser Mittel wenn mar keine enge Schuhe und Stiefel trägt, bringt Heilung.

5. Hühneraugensalbe, sehr wirksam.— Man nimmt je einen Theelöffel voll Tannenharz, braunen Zucker und Salpeter, kocht es gelinde und schabt

das Hühnerauge so gut als möglich ab. Bestreicht dann ein Stückchen feinen weichen Leders von der Größe des Hühnerauges mit der Salbe und verbinde 2—3 Tage. Bei Abnahme des Verbandes kommt das Hühnerauge mit. Dies Mittel gab mir eine Dame.

6. Warzen und ein einfaches Hülfsmittel. — Man reibe die Warzen einige Male mit einem Stück wilder Rübe. Ein Einsender hat damit beinahe 100 Warzen vertrieben, ohne eine Spur zu hinterlassen.

Bemerkung. — Dieses ist ein einfaches Mittel und ohne Zweifel gut.

7. Derselbe Einsender hat durch Einreiben mittels geschabter Kartoffel 2—3 mal des Tags 20 Warzen von seiner Hand gebracht.

8. Ein anderer Einsender sagt: Ein oder zwei Tropfen Chromsäure auf jede Warze, vor Schlafengehen vertreibt solche. Ich garantire Heilung innerhalb 8 Tage

Bemerkungen. — Man sei vorsichtig solche nicht an die Hände oder Kleider zu bringen und bewahre sie vor Kindern. Starke Karbolsäure wirkt ebenso. Der beste Weg um Säuren zu brauchen ist, zermalme das Ende eines Zündhölzchens mit den Zähnen, so daß es nur 1 oder 2 Tropfen halten kann und bestreiche dann mit der Säure, die Warze 2—3 mal. Man merke jedoch, daß falls die Säure an das Fleisch kömmt, Soda dagegen wirkt. Chromsäure wird für die sicherste Säure gehalten. (Man sehe Krebs, Chromsäure u. s. w.) und gebrauche nicht genug der Säure um andere Theile zu treffen.

9. Warzen und eine einfache und leichte Heilung. — Man reibt die Warzen Abends und Morgens mit Ammoniak-Salz und mittels etwas Wasser ein und dies wird solche ohne Schmerzen und Spuren vertreiben.

10. Warzen an Kuhzitzen oder die Handhülfe. — E. Walcott fragt die Leser der „Detroit Tribune" nach einem Hülfsmittel gegen Warzen an den Zitzen der Kuh und „T. L." von Maple, Mich., gibt folgende Antwort: „Man nimmt eine handvoll grüner Bohnenblätter und zerreibe solche in den Händen, bis die Hände voll des Saftes sind und beginne dann mit Melken So oft die Hände beim Melken trocken werden, zerreibe man neue frische Bohnenblätter und wiederhole dies 2—3 mal die Woche und in einigen Wochen werden keine Warzen mehr an den Händen noch an den Kuhzitzen sein."

1. Seekrankheit, Mittel dagegen. — Dr. Landener von Athen, Griechenland, hat die Entdeckung gemacht daß 10—12 Tropfen Chloroform Seekrankheit heilt. Einmalige Anwendung kurirte 18 aus 20 Fällen; die wiederholte Anwendung kurirte Alle.

Bemerkungen. — Dies Mittel ist einfach, leicht zu erhalten und mit ein wenig Wasser vermischt ganz angenehm Eine Dame die häufig auf dem Erie-See reiste, sagte mir, daß der Geruch von Chloroform, in kurzen Wiederholungen, von der Uebelkeit, verbunden mit der Seekrankheit befreit. Mein Urtheil ist auch, daß Riechen und Einathmen aus der Chloroform gefüllten Flasche sehr günstig wirkt

2. Ein englisches Hilfsmittel. — Das Bromide von Sodium, besonders für lange Seereisen, wirkte sehr günstig in Dosen von 10 Gr. 3mal des Tags zu nehmen, bei 200 Fällen von Seekrankheit auf dem Ocean. — Dr. Kendall im britischen medizinischen Journal.

Bemerkungen. — Obiges Mittel wurde zuerst von Dr. Beard gebraucht. Den ohne Unterschied gemachten Gebrauch von Orangen, Citronen, Liquör und Champagner heißt Dr. Kendall nicht gut, da er die Krankheit befördert.

Kalomel, ein Substitut bei Gelbsucht, Leberwassersucht, Milzsucht, Hämorrhoiden, Hals- und Luftröhrenentzündung u. s. w.— Ein Mediziner schreibt:

„Schwefelsaures Mangan wird jetzt häufig als Substitut für Queckſilber gebraucht bei verschiedenen Gallenkrankheiten. Bei Gelbsucht, Leberwassersucht (entstanden durch Leberleiden und meistens den Unterleib angreifend), Milzsucht (Melancholie oder Niedergeschlagenheit) brachte dies Mittel ganz merkwürdige Resultate, und bei Hämorrhoiden und Entzündung oder unnatürliche Anhäufung von Blut im Halse und den Luftröhren war dasselbe ebenso wirksam. Personen von bleicher oder blutloser Gesichtsfarbe, die keine eisenhaltige Präparation nehmen können, mögen mit Erfolg Eisentinktur zusammen mit 2—5 Gr. schwefelsaurem Mangan nehmen. Es wird vorgezogen circa 10 bis 20 Gr. Mangan mit etwas Magnesia Citrat in einem Glase Wasser zu nehmen und das zum Brausen zu bringen. Dadurch werden große gallenartige Entleerungen hervorgebracht. Dreißig Gr. ist die größte Dosis die je nothwendig ist, da 10 Gr. meistens genügt."

Bemerkungen.—Prof. King in seinem „American Dispensary" sagt: Er wirkt wie ein gewaltiges Cholagogue (ein griechisches Wort, Entleerung von Galle) und wurde mit Wirksamkeit bei Bleichsucht, Skropheln, Gelbsucht, träger Leber und in allen Fällen von Syphilis, Krebs u. s. w. angewandt. Dosis.—5 bis 20 Gr. dreimal des Tags 60 bis 120 Gr. in ½ oder 1 Pint Wasser aufgelöst, wirkt als starkes Abführungsmittel, ohne Nachtheil für das System. Jedoch wird fortgesetzter Gebrauch von kleineren Quantitäten dem Magen schädlich sein. 1 Dr. schwefelsaures Mangan vermischt mit einer Unze Schmalz wird als Salbe äußerlich gebraucht z. B. bei Drüsenanschwellungen, Boubo, langwierigen Geschwüren und bei Hautkrankheiten. Der Verfasser empfiehlt diese Salbe zum Einreiben über die Leber. Man sieht hieraus, daß schwefelsaures Mangan sehr werthvoll ist und sollte es das Calomel verdrängen, so wird dies für das allgemeine Wohl sehr vortheilhaft sein. Fast alle Abführmittel, wenn längere Zeit gebraucht, wirken mehr oder minder schädlich auf den Magen und so ist dies Mittel nicht das Einzige, welches solche Folgen hat.

Alteratives, oder Blut reinigende Mittel — Durch Nahrung, Biere u. s. w. — Eine Anfrage im „Blade" nach einem Mittel die Gesichtsfarbe zu verbessern und Finnen zu vertreiben, lautet wie folgt: „Meine Gesichtsfarbe ist bleich und ungesund und meine Haut mit Finnen bedeckt; ich fühle sehr niedergeschlagen und möchte wieder einmal lebensfroh sein. Was ist los mit mir und was kann dabei gethan werden?" Auf diese Anfrage hin gab der Redakteur des „Haushalt-Department" eine so natürlich gesunde Antwort, daß ich dieselbe hiermit wiedergebe, hoffend, daß Jeder, für den es nothwendig ist, es beherzigt.

1. Die Hauptursache ist daß das Blut durchaus verdorben; es zu verbessern ist eine längere Zeit nothwendig. Pflanzen-Nahrung sollte die Arznei ersetzen und am Wichtigsten sind alle Sorten Salate. Jede Familie sollte ihre eigenen Pflanzenbeete haben, von Kohlsprossen, von der Pfeffer und Wasserkresse bis zur zarten Rübe, Senfsamen, Kraut, und Runkelrüben, die ersten Blätter des Löwenzahns, Sauerampfer, Petersilie, u. s. w. Alle sind für Salat sehr gut und appetitreizend.

2. Das Gemüse jedoch welches die vorzüglichsten Eigenschaften vereinigt und

als Medizin und Blutreinigungsmittel das Allerbeste ist, nämlich die Zwiebel, ist, trotzdem ihr das Brandmahl seitens der Feinschmecker und der feinen Gesellschaft genommen ist, noch immer unter dem Bann in gewöhnlichen Kreisen. Die Wunderkraft der Zwiebel ist allein eine Arzneibereitungskunde. Roh ist sie mit oder ohne Essig der beste Blutreiniger den es gibt. Der Genuß derselben macht Schwindsüchtige stark und gesund, kurirt Magenkrankheit und ist eine ausgezeichnete Würmerarznei für Kinder. Als Toilettenmittel verschönert der Genuß derselben die Gesichtsfarbe, verstärkt den Haarwuchs und beseitigt alle Flecken so gut wie irgend ein bekannter Artikel. Mehr Personen lieben den pikanten Geruch, unerläßlich bei feinerer Küche, als das Vorurtheil eingestehen will. Es braucht kein Bedenken beim Zwiebelnessen, da eine Zahnbürste und etwas Holzkohle, oder etwas geröstetes Korn oder Kaffee, den unangenehmen Geruch der Zwiebel fortnimmt. Wie man beobachtet hat, ziehen Zwiebel alle Unreinigkeiten in der Luft rasch an. Sie sollten daher in trockenen Plätzen, wo die Luft rein ist und nicht in dumpfigen, muffigen Kellern mit faulenden Lebensmitteln und saurer Milch aufgehoben werden. Um sich den ganzen medizinischen Werth der Zwiebel zu Theil werden zu lassen, esse man dieselbe roh und womöglich die jungen Sprossen als Salat zum Frühstück, mit Brod und Butter. Sie vertreiben Würmer und wirken bei Hals und Blutkrankheiten als ausgezeichnetes Blutreinigungsmittel. **** Ich werde ein paar Recepte aus der guten alten Zeit mittheilen. Ein Hausmittel für Frühjahrsbitters, aus frischen Wurzeln 2c. ist besser als kostbare Patentmedizin und die mitgetheilten haben noch die Eigenschaft die Haut zu verschönern:

3. Blutreinigungsbitters, billig und gut.—Man nehme 1 Unze „Yellow Dock"-Wurzel und eine Tasse geriebenen Meerrettig und setze es in 1 Qt. harten Cider kalt an. Am nächsten Tag wird es zum Gebrauch fertig sein und man nimmt davon ein Weinglas voll vor jeder Mahlzeit. Wenn man es Gallonenweise macht und während der Saison regelmäßig nimmt, so wirkt es auf den Haarwuchs und verbessert überhaupt das ganze Aussehen des Menschen. Natürlich vorausgesetzt, daß er auch entsprechend kräftige Nahrung zu sich nimmt.

4. Blutreinigungsbier, wie es Großmutter braute.—Es ist dieses natürlich ein Temperenzbier und Mutter gab es in großen Dosen. Hier ist das Recept dafür: Man nehme von der besten Jamaica Ginger-Wurzel, Sassafras Rinde, Wurzel und Rinde der wilden Kirsche, von jedem 2 Unzen; Klettenwurzel und Butterblumenwurzel (dandelion), von jedem 4 Unzen; zerquetsche Alles und gebe Weinsteinsäure (cream of tartar) zu, 1 Unze; und 2 Gallonen Wasser, koche es 10 Minuten, seihe es durch und gebe weißen Zucker 1½ Pfund und Stücke von Citronenschalen zu; erhitze es, so daß der Zucker schmilzt und gieße es in einem steinernen Krug, nachdem man noch 3 Unzen tartaric acid zugesetzt hat. Wenn es lauwarm ist, giebt man eine Tasse Hopfenhefe zu und rührt es tüchtig. In einigen Tagen ist es fertig. Es schmeckt angenehm und ist ein ganz ausgezeichnetes Blutreinigungsmittel.

Bemerkung. — Der Verfasser ist der Ansicht daß 1 anstatt 3 Unzen tartaric acid hinreichend sind weil das Bier sonst zu schnell säuert.

Ringwurm Mittel. — Dieser Ausschlag hat seinen Namen von der ringartigen Form die er gewöhnlich annimmt. Bei starker Bewegung und bei warmen Wetter, oder wenn gerieben oder gekratzt ist er mit unleidlichem Jucken verbunden.

1—Yellow Dock. **2**—Lobelia, or Indian Tobacco. **3**—Bugleweed, or Water Horehound. **4**—Dogwood, or Boxwood. **5**—Deadly Nightshade, or Belladonna. **6**—Wild Indigo, or Rattle Bush. **7**—Pink Root, or Carolina Pink. **8**—Black Cohosh, or Rattleroot. **9**—Prickley Ash, or Yellow Wood.

UNIV OF

Eine Auflösung von blauen Vitriol (so viel sich auflöst) täglich mehrere Male darauf getupft, kurirt den Ringwurm.

Verrenkung. — Ausgezeichnetes Mittel dafür. — Das Weiße eines Eies, in das man ein Stück Alaun (alum) von der Größe einer Hickorynuß aufgelöst hat und es rührt bis es eine kräftige Masse bildet, ist ein vorzügliches Mittel gegen Verrenkungen. Man lege es auf Charpie (lint) und erneuere wenn es trocken wird.

Bemerkung. — Ich ziehe ein Stück Zeug dem „Lint" vor, da ich es für bequemer halte. Man sehe Entzündung der Augen.

1. Schnitte und Brandwunden verlieren ihre Schrecken. — Jemand theilt dem „Weekly Herald" aus Stratford (Ont.) folgendes Mittel gegen leichte Schnitt- und Brandwunden mit, welches er für geeignet hält den bei solchen Gelegenheiten in den Familien darüber herrschenden Schrecken zu bannen. Er sagt:

„Unser Mittel für Schnitt- und Brandwunden ist — Leim oder Gummiarabic-Gum (Mucilage). Dies schließt die Schnittwunde prächtig und man hat nicht das leiseste Unbehagen nachher. Schnitt- und Brandwunden verlieren ihre Schrecken wenn man Leim oder „Mucilage" bei der Hand hat. Unsere Leserinnen mögen sich das merken. Diese männliche Rechte die das Vorstehende niederschrieb wurde durch Unvorsichtigkeit an einer Platte des Küchenofens, während sie das Feuer schüren wollte böse an einem ihrer Finger verbrannt. Ich eilte sofort nach dem Schreibtisch und legte die dicke klebrige Masse des Mucilage auf und siehe, aller Schmerz, alles Unbehagen, alle Unbequemlichkeit die gewöhnlich eine derartigen Calamität im Gefolge hat, war damit gebannt. Die Hand that nach wie vor wieder ihre Arbeit. Sobald das Mucilage trocken war, dachte ich nicht mehr daran daß ich mich verbrannt. Wie viel nützliche Dinge gibt es doch auf der Welt von denen wir nicht die leiseste Ahnung haben."

Bemerkung. — Es war mir bekannt daß Kutschen-Firniß (varnish) ein gutes Mittel gegen leichte Schnitt- und Brandwunden ist. Ich bezweifle nicht daß Mucilage dieselben Dienste thut, d. h. es schließt den Zutritt der Luft auf die wunde Stelle ab. Man macht ein gutes Mucilage mit Gum Arabic 5 Unzen und ½ Pint Wasser. Das Letztere ist jedenfalls dem Leim vorzuziehen.

2. Schnittwunden. — Noch ein Mittel dafür. — „Es dürfte nicht allgemein bekannt sein," sagt ein Correspondent, „daß die Blätter des Geraniums ein vortreffliches Heilmittel für Schnittwunden, Hautschürfungen und dergleichen Wunden sind Ein oder zwei Blätter, zerquetscht und auf die wunde Stelle gelegt, heilt dieselbe in kurzer Zeit. (Man sehe Brandwunden, Gesengt werden, wo das neue Mittel, bicarbonate of soda, angegeben ist.)

3. Schnittwunden, Nagel und andere Entzündungen. — Heiße Wasser Umschläge. — Eine Zeitung „Home Health" empfiehlt heißes Wasser auf Umschläge gegen Schnittwunden, Schürfungen, Wunden, „Felons" und andere Entzündungen. Zum Umschlag nimmt man baumwollenes Zeug und tränkt es mit heißem Wasser. Man muß den Umschlag häufig erneuern. Hat man ein Nagel-felon oder sonst ein schmerzendes Geschwür an der Hand, so wird es heilen wenn man die Hand stundenlang in so heißes Wasser hält, wie man es ertragen kann.

Bemerkung. — Diese Mittheilung verdient Beachtung. Ich habe seit Jahren für entzündete Augen, heiße Umschläge da verordnet, wo andere Aerzte kalte verordneten. Daß heißes Wasser innerlich angewandt, heilkräftig ist, ersehen wir

aus den Kuren von Dispepsia, Auszehrung ꝛc. Warum sollte es nicht für äußere Krankheiten wohlthätig sein? Mir scheint, daß es bei allen langwierigen Wunden und Entzündungen gut angewandt ist.

1. Catarrh der Nase.— Vernünftige Behandlung desselben.— Trotzdem Dr. Dio Lewis sich häufig den Anschein gegeben als wolle er die Diät-Frage in Grund und Boden rennen, so hat er doch in Bezug auf dieselbe bei Nasencatarrh ganz gesunde Ansichten. Er sagt darüber:

„Hast Du Nasencatarrh so esse nur ein kleines Stück „Beafsteak" (auf dem Rost gebraten ist am Besten) nicht größer als die Hälfte deiner Hand, eine gebackene Kartoffel und eine Schnitte Brod zum Frühstück; zu Mittag ißt Du ein Stück „Roastbeaf" so groß wie deine Hand, mit einer gekochten Kartoffel und einer Schnitte Brod; zum Abendessen ißt Du—nichts und gehst um halb neun Uhr Abends in das Bett. Wenn möglich halte ein halbstündiges Schläfchen nach dem Mittagsessen. Trinke nicht während der Mahlzeiten, erst zwei Stunden darnach. Trinke so viel kaltes Wasser beim Aufstehen des Morgens und vor dem Schlafengehen Abends, wie Du kannst. Halte dich 4—6 Stunden täglich in freier Luft auf. Reite, fahre oder gehe. Bade Dich häufig und des Abends ehe Du Dich niederlegst, reibe den Körper mit einem Haarhandschuh. (Es giebt zwei Sorten, die amerikanischen und englischen. Zu haben bei allen Droguisten. Die englischen sind am dauerhaftesten.) In weniger als einer Woche wirst Du dann nur ein Taschentuch täglich gebrauchen. Um die schlimmsten Fälle von Catarrh zu kuriren, muß man nur seinen Magen in Ordnung bringen. Gute Verdauung bringt Gesundheit und Deine Nase merkt es bald und gewöhnt sich ihre Unarten ab, wenn Dein Magen in Ordnung ist."

Bemerkung. — Dr. Lewis geht von der Ansicht aus, daß Catarrh ein constitutionelles Uebel ist und daß man daher die Constitution des damit Behafteten erst kräftigen müsse, um es endgültig abwerfen zu können. Seiner Ansicht nach sind Thee, Kaffee und Pie und Kuchen schädlich und überflüssig. Er will, daß man nur das Nothwendige und gut Verdauliche genießt. Und er hat sicherlich Recht. Man versuche es nur einmal und man wird sich bald davon überzeugen. „Strenge Diät ist ebensowohl eine Hauptsache bei Auszehrung, Salzfluß, laufenden Ohren, Fiebergeschwüren ꝛc.," sagt er. Alle diese Leiden sind nicht nur lokaler Natur, sondern wurzeln im Blute, das aufgebessert werden muß." Gewiß ist, daß eine vernünftige Diät und Körperpflege viel Gutes bei allen chronischen Krankheiten wirkt und ist es daher Jedem anzurathen weise zu werden und sich durch Aufopfern einiger sehr überflüssiger Genüsse Gesundheit und ein langes Leben zu erkaufen. Es ist nun nicht Jedem, namentlich auf dem Lande, vergönnt immer frisches Beafsteak und Roastbeef auf seiner Tafel zu haben. Trotzdem müssen Alle die von langwierigen Leiden befreit werden wollen, sich an das einfach Nahrhafte halten und keine Pies, Kuchen, Puddings ꝛc. essen. Das Abwaschen mit Salzwasser, wie es an anderer Stelle beschrieben, ist, bei chronischen Krankheiten, sehr vortheilhaft; auch das trockene Abreiben, wie dort erläutert.

2. Catarrh-Snuff (Schnupftabak). — Pulverisirter Borax, 1 Unze; pulverisirter Zucker, ½ Dr.; gut vermengt und 6—10 Prisen täglich.

Bemerkung.—Es wird große Erleichterung durch obiges Mittel geschafft und ist es namentlich bei noch nicht eingewurzelten Erkältungen sehr wirksam. Selbst chronische Fälle sind schon durch den fortgesetzten Gebrauch desselben kurirt worden. Im Allgemeinen ist es jedoch nur als Hülfs- und Erleichterungsmittel zu betrachten. Bei weichem Halse ist es gut außer der Nasenprise auch eine in den Schlund zu stecken.

3. Catarrh. — Ointment dafür. — Reinen Theer, ¼ Unze; frische ungesalzene Butter, 1 Unze oder von 1—4 Unzen, wenn eine größere Quantität nöthig. Leicht sieden lassen und von 3—6 mal des Tages für die Nasenlöcher anzuwenden. Es wird behauptet daß dies Mittel die Schleimhäute der Nase heile.

Epilepsie. — Chronische oder eingewurzelte. — Deutsches Mittel. — Nach Kunze, besitzen wir in Curare ein Mittel gegen alte Fälle von Epilepsie. Er empfiehlt ½ Gr. Curare in 1 Dr. und 15 Minims Wasser, dem 2 Tropfen Hydrochlorsäure (hydrochloric acid) beigefügt worden sind. In Zwischenräumen von ungefähr einer Woche spritzt er 8 Tropfen unter die Haut des Patienten. Er hat in Fällen wo Jahre lang Convulsionen vorkamen, nach 8- oder 10 Einspritzungen vollständige Aufhebung der Krankheit erzielt. — „Deutsche Zeitschrift für praktische Medizin, 1877, No. 9."

Bemerkung. — Da Curare eines der neueren Mittel ist, so wird es schwerlich von allen Droguisten gehalten werden. Auch können die Einspritzungen nur durch eine besonderes dafür eingerichtete Spritze, von einem Arzt gemacht werden. Man überlasse es daher diesem das Mittel zu beschaffen und es anzuwenden. Es wäre wirklich eine Wohlthat für die Menschheit wenn das oben angeführte Mittel für eine der furchtbarsten Krankheiten sich bewähren sollte. Ich entnahm übrigens dem „Medical Summary," von Landsdale, Pennsylvanien, December 1882, lange nachdem das obige geschrieben war, daß dasselbe Resultat, scheinbar mit eben so viel Hoffnung auf Erfolg, durch ein viel leichter anzuwendendes Mittel zu erreichen sei. Es war eine Mittheilung Edward Vanderpools, die das obige Blatt dem „Medical and Surgical Reporter" entnommen hatte und die folgendermaßen lautete:

„Als ich im Jahre 1833 meine Praxis begann, war das Hauptmittel gegen diese Krankheit Silbernitrat. Nachdem man die Nutzlosigkeit desselben erkannte, wurde mir vom alten Dr. Boyd, der eine Praxis von 50—60 Jahren hinter sich haben mochte, mitgetheilt, daß er keine Schwierigkeit in der Heilung des Uebels gefunden. Er habe einen Mann von dem Leiden kurirt, der 20 Jahre lang arbeitsunfähig gewesen und der nachher durch seine Arbeit eine große Familie ernährte. Ich war der Erbe seiner Praxis und ein sehr glücklicher. Das in Frage stehende Mittel ist Zink-Orid (oxide of zinc). Anweisung.—Man fange mit ½ Gr. Dosen an, 3 Mal täglich, 24 Dosen (8 Tage). Dann nimmt man 1½ Gr. 3 Mal des Tages und reibt das Rückgrat mit Stramonium-Salbe am Morgen und am Abend ein. Auch braucht man stimulirende Liniments. Ich habe mit der Anwendung dieses Mittels stets Erfolg gehabt. Ich gab nie mehr wie 5 Gr. Dosen, mit Ausnahme eines Falles, wo der Patient ein Trunkenbold und Opiumesser war. Man hatte ihn mit brom. potassium behandelt und sein Gedächtniß war äußerst schwach. Mit der Anwendung von Zink stärkte sich dasselbe wieder."

Bemerkungen. — Das Alter des Dr. Boyd hat wohl nichts mit der glücklichen Anwendung des Mittels zu thun, aber was Dr. Vanderpool sagt, ist doch beachtenswerth. Man vergleiche „Chorea" oder „St. Veitstanz", welches eine Abart der fallenden Krankheit oder Epilepsie ist."

Fettsucht. — Abtreibung derselben durch entsprechende Diät. — Das „Medical Journal", sagt bezüglich der Methode das übermäßige Fett von Personen zu entfernen, folgendes:

„Wenn einer unserer Leser zu sehr zum Fettwerden neigt, so sind die folgenden Winke für ihn vielleicht von Nutzen: Es giebt drei Sorten Nahrungsmittel, nämlich Oele, Süßigkeiten und Stärke, deren Aufgabe es ist im Körper Hitze und Fett zu erzeugen und welche wenig oder gar keinen Einfluß auf die Muskelbildung aus-

üben. Wenn daher fette Leute weniger fette als magere Fleischspeisen, Fische und Geflügel, weniger feines weißes, sondern grobkörniges Mehl, weniger Süßigkeiten hauptsächlich während der warmen Jahreszeit, mehr Fruchtsäuren genießen, weniger schlafen und ruhen und angestrengter im Freien arbeiten würden, so müßte das überflüssige Fett wenigstens theilweise bald ohne Beeinträchtigung der Gesundheit schwinden. Es liegt in unserer Gewalt also durch die passende Wahl unserer Nahrungsmittel, unseren Körperumfang zu controlliren, ohne zu gefährlichen die Gesundheit schädigenden Mittel greifen zu müssen. Wenn wir zu fett werden und unsere Muskulatur zu wenig ausgebildet ist, so haben wir uns einfach der fettbildenden Nahrungsmittel zu enthalten und nur solche zu genießen, welche die Muskelbildung fördern, wie z. B. mageres Fleisch, Fisch und Geflügel, Haferbrod ꝛc, Erbsen, Bohnen ꝛc."

Bemerkung.—Das Obengesagte ist einfach Thatsache. Mangel an Bewegung und Unmäßigkeit befördern die Fettsucht. (Siehe Wassersucht und Anti-Fett.)

1. Spirituosen. — Mittel gegen den unmäßigen Genuß derselben.—Bei Gelegenheit einer Festlichkeit reformatorischen Charakters theilte ein Herr ein Mittel gegen den unmäßigen Genuß von Spirituosen mit. Ich habe das Recept vom alten Dr. Hatfeld, einer jener alten guten Sorte von Aerzten, die keine Prozente vom Apotheker bekommen. Es besteht einfach darin, daß er den Genuß einer Orange eine halbe Stunde vor dem Frühstück anempfiehlt. „Esse eine Orange regelmäßig in der Frühe", sagte der Alte und Du hast weder Verlangen nach Spirituosen noch Medizin. Ich habe seinen Rath befolgt und seitdem habe ich kein Verlangen nach Spirituosen.

Bemerkung. — Ich möchte noch hinzusetzen daß man nicht dort hingehen soll wo Spirituosen verkauft werden. Man esse die Orange aber fliehe die Versuchung. Sobald man in einen Saloon tritt, mag man noch so fest entschlossen sein nicht zu trinken, man gibt dem Drängen seiner Freunde (eigentlich Feinde) doch nach und vergißt seinen Vorsatz. Da wird man an die Bar gezogen und muß trinken, man mag wollen oder nicht. Ich spreche vom Schnapstrinken aus Erfahrung. Ich sollte einst von zwei jungen Leuten — ich war damals auch jung — gezwungen werden ein Glas Brandy zu trinken. Der eine hielt mich und der andere wollte mir den Brandy mit Gewalt eingießen. Ich riß mich los und das Glas Schnaps flog gegen die Decke. Darauf sagte ich: „Jungens, laßt mich in Ruh; ich will keinen Schnaps trinken, laßt mich in Ruh oder es geht euch schlecht!" Der Streit war im Gang und ich hätte mich mit den Beiden, die nicht nachgaben herumschlagen müssen, wäre nicht zufällig der Mann für den wir alle arbeiteten dazu gekommen. „Jungens," sagte er „Ihr solltet euch schämen. Ihr wißt doch daß Chase keinen Schnaps trinkt und daß er, während ihr hier herumlungert, draußen im Busch war und uns einen Hirsch geschossen hat, von dem ihr euch zu essen sicherlich nicht weigern werdet." Na, da lachten sie und gaben es auf. Das war bei Gelegenheit des Verkaufs einer Sägemühle in 1834-35 die natürlich mit großer Whiskey-Vertilgung und entsprechendem Jux gefeiert wurde. Das Unglück ist, daß junge Leute und auch Alte selten den Muth haben „Nein" zu sagen, wenn sie sich dadurch vor Schaden bewahren könnten. Sagt „Nein" und laßt dieses „Nein" fest und unumstößlich sein. Dann werden die Versucher, es sei denn sie sind betrunken, wie es Jene in meinem Fall waren, abstehen. Besser ist es ihr meidet die Schnapshöhlen. Ich konnte das leider nicht da ein Saloon mit dem Boardinghaus verbunden war. Ich will hiermit nur sagen daß ein Mann nicht zu trinken braucht,

wenn er es nicht will. Will er aber Schnaps trinken nun so laßt ihn, wie Ephraim einem Götzen opfern — er rennt in sein Verderben — ihr könnt es nicht hindern.

Anmerkung des Uebersetzers. — Dr. Chase spricht hier von „Schnapstrinken" und er hat recht, die Bevölkerung in diesem Lande ist demselben oft sehr ergeben. Leichte Weine und Biere, wie sie in Deutschland, wo wenig Trunkenheit zu finden ist, von Jedermann genoßen werden, wären hier jedenfalls zu empfehlen.

2. Spirituosen. — Ihr Genuß hinterläßt dauernde Störungen. — Ein Amerikanischer Arzt, der dem „Alcoholismus" eingehendes Studium gewidmet, sagte in einem Vortrage den er vor einer wissenschaftlichen Gesellschaft hielt, etwa Folgendes: Unsere Irrenhäuser füllen sich mit Personen zwischen 50—80 Jahren, die in ihren jungen Jahren habituelle Spirituosentrinker waren, jedoch seit 10—20, oder 30 Jahren keinen Tropfen anrührten. Obgleich sie sich der vollen Kraft ihrer Mannheit erfreuten, scheint doch das Hirn gelitten zu haben, da sie im vorgerückten Alter dem Irrsinn verfielen.

Bemerkung. — Das ist also ein doppelter Grund sich ihm nicht hinzugeben. Außer dem Zeit- und Geldverlust, Vernachläßigen seiner Pflichte gegen Weib und Kind, und den Verlust der Achtung seiner Freunde und aller Wohldenkenden noch die Aussicht auf Irrsinn im Alter! Wer will sich dem aussetzen?

1. Wie man sein Leben verlängert.—Vernünftige Lebensregeln. — Dr. Hall gibt in seinem „Journal of Health" folgende beherzigenswerthen Lebensregeln:

1. Man pflege ein gleichmäßiges Temperament; ungezügelte Leidenschaft hat schon Manchen todt hingestreckt.
2. Man halte regelmäßige Mahlzeiten; nicht über drei im Tage und esse nichts in der Zwischenzeit.
3. Man gehe rechtzeitig zu Bett und stehe beim Erwachen sofort auf. Auch schlafe man nicht während des Tages, höchstens 10 Minuten nach dem Mittagessen.
4. Man strenge sich nicht übermäßig bei der Arbeit an.
5. Sondern höre lieber auf, ehe man vollständig erschöpft ist.
6. Man sei liberal und liebenswürdig.
7. Und gehe nicht eher über eine Brücke, als bis man davorsteht; in anderen Worten: man mache sich keine unnöthigen Sorgen.
8. Man esse nur wenn man hungrig und trinke wenn man durstig ist.
9. Der Appetit muß nicht durch Reizmittel herbeigelockt werden.
10. Hat man sich bei der Arbeit erhitzt, so begebe man sich nicht in einen zu kühlen Raum. Unzählige Krankheiten und Todesfälle werden durch die Befolgung dieser einfachen Regel abgehalten werden.
11. Spricht die Natur, so gebe man ihr ihr Recht sofort.
12. Man lasse sich nicht durchkälten. Es ist dieses die Ursache weshalb so viele an "pneumonia" (Lungenfieber) oder Entzündung sterben. Man mache sich Bewegung wenn man fröstelt.
13. Wer während des Essens nichts trinkt, wird seinem Leben frohe Jahre hinzufügen. Das kalte Trinken ist am meisten zu verwerfen. Das Trinken verleitet Leute mehr zu essen als die Natur von ihnen verlangt und, man mag sagen was man will, das Land wird zumeist durch Ueberfütterung entvölkert und zum Lazareth gemacht.
14. Nach dem 50. Lebensjahre sollte Jeder, der nicht im Tagelohn arbeitet, nur zwei Mahlzeiten des Tages halten—des Morgens und ungefähr um 4 Uhr Nachmittags. Bei Leuten, die eine sitzende Lebensweise haben, gilt das schon vom 40. Jahre an. Jedes Organ, also auch der Magen, bedarf der Ruhe.
15. Man fange früh an im Geiste Christi zu leben, denn dieser Geist ist die Hoffnung auf gegenwärtige und zukünftige Erlösung.

Bemerkung.—Diese Regeln bedürfen keines Commentars—sie sprechen für sich selbst.

2. Wie lange wir noch leben. — Nach den Tabellen der Lebensversicherungen. — Im Folgenden geben wir eine bei den Lebensversicherungsgesellschaften allgemeine gültige Durchschnittstabellen über die muthmaßliche Lebensdauer in den verschiedenen Altersstufen. Diese Tabelle ist das Resultat sorgfältiger Vergleichungen und im Allgemeinen ziemlich zuverläßig. Natürlich hat man dabei von plötzlichen Sterbefällen, Verunglückter, Kriege, Epidemien ꝛc., abzusehen; auch gilt es nicht für die vereinzelten Fälle ungewöhnlich zäher Lebensdauer. Für den mäßigen, nicht gerade Gefahren und Entbehrungen ausgesetzten Durchschnittsmenschen ist dieselbe ziemlich richtig. In den ersten Jahren hat das weibliche Geschlecht etwa zwei Jahre Lebensdauer vor dem männlichen voraus, aber im spätern Alter sinkt das Verhältniß wieder im gleichem Maße. Dennoch bleibt nur ein kleiner Vorsprung, der Bruchtheil eines Jahres, dem weiblichen Geschlecht. Sagen wir, daß im Anfang das Durchschnittsalter aller Geborenen für das männliche Geschlecht, ungefär 39 $\frac{88}{100}$ Jahre und für das weibliche 41 $\frac{85}{100}$ Jahre ist. Ich werde nur die Ziffern für je 10 Jahre anführen und zwar bis zu 20 und dann nach 60 Jahren. Soweit das geschäftliche in Betracht kommt, hat dieser Zeitraum nicht so viel zu bedeuten, wird aber doch interessiren. Die Tabelle giebt die Jahre und Hundertstel des Jahres an und ist von Dr. William Farr zusammengestellt.

Alter, von der Geburt an.	Jahre noch zu leben.	Alter, von 45 an.	Jahre noch zu leben.
0	39.90	45	22.76
1	46.65	50	19.54
10	47.05	55	16.45
20	39.48	60	13.53
25	36.12	70	8.45
30	32.76	80	4.93
35	29.40	90	2.84
40	26.06	100	1.68

Bemerkung. — Mit dieser Tabelle vor uns können wir sehen wie lange ungefähr eine durchschnittlich gesunde Person noch zu leben hat. Wir können daran ermessen, ob es zweckmäßig für uns ist uns in neue Geschäftsunternehmungen, Heirathen ꝛc. einzulassen. Ziehen wir noch die Pulstabelle in Berathung, die uns den Durchschnittszustand unserer Gesundheit untrüglich angiebt, so können wir ziemlich gut unsere Berechnung machen. Hier fällt mir ein daß die Damen ihre muthmaßlichen Heirathschancen wissen wollen und da will ich ihnen eine darauf bezügliche Tabelle vom 13—40 Jahre nicht vorenthalten.

3. Heirathschancen für unverheirathete Frauenzimmer. — Die folgende Berechnung ist nach einem Heirathsregister von 876 weiblichen Namen von einem Franzosen. Es ist die einzige in dieser Art. Von den 876 wurden verheirathet wie folgt:

Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.
3 mit 13	45 mit 17	86 mit 21	36 mit 25	17 mit 29	7 mit 33	2 mit 37
11 „ 14	77 „ 18	85 „ 22	24 „ 26	9 „ 30	5 „ 34	0 „ 38
16 „ 15	115 „ 19	59 „ 23	28 „ 27	7 „ 31	3 „ 35	1 „ 39
48 „ 16	118 „ 20	53 „ 24	22 „ 28	5 „ 32	0 „ 36	0 „ 40

4. Der Puls bei guter Gesundheit. — Durchschnittsschlag in der Minute. — Tabelle von dem Physiologen Carpenter aufgestellt:

Bei neugeborenen Säuglingen	von 140—130.
Während des 1. Lebensjahres	von 130—115
Während des 2. Lebensjahres	von 115—100
Während des 3. Lebensjahres	von 105—95.
Vom 7.—14. Lebensjahre	von 90—80.
Vom 14.—21. Lebensjahre	von 85—75.
Vom 21.—60. Lebensjahre	von 75—70.
Vom Greisenalter-Lebensjahre	von 75—80.

Bei Entzündungen und in acuten Fällen kann der Puls auf 120, ja bis auf 160 bei Erwachsenen steigen und so rasch bei Kindern schlagen daß man die Schläge nicht zählen kann. Muskelanstrengung, Geistesaufregung, die Verdauung, Alcoholhaltige Getränke, klimatische Verhältnisse, die Lage über den Meeresspiegel beeinflußt das Schlagen des Pulses. Der Schlag ist beschleunigter am Morgen wie am Abend und verlangsamt sich während des Schlafes. Auch haben Diät, Erkältung und Aderlaß eine Verminderung der Schläge zu Folge. Der Puls einer erwachsenen, weiblichen Person schlägt rascher wie der eines männlichen; und zwar nimmt man an daß dieses 10—14 Schläge in der Minute mehr sind. Der Puls ist langsamer in einer langen wie in einer kurzen Person; den Unterschied schätzt man ungefähr auf 4 Schläge zu je 6 Zoll Höhe.

Bemerkungen. — Vermögen dieser Tabelle kann man sich einen annähernden Bezug machen welcher Art die Störungen in seinem Organismus sind, ob solche überhaupt vorhanden, wie groß dieselbe ist, ob Hoffnung auf Genesung vorhanden, wie lange man muthmaßlich noch lebt, ꝛc. ꝛc. Es mag hier am Platze sein zu bemerken daß der Puls eines ausgewachsenen Mannes 74 wenn aufrecht stehend und nur 70 beim Sitzen in der Minute schlägt. Wenn liegend schlägt er nur ungefähr 64. Es geht daraus hervor daß das Herz sich Nachts etwas ausruht. Da das Herz mit jedem Schlage etwa 6 Unzen Blut durch den Körper sendet so spart es 30,000 Unzen Blut während eines 8stündigen Schlafes. Nehmen wir nun an daß seine Herzthätigkeit durch den Genuß von Alcohol erhöht wird, so daß der Puls etwa 15,000 Schläge mehr schlägt, so ist es kein Wunder wenn er sich des Morgens abgespannt und müde fühlt und auf's neue zum „Sorgenbecher greift" um seine Nerven zu stärken. Er „stärkt" sich eben so lange bis er das Grab eines Trunkenboldes füllt und es nichts mehr zu „stärken" giebt. Wann wird der Mensch endlich zur Einsicht kommen daß die Natur sich nur durch natürliche Lebensweise stärkt?

1. Die Zunge — Was sie erzählt. — Ich bedauere den Namen des Mannes der das Folgende über die Zunge schrieb nicht angeben zu können. Was er sagt hat Hand und Fuß, deshalb sei es den Lesern warm empfohlen. Er sagt:

„Ein Mensch mit verdorbenem Magen kann sich nicht wohl fühlen. Dyspepsia und Hysteria nehmen die Form der mannigfaltigsten Leiden an. Aber wie soll ich nun wissen, fragt der Leser, welcher Art mein Leiden ist, ob es eingebildet oder wirklich vorhanden ist? Nun, zuerst würde ich mich nach dem Magen erkundigen, und bei der Gelegenheit einen Blick auf die Zunge des Patienten werfen. Wenn ich selbst über eine rasche That grübelte, so würde ich zuvor meine Zunge um Rath fragen. Fände ich daß sie nicht vollständig rein und feucht wäre so würde ich mich nicht als völlig gesund und daher auch nicht für völlig zurechnungsfähig halten und die rasche That aufschieben, in der Hoffnung daß sich die Umstände für mich in der Folge vielleicht günstiger gestalten könnten. Was liest der Arzt von der Zunge

Bemerkung.—Diese Regeln bedürfen keines Commentars—sie sprechen für sich selbst.

2. Wie lange wir noch leben. — Nach den Tabellen der Lebensversicherungen. — Im Folgenden geben wir eine bei den Lebensversicherungsgesellschaften allgemeine gültige Durchschnittstabellen über die muthmaßliche Lebensdauer in den verschiedenen Altersstufen. Diese Tabelle ist das Resultat sorgfältiger Vergleichungen und im Allgemeinen ziemlich zuverläßig. Natürlich hat man dabei von plötzlichen Sterbefällen, Verunglückter, Kriege, Epidemien ꝛc., abzusehen; auch gilt es nicht für die vereinzelten Fälle ungewöhnlich zäher Lebensdauer. Für den mäßigen, nicht gerade Gefahren und Entbehrungen ausgesetzten Durchschnittsmenschen ist dieselbe ziemlich richtig. In den ersten Jahren hat das weibliche Geschlecht etwa zwei Jahre Lebensdauer vor dem männlichen voraus, aber im spätern Alter sinkt das Verhältniß wieder im gleichem Maße. Dennoch bleibt nur ein kleiner Vorsprung, der Bruchtheil eines Jahres, dem weiblichen Geschlecht. Sagen wir, daß im Anfang das Durchschnittsalter aller Geborenen für das männliche Geschlecht, ungefär 39 $\frac{88}{100}$ Jahre und für das weibliche 41 $\frac{55}{100}$ Jahre ist. Ich werde nur die Ziffern für je 10 Jahre anführen und zwar bis zu 20 und dann nach 60 Jahren. Soweit das geschäftliche in Betracht kommt, hat dieser Zeitraum nicht so viel zu bedeuten, wird aber doch interessiren. Die Tabelle giebt die Jahre und Hundertstel des Jahres an und ist von Dr. William Farr zusammengestellt.

Alter, von der Geburt an.	Jahre noch zu leben.	Alter, von 45 an.	Jahre noch zu leben.
0	39.90	45	22.76
1	46.65	50	19.54
10	47.05	55	16.45
20	39.48	60	13.53
25	36.12	70	8.45
30	32.76	80	4.93
35	29.40	90	2.84
40	26.06	100	1.68

Bemerkung. — Mit dieser Tabelle vor uns können wir sehen wie lange ungefähr eine durchschnittlich gesunde Person noch zu leben hat. Wir können daran ermessen, ob es zweckmäßig für uns ist uns in neue Geschäftsunternehmungen, Heirathen ꝛc. einzulassen. Ziehen wir noch die Pulstabelle in Berathung, die uns den Durchschnittszustand unserer Gesundheit untrüglich angiebt, so können wir ziemlich gut unsere Berechnung machen. Hier fällt mir ein daß die Damen ihre muthmaßlichen Heirathschancen wissen wollen und da will ich ihnen eine darauf bezügliche Tabelle vom 13—40 Jahre nicht vorenthalten.

3. Heirathschancen für unverheirathete Frauenzimmer. — Die folgende Berechnung ist nach einem Heirathsregister von 876 weiblichen Namen von einem Franzosen. Es ist die einzige in dieser Art. Von den 876 wurden verheirathet wie folgt:

Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.	Zahl—Jahre.
3 mit 13	45 mit 17	86 mit 21	36 mit 25	17 mit 29	7 mit 33	2 mit 37
11 „ 14	77 „ 18	85 „ 22	24 „ 26	9 „ 30	5 „ 34	0 „ 38
16 „ 15	115 „ 19	59 „ 23	28 „ 27	7 „ 31	3 „ 35	1 „ 39
48 „ 16	118 „ 20	53 „ 24	22 „ 28	5 „ 32	0 „ 36	0 „ 40

4. Der Puls bei guter Gesundheit. — Durchschnittsschlag in der Minute. — Tabelle von dem Physiologen Carpenter aufgestellt:

Bei neugeborenen Säuglingen	von 140—130.
Während des 1. Lebensjahres	von 130—115
Während des 2. Lebensjahres	von 115—100
Während des 3. Lebensjahres	von 105—95.
Vom 7.—14. Lebensjahre	von 90—80.
Vom 14.—21. Lebensjahre	von 85—75.
Vom 21.—60. Lebensjahre	von 75—70.
Vom Greisenalter-Lebensjahre	von 75—80.

Bei Entzündungen und in acuten Fällen kann der Puls auf 120, ja bis auf 160 bei Erwachsenen steigen und so rasch bei Kindern schlagen daß man die Schläge nicht zählen kann. Muskelanstrengung, Geistesaufregung, die Verdauung, Alcoholhaltige Getränke, klimatische Verhältnisse, die Lage über den Meeresspiegel beeinflußt das Schlagen des Pulses. Der Schlag ist beschleunigter am Morgen wie am Abend und verlangsamt sich während des Schlafes. Auch haben Diät, Erkältung und Aderlaß eine Verminderung der Schläge zu Folge. Der Puls einer erwachsenen, weiblichen Person schlägt rascher wie der eines männlichen; und zwar nimmt man an daß dieses 10—14 Schläge in der Minute mehr sind. Der Puls ist langsamer in einer langen wie in einer kurzen Person; den Unterschied schätzt man ungefähr auf 4 Schläge zu je 6 Zoll Höhe.

Bemerkungen. — Vermögen dieser Tabelle kann man sich einen annähernden Bezug machen welcher Art die Störungen in seinem Organismus sind, ob solche überhaupt vorhanden, wie groß dieselbe ist, ob Hoffnung auf Genesung vorhanden, wie lange man muthmaßlich noch lebt, ꝛc. ꝛc. Es mag hier am Platze sein zu bemerken daß der Puls eines ausgewachsenen Mannes 74 wenn aufrecht stehend und nur 70 beim Sitzen in der Minute schlägt. Wenn liegend schlägt er nur ungefähr 64. Es geht daraus hervor daß das Herz sich Nachts etwas ausruht. Da das Herz mit jedem Schlage etwa 6 Unzen Blut durch den Körper sendet so spart es 30,000 Unzen Blut während eines 8stündigen Schlafes. Nehmen wir nun an daß seine Herzthätigkeit durch den Genuß von Alcohol erhöht wird, so daß der Puls etwa 15,000 Schläge mehr schlägt, so ist es kein Wunder wenn er sich des Morgens abgespannt und müde fühlt und auf's neue zum „Sorgenbecher greift" um seine Nerven zu stärken. Er „stärkt" sich eben so lange bis er das Grab eines Trunkenboldes füllt und es nichts mehr zu „stärken" giebt. Wann wird der Mensch endlich zur Einsicht kommen daß die Natur sich nur durch natürliche Lebensweise stärkt?

1. Die Zunge — Was sie erzählt. — Ich bedauere den Namen des Mannes der das Folgende über die Zunge schrieb nicht angeben zu können. Was er sagt hat Hand und Fuß, deshalb sei es den Lesern warm empfohlen. Er sagt:

„Ein Mensch mit verdorbenem Magen kann sich nicht wohl fühlen. Dyspepsia und Hysteria nehmen die Form der mannigfaltigsten Leiden an. Aber wie soll ich nun wissen, fragt der Leser, welcher Art mein Leiden ist, ob es eingebildet oder wirklich vorhanden ist? Nun, zuerst würde ich mich nach dem Magen erkundigen, und bei der Gelegenheit einen Blick auf die Zunge des Patienten werfen. Wenn ich selbst über eine rasche That grübelte, so würde ich zuvor meine Zunge um Rath fragen. Fände ich daß sie nicht vollständig rein und feucht wäre so würde ich mich nicht als völlig gesund und daher auch nicht für völlig zurechnungsfähig halten und die rasche That aufschieben, in der Hoffnung daß sich die Umstände für mich in der Folge vielleicht günstiger gestalten könnten. Was liest der Arzt von der Zunge

ab? Vielerlei. Die Zunge ist ein äußerst sympathisches Ding und stellt sich bei den geringsten Störungen des Körpers und des Geistes, namentlich aber des Magens in Mitleidenschaft. Ist sie belegt so bedeutet das eine Störung der Verdauung. Ist sie zugleich noch zerklüftet so bedeutet das eine außerordentliche Verdauungsstörung. Eine gelbe Zunge deutet auf Ueberfluß von Galle hin. Eine schleimig belegte, zerrißene Zunge erzählt von durchschwärmten Nächten. Ich muß sagen daß ich die Zunge lieber in ihrem Normalzustand sehe, das heißt unbelegt. Das deutet darauf hin daß der Besitzer derselben die Füße warm, den Kopf klar und den Magen in guter Ordnung hält.'

Bemerkung. — Damit wir uns über die Bedeutung der Zunge als Grabmesser von Krankheiten klarer werden, erlaube ich mir hiermit im Auszug anzuführen was Prof. John M. Scudder vor dem Eclectic Medical Institute in Cincinnati über diesen Gegenstand sagte. Ich fand den Vortrag im „Eclectic Medical Journal," dessen Redakteur Herr Scudder ist. Der Vortrag veranschaulicht, auf welcher Basis „specifische Behandlung" eigentlich beruht. Die Synopsis des Vortrags, obgleich etwas lang, wird, so hoffe ich, Alle, welche um ihr eigenes sowohl wie das Wohl ihrer Familien besorgt sind, höchlichst interessiren.

2. Die Zunge. — Was ihr Aussehen bedeutet und welche Mittel ihr Zustand erfordert. — Nach den gewöhnlichen einleitenden Geschäften der Gesellschaft hub Herr Scudder an:

„Meine Herren! — In einer Ihrer letzten Versammlungen wurde mir der Auftrag zu Theil, einen Vortrag über „Specifische Medication," welcher als Basis für eine Discussion dieser neuen Phase in der Medizin dienen sollte, zu halten. Indem ich dieses thue, gedenke ich Sie nicht mit Einzelheiten aufzuhalten, sondern die Grundprinzipien, auf die alle direkte Medizinanwendung beruht, klar zu legen. Lassen Sie uns daher einen Augenblick verweilen, um uns darüber klar zu werden, was unspecifische oder indirecte Medizinanwendung eigentlich ist. Es meint dies nicht, daß wir den Sitz des Uebels ignoriren, sondern daß wir ihm durch eine Hinterthür beizukommen suchen. Z. B.: Wir reizen die Darmkanäle durch abführende Mittel, um ein Leiden vom Gehirn, den Lungen oder den Nieren abzuziehen. Es kann auch sein, daß wir unsere Mittelanwendung zuerst auf den Magensack beschränken und dann abführen. Wir reizen die Haut und die Nieren in derselben Weise. Damit noch nicht genug, gegenreizen wir mit Blasenziehen, Pflastern u. s. w., und suchen einen Gegenzustand des behandelten Leidens durch unangenehme, die Uebelkeit erregende und reizende Medikamente herzustellen und zu erhalten.

Was immer man Vortheilhaftes über diese Methode sagen mag, wie fein man seine Theorien auch ausspinnt, sie ist von der Idee abhängig daß zwei Krankheiten nicht zur selben Zeit im Körper weilen können und daß durch die Wirkung der Medizin eine Störung durch die andere (die medizinische) gehoben wird, von der der Patient sich hingegen dann wieder langsam erholen muß. Es kommen nun allerdings Fälle vor wo der Patient vor der Hebung der Krankheit oder den Folgen der Mittel erlag. Mir sind viele solcher Fälle bekannt. In allen Zeiten gab es Leute die nicht daran glauben wollten daß die Aerzte vielen Menschen den Abschied von diesem Jammerthal beschleunigten. Die Aerzte, Gott segne sie! brachten ihre Patienten immer durch, die ohne die Facultät unrettbar verloren gewesen wären. Wunderbar ist es aber wie vor der überzeugenden Kraft der Statistik alle Eitelkeit der Menge und Dinge an sich hinschwindet. Eigenthümlich berührt es uns wenn wir sehen daß Nervenfieber und Pneumonia (Lungenentzündung) im Verhältniß von 1 zu 8 Procent nur durch gute Pflege und Diät geheilt werden, während die Anwendung von sogenannten durchgreifenden Mitteln ein Verhältniß von 5—50 Prozent Mortalität aufweist. Werden von den Eclecticern die Leute auch umgebracht? Da sitzt des Pudels Kern. Man bekennt sich nicht gern zu seinen eigenen Sünden. Aber ich stehe in dieser Sache auf dem Standpunkt den Artemus Ward während des Rebellionskrieges einnahm — und antworte: Ja, sie bringen die Leute um; nicht ganz in dem Maßstabe wie früher aber doch noch genügend um die Kritik herauszufordern.

Es freut mich übrigens daß ich weiß, daß die Mehrzahl der Eclectiker bessere Praktiker als Theoretiker sind und in Ausnahmefällen den realen Boden verlassen. Wir, eine Gesellschaft von Aerzten, erkennen das Factum an das alle Krankheitserscheinungen eine Störung in den Lebensfunctionen bedeutet und wir erkennen die Nothwendigkeit diese Störungen zu haben, d. h. die Natur in den Stand zu setzen die störenden Elemente auszuwerfen und den normalen Zustand wieder herzustellen. Wir kennen die Wichtigkeit der Blutcirculation, der Nerventhätigkeit, Stoffausscheidung etc. und daß es nothwendig ist eine möglichst gesunde Bethätigung derselben zu erreichen. Unsere Erfahrung sagt uns, daß sowie wir diese normale Bethätigung erzielen die Krankheit aufhört. Von Anfang an war der Eclecticismus in bedeutendem Grade specifische Medication. Die frühesten Schriften sagen uns, daß Dioscura ein Mittel gegen Kolik sei, Hydrastus für geschwächte und stockende Säfte, Aralia und Apocynum für Wassersucht, Baptisia für wunden Hals und ähliche Leiden, Hamamelis für Hämorrhoiden, Macrotys für Rheumatismus u. s. w. In unserer Materia Medica wird alles als emetics, cathartics, diaphoretics, alteratives, tonics ꝛc. classificirt und die besondere Gebrauchsanweisung und Wirkung erklärt und beschrieben. In allen acuten und meist in allen chronischen Fällen sind folgende die Punkte, von denen aus wir den Patienten examiniren und unsere Verfahren richten: 1. Zustand des Magens und der Eingeweide—die Mittel und Wege um die Störungen in denselben zu heben und wie ihre Functionen zu stärken sind. 2. Blutcirkulation und Bluttemperatur, eine normale Circulation und eine Blutwärme in der Nähe von 98 Grad herbeizuführen. 3. Zymotische Gifte oder sonstige im Körper festzustellen, sie zu neutralisiren, antagonisiren oder zu entfernen. 4. Nervenzustände—Kräftigung desselben. 5. Ausdünstungs- und Ausscheidungsprozeß, damit die verbrauchten Körpersubstanzen rasch entfernt werden. 6. Blut- und Zellengewebebildung — was fehlt um den Nahrungsprozeß zu kräftigen und den Körper neu aufzubauen.

Um dieses weiter zu illustriren wollen wir die Zunge als Hülfsmittel zur Stellung der Diagnose des Zustandes des Magens und der Eingeweide, und des Blutes einführen. Man erinnere sich daß die Diagnose, die Feststellung der Ursachen und der Sitz des Uebels eine der Hauptaufgaben der Medizin ist und daß es keine oberflächliche auf allgemeine Symptome basirte sein darf. Wenn wir also die Zunge fragen so ist es nicht um ein Wechsel- oder Nervenfieber, eine Lungenentzündung, Rheumatismus festzustellen, sondern — Wie sieht es mit dem Ernährungs- und Ausscheidungsprozeß aus und in welchem Zustande befindet sich das Blut? Wir wollen daher sehen was uns die Zunge in Betreff dieser primæ viæ — Magen, Unterleib, und Nieren zu sagen hat: „Wenn die Zunge schwer weißlich-gelb belegt ist, so wissen wir daß sich unverdaute Stoffe im Magen befinden und müssen daran denken dieselben schnell durch ein Brechmittel oder langsam durch ein Abführmittel zu entfernen. Ist die Zunge gleichmäßig gelblich von der Wurzel bis zur Spitze und den Rändern belegt so deutet das auf Schwäche des kleinen Darms und wir geben podophyllin, leptandrin, und dgl. Mittel, unseres Erfolges ziemlich gewiß. Ist die Zunge verlängert und sieht sich spitz und an den Rändern geröthet an, so deutet das auf Reizung des Magens, durch Blutandrang verursacht. Hat die Zunge ein glattes, schlüpfriges buntscheckiges Aussehen so deutet das auf allgemeine Schwäche nicht nur des Magens und Unterleibs, sondern des ganzen in Mitleidenschaft gezogenen Nervensystems. Wir behandeln solche Fälle sorgfältig, wenden keine Reizmittel an sondern suchen den Körper allgemein auf natürlichem Wege zu kräftigen.

Die Zunge erzählt uns von Säure- und Alkaliengehalt des Blutes in einer Sprache die nicht mißverstanden werden kann. Die blutlose, bleiche, weißbelegte Zunge ist das Anzeichen von Säure, wir gebrauchen ein Alkaloid mit der Zuversicht daß wir das Uebel heben. Ist die Zunge tief roth so wissen wir daß das zu viel Alkali bedeutet und verschreiben eine Säure; die tiefrothe Färbung der Zunge finden wir bei Nervenfieber und sonstige ansteckenden und epidemischen Krankheiten etc. Wir geben muriatic acid und wissen daß der Körper diese Säure verlangt. Blutverschlechterung — sepsis (Blutvergiftung) zeigt sich durch eine schmutzig belegte bräunlich-schwarze Zunge an. Wir brauchen dann antiseptische Mittel. Bei Anordnung von Medicamenten gilt das folgende: Bittere tonische

Mittel, die Gewebe voll und schlaff, die Blutcirculation ist gehemmt und die Muskelthätigkeit theilweise gelähmt. Dasselbe gilt bei Stahl oder Eisentropfen.

Die bleiche, zitternde Zunge deutet hypophosphites an; die bleich-bläuliche Kupfer; die dunkle, geschwollene Zunge verlangt baptisia. Man sieht, dieses nicht leicht bezähmbare Glied hat uns mancherlei zu sagen. Doch wird es uns noch mehr sagen, wenn wir es gründlich studiren. Meine Absicht ist nicht, alles hervorzuheben, das wir daraus lernen können, sondern zu zeigen, daß es möglich ist, zu bestimmten Schlußfolgerungen zu gelangen, durch Symptome, die in ihrer Bedeutung nahezu untrüglich sind.

Indem wir unsere Diagnosis machen, prüfen wir alle Funktionen in derselben Weise. Der Puls muß uns über den Zustand der Blutcirculation belehren, sowie auch in gewissem Maße über das Nervensystem, das durch Letztere gespeist wird. So befragen wir denn wieder die Nerven, die verborgenen Organe, thatsächlich jeden Körpertheil.

Mancher mag glauben, daß es äußerst schwierig ist, sich solcherart eine Diagnosis zu bilden, und noch schwieriger eine Behandlungsmethode darauf zu basiren, schon in Folge der vielerlei verschiedenen Heilmittel, die die verschiedenartigen Eigenheiten der einzelnen Funktionen bedingen. Doch ist dem nicht so, und ist die Methode im Gegentheil nicht nur von direkter Sicherheit, sondern auch leicht durchführbar.

Wir haben es immer nur mit einem Menschenleben zu thun, wie verschiedenartig auch dessen Erscheinungen sein mögen. Die Controle dieses Lebens hat ihren Mittelpunkt in einem bekannten Nervensystem, der „Ganglionic" und durch dasselbe werden die verschiedenen Theile und Funktionen vereinigt. Eine Krankheit ist eine Abweichung dieses Lebens, oder ein Leben in falscher Richtung. So mannigfach sie auch in ihren Erscheinungen sein mag, und wie sehr wir sie auch in all' ihren Einzelheiten studiren müssen, so geschieht das nur um sie schließlich als Ganzes zu bekämpfen und ihr mit einem oder mehreren Heilmitteln entgegenzuwirken.

In manchen Fällen ist eine vorbereitende Behandlung nothwendig, um den Patient für den Gebrauch der eigentlichen Heilmittel in den Stand zu setzen. So geben wir ein Brechmittel zur Entfernung unverdauter Stoffe, oder Mittel zur Entfernung von Störungen im Magen, oder wir gebrauchen Säuren oder Alkalien, oder gebrauchen veratrum und aconite zur Verminderung des Pulsschlags und der Temperatur, um solcherart der richtigen Wirkung von Chinin bei Wechsel- oder anderm Fieber die Wege zu ebnen.

In anderen Fällen finden wir gewisse, hervortretende Symptome, die pathiologische Zustände andeuten, welche als Schlüssel der Behandlung dienen können. So lenkt ein voller starker Pulsschlag zur Anwendung von veratrum, eine hypochondrische Vollheit, Verdauungsbeschwerden und gelbliche Haut auf nux vomica, das glänzende Auge mit erweiterter Pupille und geröthetem Gesicht fordert gelsemium, sowie das trübe Auge mit starrer Pupille und Neigung zu Mattigkeit nach belladonna als Heilmittel verlangt. Ja in manchen Fällen ist der Hinweis auf ein oder das andere Heilmittel so bestimmt, daß dessen alleinige Anwendung oft schwere und hartnäckige Krankheiten curiren wird.

Ich möchte über diesen Gegenstand noch länger sprechen, da er mich äußerst interessirt, und ich auch annehme, daß das Gleiche bei Ihnen der Fall ist, aber die Beschränktheit der Zeit läßt mich hier abbrechen, doch mag sich vielleicht später Gelegenheit finden, das Thema wieder aufzunehmen.

Anmerkung.—Wenn das Vorstehende wohl studirt wird, so dürfte es sich lohnen, indem es dazu beitragen wird, Krankheiten, denen wir alle ausgesetzt sind, verstehen zu lernen und zudem eine Menge von Dingen darin erklärt wird, die, wenn erfaßt und behalten, sich von großem Werthe sowohl für Erkrankte, wie auch für deren Pfleger erweisen werden.

Citronen. — Ihr Werth für Kranke und Gesunde. — Eine Zeitschrift sagt in einem Artikel über den Gebrauch von Citronen:

„Für alle Menschen, ob nun krank oder gesund, ist Limonade immerhin ein labendes Getränk. Es hilft gegen Galligkeit und ist ein sicheres Mittel gegen Wür-

mer und Hautkrankheiten, wie der Citronensaft ja als bestes Mittel gegen den Scorbut bekannt ist. Nicht allein, daß er das Leiden kurirt, sondern er verhütet es auch und machen die Seeleute daher beständigen Gebrauch davon. Ein Arzt schlägt vor, das Zahnfleisch täglich mit Citronensaft einzureiben, um es gesund zu erhalten. Hände und Fingernägel bleiben gleichfalls rein, weich und weiß durch Anwendung von Citronensaft statt Seife. Ebenso schützt er vor Frostbeulen. Bei Wechselfieber wird Citronensaft mit starkem schwarzen Thee oder Kaffee ohne Zucker gebraucht. Neuralgie heilt man durch Einreiben der schmerzenden Stelle mit einer Citrone. Ebenso werthvoll ist das Mittel zur Beseitigung von Warzen oder Kopfschuppen, indem man die Haarwurzeln damit einreibt. Thatsächlich ist seine Anwendung sehr vielseitig und je mehr sie geschieht, desto vortheilhafter für die Betreffenden."

Bemerkungen.—Siehe ebenso ihren Werth für die Kur von Sommersprossen, den Gebrauch von heißer Limonade für Erkältungen und ebenso Citronensaft bei Blattern-Erkrankung ꝛc.

Nahrung als Medizin. — Dr. Hall erwähnt einen Fall, wo ein Mann sich von einem Gallenleiden befreite, indem er ohne Nachtessen zu Bette ging und viel Limonade trank. Jeden Morgen wachte dieser Patient mit dem prächtigen Gefühl der Erquickung und Stärkung durch den Schlaf, auf und schien es, als ob das Blut durch die Limonade und das Fasten gereinigt worden sei. Nach Ansicht dieses Arztes können verschiedene Nahrungsmittel in gewissen Fällen mit Erfolg als Medizin angewandt werden. So kurirte er z. B. Blutspucken durch Eingebung von Salz; Epilepsie und Gelbes-Fieber durch Wassermelonen; und Nierenleiden durch Sellerie, auch können hier gleichfalls Wassermelonen angewandt werden. Gegen Vergiftung nehme man Oliven- oder süßes Oel; gegen die Rose zerstampfte Preiselbeeren und gegen die Wasserscheu (hydrophobia), Zwiebeln ꝛc. Folglich ist es, um sich gesund zu erhalten, nothwendig zu wissen, welche Nahrung und nicht welche Medizinen man nehmen soll.

Anmerkung. — Die angeführten Mittel sind für die erwähnten Zwecke sämmtlich gut und sollte man sie in den geeigneten Jahreszeiten häufig anwenden.

1. Erysipelas. — Neues und erfolgreiches Heilmittel. — Dr. T. B. King von Toledo, O., ein alter Arzt der „alten Schule" (Allopath) meldet mir, daß er die Rose am Schenkel einer Frau, der bereits so schwärig und geschwollen war, daß die Aerzte Amputation empfahlen, durch die einfache Einstäubung mit per sulphate of iron (Monsel's Salz) kurirte. Er badete das entzündete Glied zweimal täglich in der warmen Lösung, reinigte es und streute es von frischem ein, wodurch eine erfolgreiche Kur bewerkstelligt ward.

Anmerkung. — Dieses Salz oder dieses Eisenpräparat wendet Dr. King überhaupt häufig an. Er behandelt damit beispielsweise auch Geschwüre am Muttermund, oder dem oberen Theil der Vagina, wie er sagt, mit gutem Erfolg, mittelst Einführung des Mittels durch ein sogenanntes „speculum." Ebenso hab ich es bei vielen Fällen von Krebsgeschwüren erfolgreich angewandt und auch bei Rose. Eine gutschließende Bandage ist nothwendig, damit die Kleider durch Berührung mit dem Eisenpräparat nicht Rostflecke bekommen.

2. Gesichtsrose. — Dr. J. B. Johnson theilt dem „Medical and Surgical Reporter" folgendes Mittel mit, welches er als wirksam erprobte und von dem er versichert, daß es sofort die Hitze und das Brennen lindert. Er sagt:

„Da die Zunge immer mehr oder weniger belegt ist, so fange ich meine Behandlung gewöhnlich durch eine Dosis Pillen an, bestehend aus 10 Gr. „Blue Mass"

und 5 Gr. Calomel zusammengemischt und in drei Pillen verarbeitet, die auf einmal genommen werden müssen. In drei Stunden darauf gebe man eine Dosis von schwefelsaurer Magnesia (Epsom-Salz, einen Eßlöffel voll). Ohne auf die Wirkung der Pillen und des Salzes zu warten gebe ich sofort eine Drachme Iodide of Potassium, 2 Dr. Hyoscyama Tinktur, 12 Tropfen einer Tinktur aus Aconit-Blättern, (die Wurzeltinktur wird selten innerlich angewandt) und 8 Unzen klares, weiches oder destillirtes Wasser; gut gemischt. Tag und Nacht einen Eßlöffel voll zu nehmen. Das Gesicht ist dabei alle 2 bis 3 Stunden mit folgender Lösung zu baden, und mit einem in der Lösung gut getränkten Linnen bedeckt zu halten:

„Hypofulphite of Soda, 1 Unze; Carbolsäure No. 1, 1 Unze, und 8 Unzen klares, weiches oder destillirtes Wasser. Alles gut gemischt.

„Dies hebt meist sofort das Brennen und Jucken im Gesicht und ist durchaus nicht unangenehm.

„Bei dieser Behandlungsmethode wird die Rose fast sofort zum Stillstand gebracht und kann der Patient in 4—5 Tagen das Bett verlassen. In den von mir behandelten Fällen wurde nicht nur solcher Art eine Erkrankung und Entzündung des Gehirns vermieden, sondern auch der Kehle und ohne Hinzuthat von Eisen, Chinin oder Wein, hat eine Dosis von 5 Gr. iodide of potassium jede Stunde eingegeben, mich nie in seiner Wirkung enttäuscht und setzt mich langjährige Erfahrung in den Stand zu erklären, daß nach meiner Meinung der innerliche Gebrauch von Iodide of potassium ein sicheres Mittel gegen Gesichtsrose ist."

Anmerkung. — Das wird Allen angenehm sein, welche Calomel der andern Behandlungsweise vorziehen, auch hat der Verfasser Vertrauen zu dieser Heilmethode und fürchtet sich nicht vor Anwendung von einer kleinen Dosis Calomel oder "blue mass" wenn dieselbe direkt erfolgt.

3. Gesichtsrose. — Des Verfassers Heilverfahren. — Da ich erst kürzlich einen Fall von Gesichtsrose zur Behandlung hatte, will ich das dabei angewandte Verfahren mittheilen, da es für Andere von Nutzen sein mag. Es war bei einem jungen Mädchen von 18 Jahren, das eine erbliche Veranlagung zu diesem Leiden hatte. Die Großmutter war daran gestorben. Ich fand die linke Gesichtshälfte geschwollen und entzündet, und speciell unter dem Auge war das Fleisch ziemlich hart und empfindlich. Ich feuchtete es sofort mit einer starken salzsauren Tinktur von Eisen an, und bedeckte es mit einem weichen Lappen um Luftzutritt zu verhindern. Das war am Vormittag. Am Abend ließ ich das Verfahren wiederholen und dann einen Umschlag von gekochten Preiselbeeren (cranberries) geben, nachdem vorher immer das Gesicht mit der Tinktur benetzt worden war. Auch verschrieb ich ein Seidlitz Pulver zu sofortiger Einnahme, um Stuhlgang herbeizuführen und einen vollen Eßlöffel Epsom Salz am Morgen einzunehmen, und so abwechselnd jeden anderen Tag Seidlitz Pulver und Epsom Salz. Von der Eisen-Tinktur gab ich der Kranken drei Mal des Tages eine Dosis von 5 Tropfen in einem Eßlöffel voll Wässer, mit der Weisung, den Löffel hinter die Zähne zu nehmen, damit das Eisen dieselben nicht rostig färbe, was der Fall ist wenn nicht aufgepaßt wird. Nach den ersten 24 Stunden, als die Entzündung nachließ und die harte Stelle unter dem Auge weicher und natürlicher wurde ließ ich die Tinktur noch durch ein Drittel Wasser auf das angewandte Maß, abschwächen, die Cranberry-Umschläge über Nacht indeß fortsetzen bis die Entzündung ganz verschwunden war, und verdünnte die Tinktur später im Verhältniß zur fortschreitenden Besserung, zum Schluß nur ein Drittel Tinktur auf 2 Drittel Wasser gebend. Solcher Art war die Kranke nach einer Woche schon wieder im Stande, ihrer Beschäftigung in einer Candy-Fabrik,

wo sie angestellt war, nachzugehen, da weder eine Eiterung, noch eine offene Wunde entstanden war. Nur die obere Hautschichte schälte sich in Folge der Wirkung der Eisentinktur und der Umschläge, ab. So möge denn Jeder, der von dieser Krankheit heimgesucht wird, sich nach Belieben, je nach Umständen, seine Behandlungsmethode wählen.

1. Harnruhr.—Werthvolle Diät dabei und schädliche.—Die Erfahrung hat gelehrt, daß die einzige Art Harnruhr zu kuriren darin besteht, daß die gewöhnliche Diät folgendermaßen geändert wird:

1. Speisen und Getränke die gebraucht werden mögen. — Das schnellste Verfahren ist, den Patienten mit Rindfleisch und Brot zu speisen, das aller Stärketheile beraubt worden ist, doch können auch Hammelfleisch, Kuttelfleck, Zunge, Schinken, Speck, Wurst, Geflügel, Wild, Oysters, Clams und Eier gelegentlich zur Abwechselung gegeben werden, (doch niemals Leber); auch Salat von Kraut, Lattich, Gurken, Wasserkresse, Blumenkohl, Spinat oder grünen Bohnen in der Saison, wie auch Pfirsische oder Erdbeeren mit Rahm, doch ohne Zucker, in Wirklichkeit jede herbe Frucht, speziell schöne saure Aepfel, geschält, zertheilt, den Gribs entfernt, in geschlagene Eier getaucht und dann in Semmelbröseln gerollt, in siedendem Fett gebacken und heiß abgeschöpft, geben so den besseren Ersatz für Kartoffeln, die wie weiter unten bemerkt, nicht gegessen werden sollten. Auch Milch in geringen Quantitäten, Rahm, gute Butter, Buttermilch, sowie alle Arten frischgemachter Käse, wie Neuchatel, können genossen werden. Nüsse in bescheidener Menge können nicht schaden. Eier esse man reichlich in irgend einer Zubereitung, Kaffee oder Cocao, in geringem Maße ist erlaubt, aber nur mit Milch und ohne Zucker. Wenn Thee gewünscht wird, dann mag er in geringen Quantitäten verabreicht werden, doch darf er nicht stark sein. Wer an Wein gewöhnt ist, darf säuerliche Sorten, wie Claret, Burgunder, Mosel ꝛc. zu den Mahlzeiten trinken. Um Abwechslung zu bieten, können auch außer stärkefreiem Brod als Mehlspeisen aus demselben Stoff Pfannkuchen, Apfelfritters, oder Mush, und gebackener Pudding vorgesetzt werden, vorausgesetzt, daß dazu kein Zucker oder Syrup benützt wurde. Man esse langsam, kaue alles gut durch und nehme Getränke nur zu Ende der Mahlzeit zu sich, und nur sehr wenig davon in der Zwischenzeit.

2. Speisen und Getränke welche nicht gebraucht werden sollen. — Kartoffeln, Rüben, rothe Rüben, gelbe Rüben, Erbsen, Bohnen, Reis, Sellery, Spargel, Tomaten, oder Suppe zu der gewöhnliches Mehl benützt wurde, sowie solche mit Vermicelli, Nudeln, oder irgend welchen der genannten Vegetabilien, sind streng verboten. Kein Kuchen und keine Pasteten sind erlaubt, mit Ausnahme solcher aus stärkefreiem Mehl; wie überhaupt nichts genossen werden darf, was Zucker oder Stärke enthält, weßhalb auch keine Spirituosen, Malzgetränke oder süße Weine erlaubt werden können. Laue oder warme Bäder, je nach der Jahreszeit, sind sehr zu empfehlen, speciell wenn ihnen Reibung der Haut oder solche Bewegung folgt, welche die Körperoberfläche erwärmt und womöglich Schweiß treibt. Auch glaube ich, daß Waschungen mit Salzwasser (siehe beßgleichen) mit den Reibungen angewandt ganz dienlich sind. Die Harnruhr ist eine chronische Krankheit und heißt es sich das ganze Jahr hindurch an die obigen Vorschrifen halten, wenn kein Rückschlag erfolgen soll.

Anmerkung.—Diese Behandlungsweise stammt, wie ich glaube, von einem hervorragenden Arzte, dessen Namen mir entfallen ist. Amerikanische

Aerzte, die Versuche mit dieser Methode anstellten, fanden, daß es das Beste sei, was geschehen könne, ja überhaupt Alles, was sich bei dem Leiden thun läßt. Später jedoch, wie weiter unten ersichtlich, wurden einzelne Heilmittel für Harnruhr entdeckt, aber trotzdem wird der Patient am Besten thun, sich so strickt wie möglich an Rindfleisch und stärkefreies Brod zu halten, und die anderen erlaubten und oben angeführten Nahrungsmittel nur dann zu nehmen, wenn eine Abwechslung geboten erscheint.

2. Harnruhr.—Ammonia-Saline als Heilmittel dafür.—Es ist kürzlich durch die Analyse des Blutes von Harnruhr-Kranken entdeckt worden, daß in demselben ein großer Mangel an gewissen alkalischen Salzen herrscht, welche absolut nothwendig sind, um den Zucker, der sich im gesunden wie kranken Blute bildet, in den Lungen zu zersetzen. M. Mialhe, der diese Entdeckung machte, betrachtet das Fehlen der genannten Salze im Blute, als die erste Veranlassung zur Harnruhr. Ob dies so ist oder nicht, so kann doch kein Zweifel darüber herrschen, daß das Fehlen dieser Salze mit der Krankheit im Zusammenhang steht, daher eine Behandlung, durch welche dem Kranken die fehlenden Salze zugeführt werden, Aussicht auf gewissen Erfolg haben muß. Die beste alkalische Salzmischung ist folgende: Je 10 Gr. von carbonate of ammonia, phosphate of ammonia und carbonate of soda; Ingwer Tinctur, ein paar Tropfen; das Ganze dreimal täglich in einer Unze Wasser (2 oder 3 Eßlöffel voll) zu nehmen.

Diese Mischung ist von äußerst wohlthätiger Wirkung. Sie stillt den Durst und vermindert die Eßgier des Patienten. Die Zunge wird gewöhnlich wieder feucht, der Urindrang schwächer, auch wird der Zuckergehalt des Urins vermindert. So wurde Beispielsweise in einem Falle, der als Durchschnittsannahme gelten kann, der Zuckergehalt von 30 Gran zur Unze Urin, auf 6 Gran vermindert, und der Urinabgang von 14 Pts. per Tag auf 4 Pts.—Dr. W. R. Basham.

Anmerkung.—Dies ist ein Auszug aus dem „Eclectic Medical Journal" von 1872, Seite 327 und habe ich deshalb Vertrauen in das Gesagte, obwohl ich noch keine Gelegenheit zur Erprobung desselben hatte, da es mir erst zu Gesicht kam, als diese Abtheilung nahezu vollendet war; doch will ich es gewiß bei der ersten sich mir bietenden Gelegenheit versuchen.

3. Ergot (Flußgalle) bei "Diabetes Insipidus". — Dr. Saunders vom St. Louis „Courier of Medicine" berichtet über einen Fall von Diabetes Insipidus (Harnruhr ohne Zuckergehalt des Urins), der durch Theelöffel-Dosen von fl. ex. of ergot, dreimal täglich genommen, erfolgreich kurirt wurde. Das Heilmittel war durch Dr. DoCosta vorgeschlagen worden.

Anmerkung. — Die französischen Aerzte sind gewöhnlich ihrer Sache sicher, ehe sie einen Fall zur Anzeige bringen.

4. Harnruhr. — Ausbleiben und Tröpfeln des Urins. — Erfolgreiches Heilmittel dafür. — Nachdem das Vorhergehende schon niedergeschrieben war, sah ich einen Bericht in der „Newer Materia Medica" von Parke, Davis & Co. in Detroit, Mich., über die erstaunlichen Erfolge von Dr. T. T. McClanahan von Brownville, Mo., speciell in Diabetes-Fällen, sowohl in solchen von diabetes-mellitus — nämlich derjenigen, wo der Urin süß oder zuckerhaltig, als auch in Fällen von insipidus (zuckerlosem Urin), welch letztere Art indeß viel leichter zu kuriren ist. Doch auch in einem Falle der fast unheilbaren diabetes-mellitus meldet Dr. McClanahan eine erfolgreiche Kur. Er sagt:

1. „Mein Fall war der einer 37jährigen Frau, Mutter von Kindern, die durch massigen Urinabgang und allgemeiner Mattigkeit und Schwäche gezwungen war, die häusliche Arbeit ruhen zu lassen. Sie hatte Schmerzen im Rücken, großen Durst, veränderlichen Appetit, manchmal Heißhunger und manchmal nur geringe Eßlust, gelbliche, teigige Hautfarbe, eine Körperwärme von 101½ Gr., leichten Husten, und zuweilen Nachtschweiß und Fleischverlust. Der Pulsschlag war schwach und rasch, ausgenommen wenn sich einige Tage lang Diarrhoe einstellte. Ich fand den Urin zuckerhaltig — specifisches Gewicht 1.032. Ich gab eine gesättigte Tinctur von rhus aromatica in Dosen von ½ Theelöffel voll alle vier Stunden, bis sich die Wirkung des Heilmittels zeigte — eine Abnahme des Urins vom ersten Tage an. Die Dosis wurde sodann verringert und in immer längeren Zwischenräumen nur wiederholt, bis ich in drei Monaten damit ganz aussetzte. Zur selben Zeit mußte die Diät strikt befolgt und alle zuckerhaltige oder zuckerbildende Nahrung streng vermieden werden. Da die Patientin von scrophulöser Veranlagung war, gab ich etwas Leberthran mit hypophosphite kurze Zeit nach Aussetzung mit dem rhus aromatica." Er fährt dann fort:

„Dieselben Erfolge erzielte ich in zwei Fällen von diabetes insipidus unter gleicher Behandlung und behandle eben jetzt einen weiteren Fall von mellitus in derselben Weise."

2. Urinausbleiben. — Bei unterbrochenem Wasserlassen, ob durch Schwäche der Muskeln, oder Irritirung der Nervenfasern veranlaßt, welche die Spannkraft der Blase beeinträchtigt, ist das obige Mittel anwendbar.

3. Tröpfeln. — Ich heilte verschiedene Fälle, wo der Patient nicht im Stande war, das beständige Tröpfeln des Urins zu verhindern, ebenso Fälle, wo der Patient alle Controlle über den Urinabfluß verlor, gleichfalls durch Anwendung von Rhus aromatica. Dosis. — Für Erwachsene in Fällen von unterbrochenem Urinabgang oder Tröpfeln, sind täglich 3mal 10 Tropfen zu nehmen. Für Kinder eine starke Tinctur Rhus aromatica ½ Unze und Glycerin 1½ Unzen, einen halben Theelöffel voll täglich 3mal. Sobald Besserung sichtbar ist die Dosis am Morgen einzustellen, dann auch diejenige des Mittags und schließlich auch die des Abends. In allen Fällen lasse man das Kind jedoch dem Bedürfniß des Wasserlassens unbehindert nachkommen, selbst in der Nacht und speciell vor dem Schlafengehen.

4. Für Sommer „Complaint" bei Kindern. — Der oben erwähnte Dr. McClanahan berichtet auch über einen Fall eines kleinen Knaben, der an chronischer Diarrhoe und Ruhr litt. Sein Stuhl war blaß und dünn und floß wie Wasser ab, doch hatte der Patient kein besonderes Schmerzgefühl oder Fieber. Er war jedoch bleich und abgespannt, die Glieder zitterten ihm, und war er kaum im Stande allein aufrecht zu stehen. Die Haut fühlte sich kalt an und der Bauch schlotterig. Ich gab ihm ½ Unze Rhus aromatica Tinctur, drei Tropfen in etwas Wasser nach jedem Stuhlgang zu nehmen, und befahl, daß die richtige Zeit eingehalten werde, was so gut wirkte, daß der Knabe rasch gesund ward.

5. Einem Arbeiter, der zwei Monate an chronischer Ruhr litt gab der Doktor Rhus aromitica Tinctur in Dosen von 10 Tropfen, wobei der Patient nichts anders als gekochte Milch genießen durfte und solcher Art vollständig geheilt ward. Ferner berichtet der Doktor von Fällen, wo der Stuhl fast aus lauter Blut bestand, aber das Mittel auf 15 Tropfen erhöht die nach jedem Stuhlgang genommen werden mußten, gleichfalls wirkten. Auch hier durfte nur gekochte Milch genossen werden. Dann kommt er zu:

6. Uterine Hemorrhages (Gebärmutter-Blutungen) Menorrhagia (Starkem Blutfluß) und Leucorrhea 2c. — Vorerst

warnt er gegen Betrüger mit werthlosen Heilmitteln, doch glaubt er, und auch der Verfasser, daß Park, Davis & Co. in Detroit den echten flüssigen Extrakt von Rhus Aromatica liefern, und wenn der nicht anschlagen sollte, man sich den Stoff in Stücken kaufen und die Tinktur selbst herstellen kann, wie es Dr. McClanahan stets gethan. So wurde dieser zu einem schlimmen Falle von Gebärmutter-Blutung in Folge einer Abortion gerufen, wo die Patientin bereits an 2 Quarts Blut verloren hatte. Er gab zuerst ein Stimulationsmittel und dann alle 15 Minuten eine Dosis von 10 Tropfen einer starken Rhus aromatica Tinctur, wobei er den Muttermund mit Lappen behandelte, die in Wasser getränkt waren, das zum 5 Theile mit der Tinctur vermischt war. Zugleich knetete er den Leib über der Mutter sachte, bis sich die Mutter wieder zusammenzog. Nach zwei Stunden hörte die Blutung auf und die Patientin fühlte sich wohl. Er ordnete an, daß die Tinctur alle Stunden einzunehmen sei, und sah dann erst nach sechs Stunden wieder nach, wo er die Patientin munter antraf, kein Blut an der Watte in der Scheide mehr bemerkte, wie überhaupt die Besserung so rasch von Statten ging, daß die Patientin in 10 Tagen vollkommen geheilt war. Für unbedeutende Blutungen, die während dieser Zeit noch vorfielen, gab er keine Dosen von 5 oder 6 Tropfen, alle 2 oder 3 Stunden einzunehmen.

7. Leucorrhea. — Auch bei diesem Leiden, wo sich die Gebärmutter gleichfalls in erschlafftem Zustande befindet, sowie bei Blutungen durch Fall, Schläge ꝛc. ist dieselbe Tinctur anwendbar.

8. Nierenblutungen. — Gegen Blut im Urin, wodurch der Letztere dunkel gefärbt wird, verschrieb der Doctor ½ Unze Rhus aromatica Tinctur, 15 Tropfen nux vomica Tinctur, vermischt mit 3 Unzen Glycerin in einer Dosis von einem Theelöffel voll, 3mal täglich zu bilden. Der Kranke ist innerhalb einer Woche wieder hergestellt.

Anmerkung. — Die letzten Bemerkungen sind ein Auszug aus des Doctors Bericht, wovon ich nur so viel wiedergab, als mir zum Verständniß für die Anwendung dieses Heilmittels nothwendig erschien und zweifle nicht, daß ein weiteres Studium des Artikels „Neue Heilmittel" viel Gutes bringen wird. Wenn es so erfolgreich ist, wie bei Harnruhr, die bisher als fast unheilbar galt, bis Dr. McClanahan seine neue Methode bekannt machte, die wie erwähnt auch von anderen erprobt ward, so wird es gewiß der Menschheit viel Segen bringen. Der Bericht befindet sich in Band 1, Parke, Davis & Co's. „Newer Materia Medica", Detroit, Mich.

Schwacher Magen bei Tabakkauern. — Ein Gegenmittel dafür, das den der es gebraucht, des Kauens entwöhnt. — In Beantwortung einer Anfrage nach einem Gegenmittel für Magenschwäche in Folge Tabakkauens, antwortet ein Correspondent der „Household"-Spalte im „Blade": Ich schicke Ihnen anbei mein Recept, das bisher noch immer den gewünschten Erfolg hatte. Nimm die innere Rinde der Pappelwurzel und wenn dein Freund nach einem „Chew" verlangt, so laß ihn von der Rinde, statt von Tabak abbeißen. Wenn er das drei Wochen lang fortsetzt, so garantire ich ihm, daß er nicht mehr von schwachem Magen geplagt sein soll, noch wird er dem Tabakkauen fernerhin Geschmack abgewinnen."

Anmerkung. — Da dies eine Sache ist, die Vielen werthvoll erscheinen mag, so sollte man den Versuch nicht versäumen, und die Kur eher zweimal so lang

fortsetzen, wie der Schreiber es verlangt, als daß man sie aufgiebt. Da ich selbst nicht kaue, konnte ich bei mir keinen Versuch machen.

Brechmittel, die besten im Gebrauch. — Lobelia und boneset (eupatorium perfoliatum) von jedem ½ Unze, in 1 Pt. Wasser eingeweicht, in einer Dosis einen Eßlöffel voll alle 10 Minuten zu nehmen, bis ein richtiges Erbrechen erfolgt ist.

Anmerkung. — Dies ist das beste Brechmittel im Gebrauch, da es gänzlich unschädlich ist und keine Nachwirkung hat. Es ist deshalb nothwendig, es so lange einzugeben, bis der Magen gänzlich entleert ist. Es war das Lieblingsmittel von Prof. J. G. Jones, einem der ersten Eklektiker, der es als das Beste im Gebrauch bezeichnete.

1. Impotenz. — (Zeugungs-Unvermögen.) — Specielles Heilmittel dafür. — 1 Gr. Strychnin; 80 Gran schwefelsaures Chinin (phosphorsaures Chinin ist das Beste, aber selten in Apotheken zu haben), ½ Unze Tinktur von muriate of iron und vier Unzen Glycerin. Anweisung. — Man reibe das Strychnin vorerst fein in einem Mörser, sodann das Chinin, und reibe dann Beides etwas zusammen, thue dann die Eisentinktur hinzu und reibe so lange, bis Alles aufgelöst ist und mische dann das Glycerin dazu, worauf das Ganze für den Gebrauch in eine Flasche zu füllen ist. Dosis. — Nimm ½ Theelöffel in etwas Wasser 4 mal täglich, kurz vor jeder Mahlzeit und vor dem Schlafengehen, doch schüttle die Flasche jedesmal vor Gebrauch.

Bemerkungen.—Wenn die obenangeführte Dosis zweimal genommen worden ist, dann setze man zwei Wochen lang aus, sollte dann noch immer Bedarf für das Mittel herrschen, so gebrauche man es in derselben Weise weiter, ob nun 1 Jahr lang oder mehr. Es ist höchst bedauerlich, daß junge Leute beiderlei Geschlechts schlechte Gewohnheiten pflegen, theils weil sie das von Andern sehen, oder aber durch Ueberredung und schlechte Lehren dazu gebracht werden, ihre Kraft und Lebenssäfte zu zerstören, und damit zugleich, wenn die Gewohnheit lang anhält, ihr Lebensglück, indem sie ihre Mannbarkeit verlieren, die natürliche Zeugungskraft, die für den weisen Zweck der Fortpflanzung des Menschengeschlechts ihnen verliehen ward. Gleichfalls ist es zu bedauern, daß Männer und leider oft auch Frauen nach der Verheirathung so ausschweifend im geschlechtlichen Genusse sind, daß ihre Zeugungskraft in gleicher Weise gelähmt wird. Doch sei hier gleich gesagt, daß so lange solche schlechte Gewohnheiten anbauern, keine Kur erwartet werden braucht. Man breche damit ab und nehme dann die Medizin so lange als nothwendig und ist dann eine Heilung möglich, doch wird niemals die ursprüngliche Naturkraft wieder erlangt werden, welcher Art immer der geschlechtliche Mißbrauch gewesen sein mag, oder wie lange er fortgesetzt ward. Es geht dem Menschen dabei wie dem Baume, und wird bei ihm ebensowenig eine Wunde heilen, ohne eine Narbe oder einen schwachen Fleck zu hinterlassen, als die Rinde am Baume ganz zuheilt, wenn ein Stück davon losgebrochen wird. Und selbst wenn sie verwächst, so wird doch immer ein wunder Punkt darunter verborgen zurückbleiben, wie auch beim Menschen. Wenn in veralteten Fällen dieser wunde Punkt dem Auge des Arztes auch entgehen mag, der Betreffende aber wird ihn gewiß für Lebenszeit empfinden. Darum sollten die Eltern ihre Kinder über die Gefahr solcher schlechter

Angewohnheiten belehren und verheirathete Leute sich einer gewissen Mäßigkeit im geschlechtlichen Umgang befleißigen. Die Wirkungen des obigen Heilmittels können durch Einnehmen von Calisaya Elixir und Eisen nach jeder Mahlzeit gesteigert werden. Diese Sachen sind bei den meisten Apothekern zu haben und ihre Gebrauchsanweisung auf der Etiquette der Flasche verzeichnet. Calisaya ist der Name für Peru-Rinde. Das obige Verfahren mit zeitweiliger Abwechslung mit folgenden Mitteln wird sich auch als erfolgreich bei spermatorrhea (Samenverlust) sowohl wie bei allen derartigen Schwächezuständen und Leiden erweisen. (Siehe gleichfalls „Weibliche Schwäche, Heilmittel dafür.")

2. Tonic oder Stimulant für geschlechtliche Schwäche. — Tinctur of Jodine, 20 Tropfen, und 4 Unzen einfacher Syrup in einer Dosis von 1 Theelöffel voll viermal täglich, zuletzt vor dem Schlafengehen zu nehmen.

Anmerkung. — Selbst in so schwacher Dosis, sagt Prof. Scudder, wirkt es als Stimulant und kräftigt die geschlechtlichen Organe.

3. Tonic, Tinktur ꝛc., für geschlechtliche Schwäche. — Dr. Geo. W. Homsher, von Fairfield, Ind., beantwortet verschiedene diesbezügliche Anfragen im „Brief" dahin, daß er folgendes Recept angiebt, das er als sehr erfolgreich schildert, und obwohl ich es nicht selbst versuchte, weiß ich doch, daß es gut ist.

„Ferro cyanuret of potash, ½ Unze; aq. bul. (kochendes Wasser) 8 Unzen; Auflösen lassen, und dann 1½ Unze Glycerin hinzugefügt; specific tinct. (fl. ex., thut, glaub ich, dasselbe wenn der Apotheker keine specific tinct. hat) of staphisagria, 1 Dr. Dosis. — Ein Theelöffel voll dreimal täglich zu nehmen. Vor dem Schlafengehn soll der Patient ordentlich das Kreuz und die Hüften mit einem Schwamme baden und dann 10 Gr. Cupulin (ich glaube B. Keith & Co, in New York fabriciren das beste Cupulin) in etwas kaltem Wasser nehmen. Dieses Verfahren," sagt er, „wird nicht nur den Samen-Abfluß kuriren, sondern auch in 9 Fällen aus 10 geschlechtliche Schwäche, wenn durch zwei Monate hindurch jeder geschlechtliche Genuß vermieden und die Medizinen während der Zeit strikt eingenommen werden. Sodann lasse man alle Arzneien, mit Ausnahme des Cupulin vor dem Schlafengehn, doch fahre man fort die Hüften des Abends zu baden."

Anmerkung. — Wenn eine Kur in zwei Monaten nicht erreicht werden sollte, so wiederhole man das Verfahren nach 14-tägigem Aussetzen von Neuem, bis eine Kur bewerkstelligt ist, wobei jedoch alle Ursachen welche die Entstehung des Leidens veranlassen, streng vermieden werden müssen. Da bei solchen Leiden gewöhnlich sich eine Entzündung der Geschlechtstheile kundgiebt, so würde ich empfehlen, neben den anderen Mitteln auch noch 10 bis 15 Tropfen des flüssigen Extracts von „Gelsemium" zu nehmen, und zwar am Abend; die Entzündung wird dadurch stark gemildert werden.

4. Tonic Tinktur für Impotenz und Samenfluß ꝛc. — Dr. R. M. Griswold, von North Manchester, Ct., berichtet im „Brief" daß es ihm gelang mit Hülfe folgender Tinkturen in verschiedenen Fällen obigen Leidens rasche Kuren zu bewerkstelligen: Tinktur von nux vomica und cantharides, je 1 Dr.; muriated Tinktur von Eisen, 8 Dr.; fl. ex. ergot, 1 Unze; dilute phosphoric acid, 8 Dr.; zusammengemischt. (Der Verfasser würde das doppelte Quantum empfehlen.) Dosis. — 30 Tropfen (½ Theelöffel voll) in einem Weinglas voll Wasser, dreimal täglich.

„Während der letzten 6 Monate," fährt der Doktor fort, „habe ich verschiedene Fälle obiger Krankheiten mit dem gleichen Erfolg behandelt, und zwar war die Kur in jedem Falle eine radicale. In zwei Fällen waren es junge Männer von

20 Jahren, die sich durch Selbstbefleckung ruinirt hatten; ein Fall war durch Tripper verursacht; der vierte, der eines verheiratheten Mannes, der zu viel geschlechtlichen Umgang gepflogen, und drei weitere Fälle waren zwar ohne feststellbare Ursache, doch vom gleichen Erfolg in der Behandlung."

Anmerkung. — Enthaltsamkeit von allen Stimulationsmitteln (Liquors) und stark gewürzten Speisen war in allen Fällen bedingt, und durften nur leichte, nahrhafte Speisen wie Milch, Eier oder Fisch 2c. gebraucht werden, auch mußten die Patienten in einem kalten gut ventilirten Zimmer auf harten Betten liegen, sich aller geschlechtlichen Aufregung enthalten, auch keine körperlichen Anstrengungen machen. In Befolgung dieser Vorschriften lag der Erfolg der Kur.

Die einzige Entschuldigung, die ich ob der Einschaltung dieser Klasse von Heilmitteln für obige Krankheiten zu machen habe, ist meine auf Thatsachen beruhende Kenntniß, daß Zustände, die solche Mittel erheischen durch die ganzen Ver. Staaten und Canada und wahrscheinlich wohl auch in andern Ländern zu finden sind, und die Ueberzeugung, daß Patienten in solchen Fällen meist zu verschämt sind die Hülfe der Aerzte im Orte in Anspruch zu nehmen und sich lieber von gewissenlosen Quacksalbern auf das Schändlichste beschwindeln lassen, weßhalb ich mich gezwungen sah, ihnen zur Hülfe zu eilen, ebenso wie andern mit gewöhnlichen Leiden Behafteten. Gewissenhafte Befolgung aller Vorschriften und Vermeidung aller Ursachen, die neue Schwierigkeiten herbei führen könnten, sowie Einhaltung der Diät 2c. werden bei geringen Ausgaben einen fast sicheren Erfolg bringen, während das Geld für die theuren Mittel der Quacksalber zum Fenster heraus geworfen ist. Ich will dieses Thema mit folgendem Recept abschließen.

5. Tonic Pillen für Geschlechtliche Schwäche. — Dr. Benj. A. Penn, von Bryantsburg, Ind., berichtet über die Bereitung von werthvollen Pillen für obiges Leiden, in der Mai-Nummer des „Brief" von 1882: „8 Gr. Strychnin, 120 Gr. Sulphate of Chinin (Phosphate ist besser wenn zu haben), iron by hydrogen 120 Gr.; gut vermengt und in 240 Pillen gedreht. Dosis.—Eine Pille alle sechs Stunden täglich zu nehmen und wenn sich das System daran gewöhnt hat, alle Stunde eine Pille."

Anmerkung. — Die einzige Veränderung bei Bereitung dieser Pillen die ich vorschlagen möchte, ist die Verdoppelung der Quantität des Chinins, so daß auf jede Pille ein Gr. kommt, was die Heilkraft stark vermehren wird.

Borax, Sein Werth bei Catarrh, Halsleiden, entzündeten Augen, Kopfschuppen 2c. — 1. Eine Auflösung von 1 Drachme in ½ Pt. weichem Wasser, in die Nase eingezogen hilft bei Catarrh-Leiden und wenn dieselben nicht veraltet, wird ihre Kur erfolgen. Man gebrauche es dreimal täglich, doch glaube ich, daß es sich in Pulverform leichter schnupfen läßt und dann 5—10 mal täglich genommen werden soll. Ich menge ½ Gr. Zucker mit einer Unze pulverisirten Borax und trinke die Mischung mit einigen Tropfen weißem Rosen Parfume, was sich dann leicht schnupft. Wenn die Kehle entzündet ist, so lasse man eine Messerspitze voll bei jedmaligem Schnupfen auch in die Kehle gleiten. Es wird bald Linderung verschaffen.

2. Dieselbe Mischung macht ein gutes Waschwasser für entzündete Augen.
3. Bei frischen Halsentzündungen gurgle man damit.

4. Bei Kopfschuppen wasche man den Kopf damit, wobei das Haar weich und schmiegsam bleibt.

5. Bei nervösem Kopfschmerz wasche man die schmerzenden Stellen mit einer etwa dreifach stärkeren Lösung, wasche dann mit kaltem Wasser nach, trockne mit einem Handtuch gut ab und lege sich auf ein Stündchen zur Ruhe. Gewöhnlich wird das Kopfweh dann verschwinden und der Patient erfrischt erwachen. Nach solcher Kopfwaschung ist auch die magische Kur von Nutzen, die man an betreffender Stelle nachschlage.

6. Ein Correspondent der Philadelphia „Medical Times" schreibt daß er nach 8jähriger Erfahrung eine Lösung von Borax in Glycerin, (1 Dr. zu 1 Unze), als bemerkenswerthes Mittel bei Gesichtsrose fand, wenn es in Form getränkter Leinwand aufgelegt ward. In Verbindung mit dieser Borax Lösung auf die entzündete Stelle, würde ich noch 5 bis 10 Tropfen von muriated tinct. of iron alle vier oder fünf Stunden innerlich eingeben, und kann dann eine Heilung in 2 bis 3 Tagen erzielt werden. Wenn es den Magen erweitert oder zu viel Urin erzeugt, so vermindere man die Dosis oder vergrößere die Zwischenräume. (Siehe gleichfalls Erysipelas Behandlung.)

7. Als eine Kopfwaschung ein- oder zweimal in der Woche, ist es für Jedermann zu empfehlen, speciell werthvoll wird es sich für Studenten, Geistliche und sonstige Personen von geistiger Beschäftigung erweisen. Man wasche den Kopf vor dem Schlafengehen und reibe und trockne dann ordentlich ab. Der pulverisirte Borax ist leicht löslich und ein kleiner Theelöffel voll in ein Waschbecken mit Wasser genügt für den gewöhnlichen Gebrauch. Auch wenn das Zahnfleisch entzündet ist, betupfe man es drei- bis viermal täglich mit einer Boraxlösung.

8. Beim Wäsche waschen. In Holland, Belgien, und Frankreich gebraucht man beim Wäsche waschen eine starke Handvoll pulverisirten Borax, da dies ein neutrales Salz ist, das keine Säuren und Alkalien enthält und folglich auch die Wäsche nicht angreift aber das härteste Wasser weich und für die Wäsche geeignet macht. Viele Leute verwenden Ammonia statt Borax, doch, ist letzteres vorzuziehen.

1. Nachtschweiß. — Heilmittel dafür. — Im „Medical Brief" von St. Louis berichtet Dr. Charles D. Carpenter über einen Fall wo er einen Collegen behandelte, der an Rheumatismus litt, der 7 Wochen anhielt. (Ich hörte von einem Falle, wo der berühmte Arzt Abernehy, von England, der um ein Mittel gegen Rheumatismus gefragt wurde und dafür „6 Wochen" empfahl, womit er sagen wollte, daß es kein Mittel giebt, aber das Leiden in 6 Wochen vorbeisein werde.) In diesem Falle wurde die Besserung nach Verlauf des acuten Stadiums durch schwächendem Nachtschweiß verzögert und nach nutzlosen Versuchen mit mehr als einem halben Dutzend bekannter Mittel, wurde auf Vorschlag des Collegen Chloral Hydrate angewandt. Unter dem Einfluß desselben hörte der Nachtschweiß auf um nicht mehr wieder zu kommen, und ging die Heilung rasch von Statten. Er versuchte das Mittel dann bei einer Reihe von hartnäckigen Fällen von Nachtschweiß und zwar jedesmal mit dem gleichen Erfolg. Dosis. — Für einen erwachsenen Mann kann eine volle Dosis von 15 Gr. genommen werden und für eine Frau von 8 bis 10 Gr. in einem Weinglas voll Wasser aufgelöst, nach zwei Stunden zu wiederholen. Mehr wie zwei Dosen würde ich nicht anrathen. Es wurde zwar schon

in viel größeren Dosen angewandt, doch, ist es nicht rathsam das Risiko zu übernehmen, ausgenommen wo es absolut nothwendig ist, wie bei lange anhaltendem großen Schmerz oder Nervenstörungen, wie bei delirium tremens.

Anmerkung. — Wenn es für Nachtschweiß gut ist, der durch Rheumatismus entstand, so läßt es sich auch für solchen in Folge der Schwindsucht oder anderen schwächenden Krankheiten anwenden. Ferner ist es auch sehr wahrscheinlich, daß einer von Dr. Carpenter's erwähnten, hartnäckigen Fällen ein Schwindsucht-Fall war, obwohl er sich nicht direkt darüber ausspricht, da es genügt zu wissen, daß das Mittel von Nachtschweiß heilt. Die Art der Krankheit die damit verknüpft, ist nicht von Belang.

2. Nachtschweiß, Schwindsucht, Blutspucken und Harnruhr. — Werthvolles Heilmittel dafür. — Wasserandorn (bugle weed) lateinisch Lycopus Virginicus, auch als Paul's betonia und Water hoarhound bekannt, als Tinktur oder flüssiger Extrakt wurde als werthvolles Heilmittel bei all den oben genannten Krankheiten erkannt. Prof. Scudder gebraucht es in allen chronischen Fällen, wo es den Pulsschlag mindert und den Patienten kräftigt, wie er glaubt, auf die sympathetischen Nerven einwirkend, und solcher Art die Blutcirculation regulirend, und dem Appetit, der Bluterzeugung, Ernährung und Stoffausscheidung nachhelfend. „Bei Schwindsucht," sagt er, „vermindert es den Husten, hemmt den Nachtschweiß und die Diarrhöe, vermindert den Pulsschlag, regt den Appetit an und fördert die Verdauung. In Fällen von Blutspeien wurde es häufig angewandt, da seine Wirkung da langsam aber sicher ist."—„Scudder's Specific Medication."

Prof. J. J. M. Goß von Marietta, Ga., Verfasser der „Materia-Medica" und „Therapeutics" sagt in seinen „New Medicines" unter Anderem, daß er das Mittel zur Stillung von Blutspeien (Hemoptysis) gebrauchte, wo es in wenigen Stunden selbst bei beängstigenden Fällen den gewünschten Erfolg hatte und scheint es die erregte Blutcirculation (vascular excitement) in eigenthümlicher Weise zu controlliren. Mir kommt dies nicht so eigenthümlich vor, denn alle Heilmittel haben mehr oder weniger ihre eigene Wirkungsart, und kann Niemand sagen warum, und in nur wenigen Fällen wissen wir wie es geschieht; doch genügt es zu wissen, daß dem so ist.

Prof. Goß sagt ferner, daß das Mittel ebenso werthvoll in der Behandlung von Diabetes insipidus (bei zuckerfreiem Urin) sowohl als Diabetes saccharina (zuckerhaltigem Urin), so wie bei chronischem Husten mit reichlichem Schleimauswurf, ist.

Die einzuflößende Dosis ist 1 bis 2 Unzen (2 bis 4 Eßlöffel voll) und die Dosis von fl. ext. ist 1 bis 2 Drch. (einen Theelöffel voll).

Wo die Pflanze wächst, und wenn sie gesammelt werden soll. — Die Pflanze kommt im größten Theile der Ver. Staaten vor. Sie blüht im Juli und August mit kleiner violetter Blume, und sollte dann auch gesammelt, im Schatten getrocknet und vorsichtig in Papiersäckchen für den Jahresbedarf aufbewahrt werden. Das Alter schwächt ihre Heilkraft. In kochendem Wasser (1 Unze auf das Pt. Fluß- oder Regenwasser) wird es ausgelaugt, und giebt dann 1 bis 2 Unzen Medizin, oder 2 bis 4 Eßlöffel voll, genug für eine Dosis. Bisher wurde noch nicht gesagt, wie oft das Mittel gebraucht werden soll, deßhalb füge

ich jetzt bei, daß es 4 bis 6 mal täglich bis zum Abend genommen werden muß, je nachdem es der Magen verträgt. Es ist weder giftig noch gefahrvoll. (Siehe Diabetes, Diät dafür, ꝛc.

Prof. King von Cincinnati sagt in seinem "American Dispensatory" bei Erklärung des Gebrauchs dieser Pflanze (bugle weed), nachdem er ihre Anwendung bei den vorgenannten Krankheiten bespricht, folgendes: „Es wirkt ähnlich dem Fingerhut (Digitalis) in seiner Beruhigung auf den Puls, doch ohne die gefahrvollen Nachwirkungen dieser Medizin zu besitzen und war daher bei verschiedenen Herzleiden am Besten verwendbar. Entschieden erfolgreich ist es bei der Behandlung von Diabetes, eineHeilung noch dann bewerkstelligend, wenn alle anderen Mittel fehl schlugen. Ebenso sicher war seine Wirkung in Fällen chronischer Diarrhöe und Ruhr, bei organischen Entzündungen, bei Säufern, bei Herzleiden und Wechselfieber."

Dosis des Pulvers von 1 bis 2 Dr., (1 bis 2 Theelöffel voll); bei der flüssigen Lösung gebe man 2 bis 4 Unzen (von 4 bis 8 Eßlöffel) und von der concentrirten Tinctur der frischen Pflanze (acht Unzen der zerstampften Pflanze auf 1 Pt. verdünnten Alcohol) von 5 bis 60 Tropfen.

Aus dem Vorstehenden ist ersichtlich, welch werthvolle Pflanze der Wasseranborn ist. Speciell wird es gut sein bei Husten und schwächendem Nachtschweiß einen Versuch damit zu machen, ebenso wie in den anderen vorerwähnten Krankheiten.

1. Piles (Hämorrhoiden oder goldene Ader.)—Einige gute Heilmittel dafür. — Dr. Stephen Adams von West Newfield, Me., beantwortet eine Anfrage im „Brief" in Bezug auf Heilung von Piles folgendermaßen:

„Ich gebrauche schon seit langem ein Heilmittel, das noch nie seine Wirksamkeit versagte. Mische citrine ointment und rosinous ointment, zu gleichen Theilen, thue einige Gran davon auf ein Papier und reibe am und in der Umgegend des Pförtners drei oder viermal die Woche vor dem Schlafengehen damit ein. Es wird die Blutung bald aufheben und die Geschwüre vertreiben. Es geht auch ohne Messer und Höllenstein. Sollte der Stuhlgang hart sein, so gebrauche man zwei- oder dreimal per Woche ½ Gran festen Extrakt von Belladonna und ein leichtes Abführmittel, (wie Weinsteinsalz, Sulphur magnesia, etc.,) doch ist es besser den Stuhlgang durch Bewegung und strikte Diät zu regeln."

Anmerkung.—Es ließe sich das als ganz gutes Mittel ohne weiteres Beweismaterial annehmen, doch da ich ganz sicher gehen will und selbst keinen Fall hatte, an dem ich es erproben konnte, so will ich mich noch auf die Aussagen Anderer berufen, die mir verläßlich erscheinen. So schreibt Dr. G. A. Graham von White Hall, N. C., im selben Blatte: „Nachdem ich selbst an goldner Ader leide, so interessirte ich mich natürlich höchlichst für die verschiedenen im „Brief" beschriebenen Kuren, die ohne Messer gelangen. Ich beschloß selbst den Versuch mit citrine und rosinous Ointment zu machen, wie von Dr. Stephen Adams angegeben. Ich nahm im letzten November zwei Einreibungen vor und habe seither keine Schmerzen mehr gehabt. Vor etwa vier Wochen kam ein alter Mann zu mir, der seit 40 Jahren an "Piles" litt, während welcher Zeit er verschiedene Aerzte und Heilmittel versuchte, ohne jedoch eine merkliche Besserung zu verspüren. Ich hoffte nicht, seinen Fall allein mit Ointment heilen zu können, doch da er sich der Anwendung radikalerer Mittel, wie Messer und Höllenstein, nicht aussetzen wollte, so versuchte ich es mit Dr. Adams vorgeschriebenem Ointment und erklärte der Patient ungemeine

Erleichterung erhalten zu haben. Der Auswuchs, der zwei Zoll lang war und fast so hart wie ein Knochen, ist fast gänzlich verschwunden, ohne Schmerzen oder Bluten hinterlassen zu haben, und fühlt der Patient wie neugeboren. Ich schreibe dies in der Hoffnung, daß sich dadurch vielleicht auch Andere zu Versuchen bewogen fühlen."

2. Piles.—Abführmittel dabei.—Die Nachfrage nach einer geeigneten medizinischen Behandlung von "Piles," die von Dr. Henbien in Nicholasville, Ky., uns zuging, und als deren Beantwortung die obenangeführte wie auch andere Kuren kamen, brachte auch ein von dem anderen abweichenden Heilverfahren, das ich hier wiedergebe, nicht weil ich glaube, daß dadurch allein eine Kur bewerkstelligt werden kann, sondern weil ich es für ein gutes Abführmittel bei Hämorrhoiden halte, obwohl Derjenige, der es mittheilt, Dr. Clarence H. Clark von Haverhill, N. H., davon behauptet, daß es absolute Heilung bringt und er es für die beste Medizin für "Piles" hält. Dieselbe besteht aus Jalap, confection of senna, bitartrate of potassa (Weinsteinsalz) und sulphur (Schwefel), je 8 Dr.; nitrate of potassa (gereinigter Salpeter) 26 Gr.; (alles in pulverisirter Form), Tolu-Syrup so viel um eine weiche Masse herzustellen. Dosis.—Eine Pille von der Größe einer gewöhnlichen Bohne oder kleinen Kastanie, dreimal täglich vor den Mahlzeiten zu nehmen, oder eine genügende Anzahl, um den Stuhlgang weicher und leichter zu machen und damit fortzufahren, bis derselbe regelmäßig und natürlich wird.

Anmerkung.—Als Abführmittel wird sich das Recept vorzüglich machen und wahrscheinlich auch sonst erleichternd wirken. Die folgende Medizin ist gleichfalls ein prächtiges Abführmittel bei "Piles" und dürfte, wie ich glaube, sich zugleich noch heilsamer erweisen. (Siehe „Blutende Piles, Laxative dafür u. s. w.)

3. Piles, einfache Medizin dafür.—E. Parsons, M. D. von Savannah, Ga., giebt folgendes Mittel. Er sagt: „Seit vielen Jahren litt ich an Piles und waren die Geschwüre oft in der Größe einer Walnuß hervorstehend. Ich versuchte es mit verschiedenen Medizinen, mit nur vorübergehenden Erfolg; vor 8 Jahren verschrieb ich folgendes Recept: Glycerin, 1 Unze; Carbolsäure in blos soviel Wasser aufgelöst als nöthig ist, 20 Tropfen; zu mischen. Am Abend vor dem Schlafengehen wusch ich die Stellen in kaltem Wasser und betupfte dieselben mit den Fingern. Im Verlauf einer Woche heilten mich 6 solche Anwendungen und seitdem habe ich nie einen Rückfall dieser höchst störenden Krankheit bekommen. Ich habe das Mittel vielen Freunden empfohlen, welche es ebenfalls mit Erfolg anwenden."

4. Hämorrhoiden durch ein einfaches inneres Mittel geheilt.—Ein anderer Schriftsteller behauptet, hartnäckige Hämorrhoiden durch Glycerin geheilt zu haben, wovon er zweimal täglich blos einen Theelöffel nahm.

5. Bluthämorrhoiden.—Nützliches Abführmittel und Heilung.—Ein Neffe von mir, der sehr mit Hämorrhoiden geplagt war, gab mir nachstehendes Recept, das ihm sehr genützt hatte. Er sagte, dasselbe habe, wie man öfters sagt, die Runde durch die Zeitungen gemacht. Man nahm:

„Schöne weiche Feigen, 1 Pfd.; beste pulverisirte Senna, 2 Unzen; Manna und Fenchelsamen je 1 Unze. Anweisung.—Man putze die Stengel am Blumenende und sonstige harte und trockene Stellen, wenn solche vorhanden, von den Feigen ab, zerhacke sie auf einem Hackeblock bis sie eine fehmige Masse bilden und thue

die anderen Bestandtheile dazu, wobei man nöthigenfalls etwas Syrup gebraucht, um alles hübsch und gleichmäßig durcheinander zu arbeiten. Alsdann thue man es in eine Blechbüchse, decke ein feuchtes Tuch darüber und verschließe es fest bis zum Gebrauch. Kann man keinen Fenchelsamen bekommen, so kann man statt dessen auch Anis- oder Kümmelsamen nehmen. In allen Fällen ist der Samen windtreibend und verhindert Bauchkneifen, das sonst durch Senna hergerufen wird. Die Auswahl ist Geschmacksache. Dosis.—Man nehme ein Stück von der Größe einer gewöhnlichen Wallnuß beim Schlafengehen, damit am nächsten Tage die Gedärme in Thätigkeit sind, und fahre jeden Abend oder jeden zweiten Abend mit einem ebenso großen Stücke fort, welches die Gedärme leicht und geschmeidig macht bis Heilung erfolgt ist. Wenn das Kneifen allzu schlimm ist, nehme man den obengenannten Samen (einerlei welchen) die Hälfte mehr. Nach Belieben kann obendrein noch zur Geschmacksverbesserung etwas Pfeffermünz oder Wintergrünöl hinzugethan werden, da beide im höchsten Grade windtreibend sind."

Anmerkung.—Dieses Mittel hat man stets als ein sehr wirksames gegen Bluthämorrhoiden ausgegeben, auch dann, wenn nur Beulen vorhanden waren.

6. Hämorrhoiden. — Einfaches Abführungsmittel. — Senna-Mixtur, 2 Unzen; cremor tartari und Schwefel, je 1 Unze; Ingwer-Syrup soviel um einen festen Teig zu machen; wohl zu mischen. Dosis. — Man nehme ein Stück von der Größe einer mäßigen Muskatnuß jedesmal beim Schlafengehen oder auch so viel als nöthig ist, um die Gedärme schlaff oder lose zu halten, d. h. bei Hämorrhoiden müssen die Gedärme lose gehalten werden, da die wunden Stellen keine Anspannung zulassen, ohne dem Patienten große Schmerzen zu verursachen. Mit diesem oder einem der obigen Abführungsmittel kann die Neigung zur Verstopfung leicht vermieden werden. Dr. Warren erklärt in seinem „Hausarzt" dieses für eines der besten Abführungsmittel bei Hämorrhoiden.

7. Hämorrhoiden. — Bleisalbe dagegen. — Man reibe tüchtig zusammen: Schmalz, 2 Dr. und Schwefel, 1 Dr.; alsdann reibe man es zwischen 2 Bleiplatten oder flachen Bleistücken, bis das Ganze ziemlich schwarz ist. Dr. Warren sagt: „Es ist nicht nur wohlthuend sondern auch heilend bei blutigen, und auch bei blinden Hämorrhoiden (d. h. solche, wo sich keine Geschwüre bilden). Die Kost sollte leichtverdaulich sein: Maisbrot, Roggenbrei, Brot von grobem Weizenmehl (Graham), mehlige Kartoffeln, reifes Obst, Pudding und Milch, Buchweizenkuchen, Fleischbrühe und etwas zartes Fleisch einmal den Tag."

Anmerkung. — Bei guter Verdauung und Blutumlauf giebt's keine Hämorrhoiden. Mithin halte man Verdauung und Blutumlauf in Ordnung, um Hämorrhoiden zu vermeiden. Das ist des Verfassers ganzer Rath.

Da jedoch viele Personen trotzdem an Hämorrhoiden leiden, will ich noch ein Recept anführen als Nachpille, nämlich um es in den Mastdarm zu stecken, welches W. M. Bemus in Jamestown, N. Y., uns mittels des „Briefes" als Antwort auf eine Anfrage mittheilt, und das er lange Zeit mit bestem Erfolge gebraucht hat. Dasselbe Mittel hilft auch bei übermäßiger Erschlaffung, wo es sogar doppelt werthvoll ist. Es lautet:

8. Hämorrhoiden und Erweiterung der Samendrüse. — Eine Nachpille. — 1. Gegen Hämorrhoiden. — Jodoform, 30 Gr.; Flüssiger Hirschhornextract, 18 Gr.; Kakaobutter und Wallrath, genügend um Nachpillen herzustellen 6 Stück, und sie Abends und Morgens in den Mastdarm zu stecken.

2. Gegen Erweiterung der Samendrüse. — Diese Nachpille mit einem Zusatz Tollkirschenextract, ¼ Gr. auf jede Nachpille, ist eine sehr zufriedenstellende Kur gegen Erschlaffung.

Anmerkung. — Obgleich die Beschreibung für Aerzte genügend sein dürfte, für die, wie oben bemerkt, der „Brief" erscheint, so daß sie die Kur gegen Erweiterung der Samendrüse verstehen, so ist dies nicht bei Laien der Fall, für welche speciell dieses Werk veröffentlicht wird. Daher will der Verfasser das Wort Samendrüse näher erläutern. Das ist nämlich eine Drüse an den männlichen Geschlechtstheilen, die unmittelbar vor und unter der Harnblase liegt. Infolge dessen bewirkt die Vergrößerung der Drüse einem Druck auf die Harnröhre oder Wasserabfluß, wobei der Urin schwer abgeht und zuweilen völlig gehemmt wird, so daß man einen Katheder gebrauchen muß, um die Harnblase zu entleeren. Die Samendrüse liegt so nahe beim Mastdarm, in welchen die Nachpille bei Vergrößerung der Samendrüse gesteckt werden muß, ganz wie bei den Hämorrhoiden, daß sich dieses Mittel höchst heilsam gegen das genannte Uebel erweisen wird. Da ich nun weiß, wie wichtig es ist, etwas möglichst vollkommen zu verstehen, wenn ich es selbst anwenden will, so will ich auch den Vorsatz fassen, auch für meine Leser Alles möglichst klar zu machen, habe ich ihnen doch eine lebenslängliche Arbeit gewidmet und, wie ich hoffe, durch meine Bücher in der Weise Gutes gethan, daß dasselbe auch noch viele Jahren, nachdem meine Zunge und meine Feder zur Ruhe gekommen sind, nachwirken wird. Dies ist für mich die erhabenste Idee meines Lebens, daß ich soviel in meinen Kräften stand, der Menschheit nützte.

9. Hämorrhoiden, gewöhnliche oder blutige; Nasenbluten, Gebärmutterbluten u. s. w. — Mittel dagegen. — Samuel Wimpelberg, med. Doktor zu Poughkeepsie, N. Y., schreibt dem „Medizinischen Bulletin" über das Thema „Goldne Ader" (die Aerzte nennen es natürlich Hämorrhoiden):

„Als Kur gegen Hämorrhoiden werden zahlreiche Recepte empfohlen und ich habe auch viele versucht, aber ich kann mit gutem Gewissen behaupten, daß kein einziges in der ganzen Pharmacopoe (eine Reihe medizinischer Bücher) nur halb so günstige Erfolge erreicht hat, wie das schwefelsaure Eisenperoxyd (gewöhnlich nennt man es Monsel's Salz, und auch ich will diese Bezeichnung anwenden).

„In Fällen, die gewöhnlich als Bluthämorrhoiden bekannt sind, wirkt es schnell und sicher und hat bisher die großartigsten Erfolge erzielt. In solchen Fällen ist die Dosis: Monsel's Salz, 1½ Gr., ter in die (dreimal täglich) innerlich. Auch empfiehlt sich folgende Salbe, örtlich anzuwenden: Einfache Salbe, 1 Unze; Monsel's Salz, 12 Gr.; zu mischen und Abends und Morgens zu gebrauchen. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß Hämorrhoidalgeschwüre, die von Schwangerschaft herrührten, in weniger als einer Woche verschwanden, wenn in der angegebenen Weise das Monsels'sche Salz innerlich gebraucht wurde. Hämorrhoiden, welche von heftigen Anstrengungen beim Stuhlgang herrühren (wenn man eine Entleerung erzwingen will), verschwinden prompt bei dem gleichzeitigen Gebrauch des inneren Mittels und des äußeren (des Pulvers und des Ointments). Hier möchte ich noch einschalten, daß in Fällen von Proctocele (eine Art von Hämorrhoiden, die das Heraustreten des Mastdarms nach jedem Stuhlgang zur Folge hat) das Leiden leicht durch die innerliche Anwendung von sulph. of iron (Monsel's salt) in Dosen von 2 Gr. dreimal täglich und der äußerlichen Anwendung des Ointments gehoben werden kann."

10. Hemorrhage der Lungen, Nasen- und Gebärmutterbluten u. s. w. — Da das Monsels'sche Salz eine so prompte und durchgreifende Wirkung bei blutenden Hämorrhoiden hat, so sieht der Verfasser nicht ein, warum dieselbe Wirkung nicht bei den Blutungen obengenannter Organe eine ähnliche sein sollte. Ich will hier aber ein anderes Mittel anführen, daß ich kenne: Fl. ext. of ergot, 1 Unze; tannic acid, 180 Gr.; mischen. Dosis.—½ Theelöffel voll alle 2

mit dem Stoff etwas einreiben kann. Sowie der Patient wieder schlucken kann, gebe man ihm (eine Mischung, einen Theelöffel voll) von Lavendel-Spiritus mit 10 Tropfen Salmiakgeist.

Personen die zu Ohnmachts Anfällen geneigt sind, sollten es vermeiden sich in überfüllte Räumlichkeiten zu begeben, wo schlechte Luft herrscht, auch sollten sie keine engen Kleider tragen und sich jeder Aufregung enthalten. Kalte Bäder und geeignete Diät sind die besten Vorbeugungsmittel.

Anmerkung. — Irgend eine Schwäche, speciell im Nervensystem, mag eine Ohnmacht herbei führen, weßhalb Personen die durch Krankheit arg geschwächt sind leicht in Ohnmacht fallen. Wenn erst einmal wieder auf den Beinen, sollten sie es versuchen sich bei Bewegung zu halten. Ohnmacht ist auch häufig die Folge von großen Ueberraschungen, Gemüthsbewegungen, heftigem Schmerz, Anblick menschlichen Blutes und Irritation der Magenwandungen, verursacht durch schlecht verdauliche Nahrung.

Gallensteine. — Behandlung. — Um die Krämpfe zu vermindern, gebe man Dover's Pulver in vollen Dosen, oder Chlorodine. Ebenso lege man ein Senfpflaster auf die rechte Weiche und über den Magen, oder gebrauche heiße Umschläge. Wenn der Magen irritirt ist, so gebe man ein neutralisirendes Mittel, bis Stuhlgang erfolgt. Eupatorium perfoliatum (thoroughwort), wenn eingegeben, bis Erbrechen erfolgt, dürfte von guter Wirkung sein, doch gebe man genügend lobelia hinzu, um die Entleerungen zu erleichtern.

Um die Säurebildung zu verhindern, deren Folge meistens die Formation von Gallensteinen ist, gebe man durch längere Zeit hindurch folgendes neutralisirendes Mittel, wobei jedoch eine geeignete Diät einzuhalten ist: „Rhubarb, pulv., ½ Unze; spearmint herb, pulv., ½ Unze; cascarilla, pulv., ½ Unze; bicarbonate of potassa, pulv., ½ Unze; Wilde Kirschbaum-Rinde, pulv., ½ Unze; gut vermengt und in ein Quart siedendes Wasser gethan; dies dann abkühlen lassen und ein halbes Pint Brandy dazu gethan; in Dosen von einem halben Weinglas voll einzugeben. Auch sollte täglich die schmerzende Kreuzgegend mit einer leichten Saleratus-Lösung in Wasser, mittelst Schwammes gebadet und darnach gut frottirt werden. Ebenso ist reichliche Bewegung in frischer Luft dringend nothwendig.

Pleurisy, (Seitenstechen). — Behandlung. — Gewöhnlich bin ich gegen alle Blutabzapfungen und mag diese daher auch nicht bei Seitenstechen empfehlen, obwohl dies das einzige Leiden ist, wo das Verfahren gerechtfertigt sein dürfte.

Schweißerzeugende Mittel sollten sofort angewandt werden. Virginischer Schlangenwurzel-Extract jede halbe Stunde in Theelöffelbosen gegeben, wird seine schweißtreibende Wirkung bald ausüben und dem Patienten Erleichterung verschaffen Man kann das Mittel mit Balsam oder einem Absud der Pleurisy-Wurzel vermengt eingeben. Zur gleichen Zeit sollte die schmerzende Seite mit Hopfen, Gänsekraut, Wermuth ꝛc., sehr heiß gebäht werden. Wenn dies keine oder nur theilweise Erleichterung bringt, so gebe man ein Brechmittel von concentrirtem Lobelia-Pulver und darauf Jalap-Pulver oder Leptandrin-Pulver oder folgendes Recept: 12 Gr. Pulv. Gamboge; 12 Gr. pulv. Scamony; 2 Gr. elaterium; 8 Tropfen Croton-Oel, und 8 Gran ext. of stramonium; zu 12 Pillen zusammengemischt. Jede Stunde ist eine Pille zu nehmen bis die Wirkung erreicht ist. Zur

gleichen Zeit sollte die Schweißerzeugung durch volle Dosen von Veratrum-Tinctur aufrecht erhalten werden.

Um Schlaf und Schweiß zur selben Zeit zu erzeugen, mag dem Patienten Dover's Pulver in Dosen von 6 Gran gegeben werden.

Für das Fieber giebt es nichts Besseres als die Tinktur von veratrum viride.

Der Patient darf nur wenig und leichte Nahrung erhalten.

Wenn keine Schweißausscheidung erfolgt, so werden ein paar kleine Einstiche in die Brust gemacht und das Wasser abgezogen, welche Operation man paracentesis thoracis nennt, und die auch in nicht complicirten Fällen immer den gewünschten Erfolg hat. Wenn dies nicht geschieht, dann muß die schmerzhafte Seite täglich frisch mit Jod Tinktur eingepinselt werden, bis sie fast ganz wund ist, auch gebe man zur selben Zeit iodide of potassium ein.

Ferner: Flüssigen Extr. von Sarsaparilla, 4 Unzen; flüssigen Extr. von pipsissewa, 1 Unze; 1 Qut. Wasser; und 2 Unzen iodide of potassium; zusammengemischt, dreimal täglich einen Eßlöffell voll.

Rickets. — Englische Krankheit. — Wie schon erwähnt ist dies eine Krankheit skrophulös angelegter Kinder. In Folge eines mangelhaften Ernährungsprozesses gelangt nicht genug phosphorsaurer Kalk in die Knochen, um sie zu härten, und das Gewicht des Körpers, oder ein Anziehen der Muskeln, wie ein Druck von Außen genügt um die Gliedmaßen verschiedenartig zu biegen. Die Köpfe der Hüftenknochen sind enger zusammengeschoben, wodurch der Unterleib eingezogen erscheint, der Rückenwirbel ist gebogen und stehen die Schulterblätter so erhoben, wie zum Flug bereite Flügel, und der Kopf erhebt sich kaum über die Schultern. Behandlung. — Gute, reichliche, und nahrhafte Kost gut eingetheilt, Bewegung in frischer Luft, laue oder kalte Salzwasserbäder mittelst Schwamm und gutes Frottiren der Gliedmaßen, so wie wenig Medizin, höchstens dreimal am Tage eine Dosis von 2 Gr. hypophosphite of lime in ein wenig Zuckerwasser, oder ½ Theelöffel Syrup von Hypophosphites.

Shingles. — (Lenden-Rothlauf.) — Leichte Kost und schwache Abführmittel. Sollte der Patient vorgerückten Alters und schwächlich sein, so ist folgendes Tonic zu empfehlen:

1. Innerlich. — Bicarbonate of soda, ½ Unze; Gentian Extract, 4 Unzen; Colombo Tinctur, 1 Unze, und ½ Unze Orangenschalen Syrup; zusammengemischt; dreimal täglich einen Eßlöffel voll zu nehmen.

2. Aeußerlich. — 1 Dr. weißer Vitriol mit 8 Unzen Rosenwasser vermengt, oder folgende Salbe:

3. 1 Dr. Schwefelsauren Kalk, 15 Gr. pulv. Campher, und eine Unze Fett zusammengerieben.

4. 1 Unze Hollunderblüthen Salbe mit 1 Dr. Zink Oxid zur Salbe vermengt.

Magenkrämpfe. — Behandlung. — Folgende starke Einspritzung dürfte meist augenblickliche Erleichterung bringen:

1. 2 Unzen Castor-Oel; ½ Unze Eschenrinde-Tinktur; 2 Drch. Ext. der Virginischen Schlangenwurzel; sowie eine Eingabe von einer Mischung von je einem halben Quart boneset und senna.

2. Süße Rhabarber-Tinktur, 4 Unzen; 2 Drch. bicarbonate of soda; zu-

sammengemengt je nach Bedarf in der Dosis von 1 Thee- bis zu einem Eßlöffel voll zu nehmen. Dies, mit ein paar Tropfen Cayenne-Tinktur vermengt, wird meist rasche Besserung bringen, ebenso ein Senfpflaster auf den Magen gelegt, welch letzteres Mittel sich überhaupt in vielen Fällen vorzüglich bewährt, und daher als des armen Mannes Freund gelten kann.

Anmerkung. — Obwohl gewöhnlich von kürzerer Dauer, sind die Schmerzen bei Magenkrampf doch weit heftiger als bei Herzbrennen und sind begleitet von einem Gefühl des Vollseins, Empfindlichkeit und großer Unruhe. Bei Frauen sind oft noch hysterische Symptome damit verknüpft. Der Patient ist gewöhnlich von starken Winden und stechendem Schmerz in Rücken und Schultern geplagt.

Typhoid Pneumonia. — Behandlung. — Dieselbe sollte in einer Vereinigung der Behandlung von Pneumonia und Typhus bestehen und muß große Vorsicht angewandt werden, daß keine kraftraubenden Heilmittel in Gebrauch kommen. Sind Anzeichen von Verstopfung vorhanden, so nehme man folgendes Mittel:

1. 1 Dr. Leptandrin; 1 Scruple Podophyllin; 2 Dr. Scutillarine; 1 Scruple pulv. Cayenne; 4 Unzen Staubzucker, in einem Mörser gut untereinander gestampft. Dosis.—Für Erwachsene $\frac{1}{8}$ der Mischung.

2. 30 Gr. Leptandrin; 10 Gr. Podophyllin; 10 Gr. pulv. Cayenne; 6 Gr. ext. nux vomica und 12 Gr. Chinin zu 24 Pillen zusammengemischt, wovon 1 bis 3 täglich zu nehmen.

Wenn sich Symptome großen Druckes einstellen, gebrauche man folgendes Mittel:

3. 4 Gr. Podophyllin; 8 Gr. Leptandrin; 8 Gr. Chinin und 2 Gr. ext. nux vomica zu 16 Pillen vermengt, wovon 1 bis 3 vor dem Schlafengehen zu nehmen.

4. Pulv. Peru-Rinde, 1 Unze; pulv. Rhabarber, ½ Dr.; pulv. muriate of ammonia, 1 Dr.; zusammengemischt und auf 8 Pulver vertheilt; wovon dreimal täglich je ein Pulver zu nehmen.

5. Aromatischer Rhabarber-Syrup, 1 Unze; Colombo Tinctur, 1 Unze; zusammengemischt und zwei Theelöffel voll dreimal täglich zu nehmen. Dabei sehe man das Husten durch Eingabe von Flachssamen, Ulmen und Sammetpappeln (Marshmallow) Thee, sowie durch äußerliche Hülfsmittel zu erleichtern.

Kinderwartung.—1. Kost.—Zwischen der Zeit des Entwöhnens und dem siebenten Jahre sollte die Nahrung meistens aus Milchspeisen bestehen und animalische Kost höchstens 1 bis 2 Mal per Woche gegeben werden.

2. Stuhlgang.—Den Stuhlgang der Kinder normal und regelmäßig zu halten, ist eine Sache von der größten Wichtigkeit. Kinder vergessen nur zu leicht die natürlichen Entleerungs-Bedürfnisse, da sie keine Ahnung von der Wichtigkeit dieser Funktionen haben.

3. Schlaf. — Kinder pflegen sich gewöhnlich an lärmenden und ermüdenden Spielen zu betheiligen, wobei sie ausgiebige körperliche Bewegung haben; auch wird zur Zeit ihres Schulgangs der Geist nicht minder angestrengt, woraus hervorgeht, daß Kinder auch genügend Schlaf erhalten sollten, und zwar zum Mindesten von 9—10 Stunden. Doch sollte das zur Nachtzeit geschehen und den Kindern nicht erlaubt werden, während der Tagesstunden aus Ermüdung einzunicken.

4. Kleidung. — Dieselbe sollte bei Kindern stets der Jahreszeit angepaßt sein, wobei immer darauf geachtet werden soll, daß das Kind nicht allzu leicht gekleidet gehe, und ist es entschieden falsch, die Kinder der Abhärtung halber frieren zu lassen. Was am meisten zu fürchten ist, sind Kälte und Nässe, sowie eine plötzliche Abkühlung im Schweiße. Letzteres ist häufig bei Knaben der Fall, die sich, in Schweiß gebadet, nach ermüdendem Spiele auf dem feuchten Boden ausruhen. Gesunde Kinder brauchen nicht immer in Flanell gewickelt herumzulaufen, doch wenn dieselben zu rascher Erkältung oder Diarrhöe veranlagt sind oder an kranker Hautfarbe und sonstigen Systemschwächen leiden, ist es vernünftig, Kinder in Flanell zu kleiden. Große Vorsicht sollte darauf verwandt werden, daß die Kinder die Füße trocken und warm behalten, weßhalb das Schuhwerk nach Durchnässung ebenso rasch gewechselt werden sollte wie die Kleider.

5. Reinlichkeit. — Schon von früh'ster Jugend an sollte den Kindern die Wichtigkeit und Nothwendigkeit des Sichreinhaltens gelehrt werden. Man sollte sie anweisen ihr Haar, ihre Zähne und Nägel sauber zu halten, da dies nicht allein ihre Gesundheit fördert sondern auch ihr Aussehen zu einem wohlgefälligen macht. Von größter Wichtigkeit ist es auf Reinhaltung der Haut zu achten, da dies das beste Schutzmittel gegen die vielen Hautausschläge ist, denen Kinder so häufig ausgesetzt sind. Häufige Waschungen der Brust mit kaltem Wasser werden die Erkältungsgefahr vermindern. Auch öfteres Waschen der Füße mit kaltem Wasser wird sich als Schutzmittel gegen Beulen erweisen. Seebäder und Schwimmen in sicheren Gewässern sind vorzüglich für Gesundheit und Reinlichkeit, welche Letztere auch in nicht geringem Grade von moralischem Werthe für das Kind ist.

6. Bewegung. — Gesunde Kinder, die nicht gerade von trägem Temperament sind, brauchen wohl selten nur zu Bewegung angehalten werden und sind nur zu leicht geneigt, des Guten zu viel zu thun, so daß man gut thut sie hierin etwas zu controlliren. Turnen oder Tanzen ist sehr angezeigt, auch sollten Mädchen fleißig über die Schnur springen. In freier Luft soll man der Bewegung der Kinder ihren eigenen Lauf lassen und nur dann einschreiten, wenn sie sich unziemlich oder allzuausgelassen betragen. Selbst den Mädchen sollte dabei freier Spielraum gegeben werden, da sie dadurch nebst den Vortheilen für ihre Gesundheit, eine gewisse Ungezwungenheit im Benehmen erhalten. Jedenfalls ist es besser, daß sie vorerst auf Entwickelung des Körpers Sorge tragen, ehe sie sich mit Zeichnen oder Musik zu quälen anfangen.

Moralische Behandlung. — Wir pflegen häufig die Natur für Untugenden verantwortlich zu halten, die wir eigentlich selbst in das Kinderherz pflanzten. Die moralische Erziehung der Kinder ist im Allgemeinen schlecht. Gewöhnlich beginnen wir damit die Kinder entweder zu unsern Herrn oder unsern Sklaven heranzuziehen. Manchmal auch ist Beides zugleich der Fall indem wir ihnen eine Zeitlang in Allem zu Willen sind, und dann auf einmal in gereizter Stimmung oder tyrannischer Anwandlung den Spieß umdrehen und bedingungslosen Gehorsam fordern. Ihr Wimmern zwingt uns Nachgiebigkeit ab bis wir ärgerlich werden und als extremes Mittel mit eiserner Strenge uns Gehorsam erzwingen. Das ist gänzlich falsch. Das Kind soll stets zum Gehorchen angehalten werden, aber in ruhiger, liebevoller Weise. Früh schon sollten die Kinder zur Selbstständigkeit herangezogen werden. Deßgleichen zur Einhaltung regelmäßiger Zeiträume für Essen

und Schlaf. Unbedingter Gehorsam soll ihnen unausgesetzt gelehrt werden. Dies kann nur durch Entschiedenheit, Selbstbeherrschung und große Milde der Eltern erreicht werden. Wenn dieselben haben wollen daß ihr Kind heiter und fröhlich ist, müssen sie ihm die gleichen Eigenschaften zeigen und sich nicht durch Aerger, Jähzorn ꝛc. hinreißen lassen auf die Erziehung des Kindes schädlich einzuwirken. Nichts ist schlimmer für die Entwickelung des Kindes, als eine Geneigtheit zu Launen, Unzufriedenheit und Grämlichkeit und lernen diese Untugenden die Kinder meist aus dem Vorbild der Eltern.

1. Kinderkrankheiten. — Prickelhitze, Ruhr, Diarrhöe u. s. w. — Heilmittel. — Frau Jay von Fern Grove, Ill. berichtet in der Zeitschrift „Blade" daß sie von einem erfahrenen Arzte folgendes Recept gegen Prickelhitze bei Kindern erhielt:

1. Halte die Kinder möglichst im Kühlen.
2. Kindern bis zu 2 Jahren gebe ½ Theelöffel voll Weinsteinsalz am Morgen, und wiederhole dies einige Tage.
3. Bade sie jeden Abend in lauem Wasser mit etwas Soda drin. Es ist gut dabei eine große Wanne lauen Wassers zu nehmen, in der das Kind 1—5 Minuten lang herumplätschern kann.
4. Wenn sich die Prickelhitze in kleinen Pimpeln zeigt, die alle wund sind, so bestreiche man sie mit irgend einem frischen ungesalzenen Fett und streue Stärkestaub darüber, zum Mindesten einmal täglich um das Jucken zu verhindern.

2. Ruhr, Diarrhöe u. s. w. bei Kindern. — Abhilfe dafür. — Dieselbe Frau fährt fort. 1. Kinder beanspruchen viel Vorsicht während des warmen Wetters mit ihren Ruhr und Diarrhöe Anfällen ꝛc. vom Zahnen. Ich fand, daß der Brombeeren Balsam wie ich ihn nenne ein vorzügliches Heilmittel sei, aber wenn das Leiden von langer Dauer ist, und starke Schmerzen und Entzündungen im Unterleibe vermuthet werden, ist es gut die Kinder ruhig zu halten, wenig zu wiegen (wie der Doktor mir sagte) und den Bauch mit Terpentin Spiritus in der Weise zu behandeln, daß man ein damit angefeuchtetes Tuch das den ganzen Bauch bis zur Brust bedeckt, so lange auflegt, bis die Haut geröthet ist, doch lasse man keine Blasen ziehn. Wenn die Röthe verschwunden ist, wiederhole man das Auflegen, bis die Schmerzen aufhören.

2. Zwiebel Umschläge. — In derselben Weise angewandt sind gleichfalls sehr gut, nur hilft Terpentin-Spiritus rascher. Der Umschlag wird nach Kleinschneiden der Zwiebeln und Aufkochen derselben in etwas Wasser, durch Auflegen derselben auf ein Tuch hergestellt.

Anmerkung. — Dem Verfasser scheint es, als ob das Kochen der Zwiebeln die Schuld an der langsamen Wirkung trägt. Man zerhacke sie und lege sie roh auf und das Mittel wird ebenso rasch wirken wie andere. Der Balsam, der verschieden von allen anderen ist, die ich bereits gesehen, dürfte sich als recht werthvoll erweisen. Das Recept hierfür ist:

3. Brombeeren Balsam und Cordial für Kinder. — Man nehme die kleinen Auslauf Wurzeln der Brombeere etwa zu 4 Unzen, dazu 2 Unzen Rinde der „Bayberry," 1 Unze der Kranichschnabel Wurzel (botanisch geranium maculatum, im Volksmund als Alaunwurzel bekannt), ferner 1 Unze Zimmet, Myrrhen und Nelken je ½ Unze; Fenchel-Samen, ¼ Unze.

Anweisung. — Die Wurzeln sollten alle kurz geschnitten und dann mit den anderen Ingredenzien zerstampft und in 2 Qt. Wasser (zum Mindesten 4 bis 6

THE AFFLICTIONS OF CHILDHOOD.

Stunden) zum Auslaugen gethan werden. Saugen sie das Wasser zu sehr auf so gieße man etwas heißes Wasser zu, dann seihe man ab, und füge dem Balsam 1 Pfd. feinen Zucker zu, den man heiß auflösen läßt.

Für Cordial. (Liquor.) — Dieselbe Zubereitung, nur daß dem Extract blos ¼ Pfd. Zucker und ½ Pt. des besten französischen Brandys zugefügt wird. Sowohl Balsam, wie Cordial, müssen in Flaschen verkorkt gehalten werden. Für Kinder, je nach Alter und Schwere des Leidens 1 bis 2 Theelöffel voll alle 1, 2, 3 Stunden zu nehmen. Für Erwachsene, denen das Mittel gleichfalls hilft ein Eßlöffel voll zu gleicher Zeit.

Anmerkung. — Ich kann nicht einsehen, wozu Balsam und Cordial bereitet werden müssen und würde das volle Pfund Zucker und ½ Pt. Brandy oder Whiskey, was man eben am Besten bekommen kann, der Mischung hinzufügen, und das ganze Syrup nennen. Der Brandy macht das Mittel wirksamer und dauerhafter. Prof. King sagt über diese Beerenarten, zu denen die Himbeeren, die Blaubeeren, ꝛc. gehören: Dieselben, speciell die Brombeeren, sind von guten Diensten bei Ruhr, da sie angenehm schmecken, und die Schmerzen des Patienten in Folge des tenesmus (Grimmen und Schneiden) bedeutend erleichtern, und schließlich Heilung bewerkstelligen. Blackberry-Syrup war noch da von Erfolg bei Ruhrerkrankungen, wo die Aerzte bereits verzweifelten.

3. Dr. J. D. Lauers von Conover, O., fügt dem Blackberry Cordial, der nach irgend einem guten Recept hergestellt sein mag, noch folgende Mischung hinzu: Zu 1½ Unze Cordial nehme man Kino Tinktur und Paregoric je 1½ Dr. und Ingwer-Syrup, genug um eine 8 Unzen haltende Flasche zu füllen. Dosis. — Für Erwachsene 1 Theelöffel voll jede Stunde. Für Kinder einen ½ Theelöffel voll zur gleichen Zeit. In schlimmen Fällen vergrößere man die Dosis.

Anmerkung. — Man gehe dabei vorsichtig zu Werke, da Kino stark zusammenziehend wirkt und leicht, wenn oft in größeren Dosen eingegeben, das Gegentheil vom Beabsichtigten, nämlich Verstopfung herbeiführen kann. Deßhalb sei man in dieser Beziehung wachsam. Wenn man der Mischung soviel Rhabarber-Syrup zufügt, als Kino-Tinktur, so dürfte der Werth des Mittels erhöht und die allzustarke Wirkung des Kino ausgeglichen werden.

4. **„Sommer-Complaint" beim Zahnen der Kinder.**—Sub-carbonate von Bismuth, 36 Gr. und 6 Gran von Dover's Pulver gut zusammengemischt und auf 12 Pulver vertheilt. Dosis. — Für Kinder von 1½ bis 2 Jahren 1 Pulver in etwas Syrup alle 3—4 Stunden zu nehmen. Wenn sich genügend dicker Stuhlgang zeigt, gebe man nur noch 2 bis 3 Dosen täglich ein und so fort bis man den Stuhlgang unter Controlle hat.

Anmerkung. — Ich erinnere mich eines Falles mit einem Mädchen von 1½ Jahren, wo ich das Mittel fast ein Jahr lang anwandte. Das Kind war sehr schwach und entkräftet, doch Pflege und Ausdauer errangen schließlich den Sieg und ist das Kind zur Zeit, da ich dies schreibe, bereits 8 Jahre alt und von bester Gesundheit. Ohne die Pulver und gedulbige Pflege würde es wohl schon längst im Grabe ruhen.

5. **Colic bei Kindern und Erwachsenen.—Ein raschwirkendes Heilmittel.**—1. Für Kinder.—Flüssiger Ext. von Dioscorea (Wilder Yam oder Colic-Wurzel), ½ Dr.; Campher-Wasser, 1 Dr.; einfacher Syrup, 1 Unze;

gut gemischt. Dosis.—Für Kinder von 2 Monaten oder darunter ½ Theelöffel voll alle halbe Stunde oder noch öfter, wenn nicht genügend rasch wirkend. Dr. Herris von Suwanee, Ga., behauptet, daß das Mittel rasch und dauernd heilt.

2. Für Erwachsene.—Im „Dispensatory" sagt Prof. King über den wilden Yam: Es ist ein prächtiges Mittel in Fällen biliöser Colic, das ich häufig mit bestem Erfolge in Dosen von ½ Pt. des Absuds (Thees) in halbstündiger oder einstündiger Wiederholung anwandte. Keine andere Medizin ist dabei von Nöthen, da das Mittel selbst in den schwersten Fällen rasch und dauernd wirkt. Der flüssige Extract davon, der jetzt häufig im Handel zu haben ist, wird sich zweifellos ebenso wirksam erweisen und leichter zu bekommen sein. Der Thee wird hergestellt, indem man 1 Unze der Wurzel in 1 Pt. Wasser aussaugen läßt.

6. Hernia oder Bruch bei Kindern zu kuriren. — Eine Frau A. S. Benson, von Loveland, Col., theilt dem „Blade" folgendes Mittel mit, welches wie ich glaube, sich bei anderen Kindern ebenso wirksam erweisen dürfte, wie bei ihrem 11-jährigen Knaben. Je eher es angewandt wird, sobald man den Bruch entdeckt hat, desto wirksamer wird es sein. Sie sagt:

1. „Ich wünsche Ihnen eine Kur für Bruch mitzutheilen, die ich bei meinem Knaben erfolgreich anwandte. Derselbe erhielt schon im Alter von 3 Wochen einen Bruch und war gezwungen ein Bruchband zu tragen. Als er 2 Jahre alt war, zog er sich einen zweiten Bruch auf der anderen Seite zu und mußte ein doppeltes Bruchband gebrauchen, das er höchstens beim Schlafengehn ablegen konnte. Eine Frau erzählte mir einmal, daß Eieröl den Bruch kurire, doch wußte ich nicht wie dasselbe bereitet wird und hatte auch kein rechtes Vertrauen darin. Nun ist mein Junge 11 Jahre alt, und erfuhr ich im vorigen Sommer abermals daß Eieröl so vorzüglich für Bruchleiden sei, und lernte zugleich die Herstellung desselben. Ich versuchte das Mittel 3 Wochen lang und trägt der Knabe nun schon seit 6 Wochen kein Bruchband mehr. Er kann Bohnen pflücken und sich auf der Farm bei leichterer Arbeit allgemein nützlich machen und scheint vollständig geheilt. Hier ist das Recept für Eieröl von dem ich hoffe daß es auch Andere versuchen werden":

2. Eieröl zur Heilung von Bruch bei Kindern, zu bereiten. —„Man koche 15 Eier hart, nehme dann die Dotter heraus und hacke sie fein. Sodann thue man sie in eine Pfanne und setze sie über schwaches Feuer, beständig rührend und das Feuer schürend. Die Masse wird sich bald in eine rahmigaussehende Substanz verwandeln, und wenn das Feuer stärker wird, bald braun färben um schließlich wie Kaffeegrund auszusehen. Man setze das Umrühren geduldig fort, so brandig die Masse auch riecht, bis sie sich nach einer Weile in ein dunkles Oel verwandelt, worauf man es ablaufen läßt und in eine Flasche füllt. Es wird über eine Unze Oel geben, doch brauchte ich diese Menge nicht auf um meinen Knaben zu kuriren, obwohl ich nicht entmuthigt gewesen wäre, wenn ich noch einmal so viel hätte machen müssen. Beim Schlafengehen, wenn sich der Bruch des Kindes zurückzieht, reibe man die Stelle mit dem Oel ordentlich ein. Am Morgen gebrauche man dann folgendes:

3. Heilende Salbe. —„Man schmelze etwas frische, ungesalzene Butter mit einem Viertel so viel Bienenwachs und gebe ein paar Tropfen Spieköl (oil of spike) hinzu. Das Mittel ist sehr heilsam und schützt die Haut vor dem Wundwerden. Ich wandte die Behandlung etwa drei Wochen unausgesetzt an."

Anmerkung. — Jeder der ein mit Bruch behaftetes Kind hat, sollte einen Versuch mit dem Mittel machen.

7. Milk Scab. (Gesichtsausschlag) bei Kindern. — Heilmittel dafür. — Frischer Hammeltalg geschmolzen und zwei Mal täglich ziemlich dick auf-

getragen. Einmal in der Woche oder öfter wasche man mit weißer Castile-Seife und trage dann frischen Talg auf, wodurch das Brennen und Jucken gemildert wird. Einer Medizin bedarf es nicht.

Anmerkung. — Diese „Scabs" oder Ausschläge zeigen sich auf dem Vorderkopf und der Stirne von Säuglingen, und zwar zuerst in der Form von kleinen Pimpeln, manchmal von pustelartiger Natur, Eiter enthaltend und dann büschelartig zusammenwachsend, die Ränder mehr oder weniger roth und entzündet. Den Namen hat die Krankheit aus der vorurtheiligen Annahme, daß sie durch die Muttermilch veranlaßt wird, doch habe ich sie auch bei Kindern beobachtet, die mit der Flasche aufgezogen wurden. Manchmal nennt man das Leiden auch Honig-Krankheit, da der Ausbruch wie kleine, auf der Haut getrocknete Honigtropfen aussieht. Wenn sich das Leiden auf den Kopf erstreckt, so nennt man es "Scald head" (Grindkopf). Nebst den Waschungen mit reiner Castile-Seife oder einer schwachen Lauge aus Holzasche, und Aufstreichen des Hammeltalgs, kann man etwas Schwefel und Weinsteinsalz eingeben, um den Stuhlgang zu erleichtern. Die Mischung sollte zur Hälfte aus Schwefel und zur Hälfte aus Weinsteinsalz bestehen und mit Molasses oder Syrup eingegeben werden. Das Leiden ist gleichfalls als tinea capitis und als dow worm bekannt. Zuerst blos eine leichte Hautentzündung, wird es durch Vernachlässigung, Mangel an Reinlichkeit, und Versäumniß der Anwendung obiger Mittel zum ausartenden, eiternden Ausschlag der schwer zu kuriren ist. In solchen Fällen wende man folgendes Mittel an:

8. Französische Salbe für Grindkopf bei Kindern.—1 Unze Rosensalbe und 1 Dr. weißen Niederschlag (white precipitate) zusammengemischt. Anweisung.—Man wasche vorsichtig mit milder Castile-Seife und Wasser, trockene darauf den Kopf mit trockenen Tüchern gut ab und reibe nach einigen Minuten etwas Salbe ein. Dies Verfahren befolge man am Morgen und Abend.

Anmerkung. — Das Recept stammt von Prof. Spielmann von der Universität in Straßburg und wurde von ihm erfolgreich angewandt.

9. Grindkopf.—Theerpflaster als Heilmittel. — Dasselbe wird als gut empfohlen, doch sollte Theer nur in kleinen Quantitäten zur Anwendung kommen und zwar wie folgt: Man koche 1 Quart Urin, 4 Unzen Schweinefett und 1 Löffel Theer ein bis zwei Stunden lang zusammen, lasse es etwas abkühlen und füge beim Abseihen 1 Unze Schwefel hinzu. Das Ganze lasse man wieder etwas zusammenschmelzen und bevor man es anwendet, besorge man das Waschen und Abtrocknen wie oben angegeben. Zugleich vergesse man nicht Schwefel und Weinsteinsalz innerlich einzugeben.

10. Bettnässen u. sonstige Urinleiden der Kinder.—Heilmittel dafür.—Folgendes Recept ist dem „Eclectic Medical Journal" in Cincinnati entnommen. Es stammt von Dr. J. Berger aus El Paso, Kansas. Er sagt:

1. „In Beschwerden der Urin-Organe habe ich über ein Jahr Santonin gebraucht und in keinem Falle hat es den gewünschten Zweck verfehlt. Ich habe es bei Ausbleiben und Stockung des Urins und Dysuria und auch bei Fieber gebraucht. Wenn der Urin gering ist und ein „Backstein Pulver" absetzt, ist dieses gerade das Mittel. In meinem ersten Fall war das Ausbleiben des Urins vollständig und widerstand aller Behandlung nach Büchern. Auch das berühmte apis mel (Honigbirnen-Thee) wurde ohne Erfolg versucht. Aber Santonin mit Zucker triturirt (gerieben) in ½ Gr. Dosen, jede drei Stunden, bewirkte Ausfluß in 8 Stunden und kurirte den Fall in 24 Stunden. In zwei anderen Fällen von Urinausbleiben

habe ich es mit gleichem Erfolg behandelt. Reibe 4 Gr. Milchzucker, wenn beim Apotheker gethan oder wenn zu Hause gethan, ½ Theelöffel weißen Zuckers und theile in 8 Pulver, eines für jede Dosis wie oben.

2. Enuresis, oder Unvermögen den Urin zu halten.—Richtiges Bettnässen. — „Der zweite Fall war der eines Knaben von 8 Jahren. Seine Mutter bat mich um Medizin; sagte Ed. hätte Würmer und machte das Bett 8 bis 4 Mal in der Nacht naß. Ich gab triturirtes Santonin in 2 Gr. Dosen, alle 4 Stunden zu nehmen bis 6 Dosen verbraucht wären. Dann ein Mittel zur Stärkung aus Salicine und kohlensaurem Eisen in Dosen von je 4 Gr. vier Tage lang, 3mal täglich. Ich sah seine Mutter zwei Monate später; „Ed," sagte sie, „hat das Bett nicht naß gemacht, seitdem er die Medizin genommen."

3. Dysuria oder Schmerz und Brennen beim „Wasser lassen." — „Der dritte Fall war der einer Dame, 22 Jahre alt, mit Dysuria behaftet (Schmerz und Brennen beim Urin lassen). Sie wurde mit Santonin kurirt. Dosen von je 2 Gr. alle drei Stunden. Nur 12 Stunden fortgesetzt und wie oben triturirt."

Herrn Dr. Perger's Stellung betreffs des Gebrauchs von Santonin bestätigend sagt Dr. Scudder in seinen „Kinderkrankheiten" auf Seite 85 Folgendes:

„Wir denken an Santonin nur als Wurmvertreibungsmittel. Doch hat es auch einige andere begehrenswerthe Eigenschaften. Eine ist sein Einfluß auf die Blase, den Urin zurückzuhalten. In einigen Krankheiten ist eine Neigung zur Zurückhaltung vorhanden, welche, mit gewöhnlichen Mitteln nicht zu beseitigen, und zuletzt tödtlich ist. Santonin, gut mit Zucker triturirt, in ½ bis 1 Gr. Dosen alle 2 Stunden, bringt gewisse Erleichterung.

„Es ist auch sehr wirksam als Erleichterungsmittel gegen Hitze und Brennen u. s. w. beim Urinlassen und Tenesmus (Schmerz beim Urinlassen) und andere unangenehme Empfindungen der Urinleiter." Hinzufügend: „Ich denke, dem Santonin gebührt ein Platz unter den „Besonderen Medizinen."

4. Incontinenz des Urin (Bettnässen). Mittel dafür.—Schwefelsaures Chinin, 7 Gr.; Tinktur von Belladonna und Eisenchlorid (muriat. Eisentinktur), je ½ Unze; ¾ Unzen Wasser; mische und schüttle, wenn es gebraucht wird. Dosis. — Gebe 30 Tropfen, dreimal täglich, eine beim Zubettegehen.

Anmerkungen. — Die angegebene Dosis ist für ein Kind von 6 bis 7 Jahren; Aeltere und Jüngere nach Verhältniß. Zur Zeit, wenn diese Dosis genommen wird, wird das Bett meistens „nicht mehr naß gemacht".

Gegen Gelbsucht bei kleinen Kindern. — Siehe unter jener Rubrik, oder „Gelbsucht bei Kindern, Behandlung u. s. w."

1. **Asthma. — Augenblickliche Erleichterung und andere Mittel dafür.** — Obgleich eine Lobelia oder sonstiges Brechmittel seit einiger Zeit das Mittel schien das Hoffnung auf Erleichterung bot, so hat sich doch kürzlich, das Einathmen von Chloroform als schnelleres Erschlaffungsmittel gezeigt und war darum das mehr zufriedenstellende. Es ist nicht nöthig, daß man bis zur Bewußtlosigkeit einathmet. Eine Unze zu kaufen ist genügend. Diese in eine Flasche, halte erst an ein Nasenloch, mit der anderen Hand das andere zuhaltend, und den Mund zuhaltend, hole tief Athem so weit die Lungen es erlauben; dann mit dem anderen Nasenloch in derselben Weise bis man die nöthige Erleichterung fühlt, oder 2—3 mal an jedes Nasenloch. Dann, wenn man keine Erleichterung spürt, versuche man es nach wenigen Minuten wieder. Es ist so besser, als wenn man bis zur Bewußtlosigkeit fortfährt. Das Chloroform wird in geeigneter Weise durch einen gläsernen Inspiranten (inhaler) eingeathmet. (Siehe die Anmerkung und akute Phthisik oder Schwindsucht.) Man muß die Flasche gut verkorken, wenn nicht in Gebrauch.

2. Asthma, Erleichterung. — Ein Freund von mir, welcher so sehr Asthma hatte, daß er zu einer Zeit 5 Jahre lang nicht zu Bette ging, sondern seinen Schlaf in einem Schaukelstuhl nahm, wurde sehr erleichtert durch das Einathmen von Rauch von

1. Nitrated Stramonium als Erleichterung bei Asthma.—Er sagt: „Ich nehme die grünen Stramonium-Blätter und trockne sie im Schatten. Wenn trocken, weiche ich sie mehrere Stunden in einer gesättigten Salpeterlösung, (gereinigter Salpeter, gewöhnlicher geht nicht); 8 Unzen zu 1 Pt. weiches Wasser. Pulverisire den Salpeter und gieße heißes Wasser darauf, welches ihn schnell auflöst. Weiche die vorher getrockneten Blätter in dieser Auflösung. Trockne noch einmal, im Schatten, dann pulverisire die Blätter und halte in einer Schachtel oder Flasche die Luft ab.

Zum Gebrauch. — „Thue einen gerundeten Theelöffel voll salpetriges Pulver auf einen Teller und berühre den Haufen mit einem brennendem Streichhölzchen. Wenn gut gemacht, brennt es ohne Flammen und raucht stark. Man halte einen kleinen Trichter darüber und athme den steigenden Rauch ein, indem man den Mund so nahe wie möglich über den Trichter hält, um so viel von den Dämpfen wie möglich einzuathmen. Es verursacht zuerst etwas Husten, doch dies hilft den Hals und die Luftröhren von Schleim zu befreien, doch das hört bald auf und gibt große Erleichterung."

Anmerkungen. — Ich brauchte dieses Mittel einmal, nachdem ich mir eine Erkältung geholt, die sich auf die Lungen setzte und fand, daß es mich sehr erleichterte, indem (wie der Herr oben sagte) es dazu beitrug, den Hals und die Luftröhren schnell von Schleim zu befreien. Wenn es zu irgend einer Zeit auszugehen scheint, hebe den Trichter ein wenig an der Seite und es wird wieder brennen und sprühen.

2. Verbessertes Asthma-Pulver. — Einige Leute meinen, daß die getrockneten Blätter von Salbei, Belladonna und Digitalis, mit trockenem Stramonium, alles zu gleichen Theilen salpetrigt wie oben (zu bemerken, daß man nur gereinigten Salpeter zu nehmen hat; nur von Apothekern gehalten) und in derselben Weise einzuathmen, dem Stramonium allein vorzuziehen sind. Sollte ich es brauchen, so würde ich nur halb so viel Belladonna und Digitalis als Salbei und Stramonium nehmen.

3. Wenn eingeathmetes Chloroform oder salpetriges Stramonium nicht wirkt u. s. w., so nehme man 20 bis 40 Tropfen Laudanum. Nach Stärke des Patienten oder Strenge der Krankheit, mit 15 bis 30 Tropfen Schwefel-Aether in ein Glas mit wenig Wasser und gleich getrunken, gibt beinahe immer gleich Erleichterung. Man soll dies nicht oft genug thun, um sich das Opiumessen anzugewöhnen, welches an und für sich eine eben so gefährliche Krankheit wie Asthma ist, und eben so schwer zu heilen.

4. Alteratives, öffnendes Anodyn und Mittel für Asthma.— Aether-Tinctur von Lobelia und Jodpotasche, jedes 2 Unzen; Tinctur assafœtida (fetta) und Laudanum, je 1 Unze; einfachen Syrup, 4 Unzen; mische. Dosis.— Jede Stunde einen Thee- oder Eßlöffel voll, um einen Anfall zu lindern. Nehme dieselbe Dosis nur drei- bis viermal täglich.

Anmerkungen. — Die Abtheilung über Asthma schließend, will ich nur noch sagen, daß je nach dem Gesundheitszustand des Systems, irgend vorhandene Schwierigkeiten wie Verstopfung, Leber- oder Nierenleiden nach allgemeinen Grundsätzen bewältigt werden müssen, das heißt sie zu behandeln als wenn sie allein vorhanden wären. Thue alles nach den sich hierauf beziehenden Anweisungen in jeder Abtheilung, vereint mit den unter dieser Abtheilung enthaltenen Anweisungen, und viele Fälle von Asthma werden, trotz der gegentheiligen Ansicht, geheilt. Die Bedingung, die Haut rein zu halten und mit Salz-Wasser zu waschen (siehe dasselbe) und das Blut in guter Cirkulation zu halten durch trockenes Reiben u. s. w., müssen in keinem Falle auf eigene Gefahr hin vernachlässigt werden.

1. Gelbsucht — Erfolgreiche Mittel. — Wie sehr die Leber auch angegriffen sei, wenn der Stuhl nicht thonfarben oder, in andern Worten, farblos ist und die Haut und das Weiße im Auge nicht gelb, so ist es immer noch nicht Gelbsucht. Mit der gelben Haut ist dann gewöhnlich Verstopfung verknüpft, die Zunge dick belegt, der Mund trocken, der Appetit wechselnd und manchmal Kopfweh, Uebelkeit und Brechen.

Behandlung. — Von Eclektikern wird behauptet, daß flüssiger Extrakt von Chionanthus Virginica (Franzen Baum), in Dosen von 10 bis 20 Tropfen nach Alter und Stärke des Patienten es kuriren wird.

Dr. Goß, von Marietta, Ga., zieht die Tinktur mit 8 Unzen der Wurzelrinde in 1 Pt. Alkohol vor. Auf eine Anfrage im „Brief" antwortet er wie folgt:

„Der Doktor befragt mich wieder über Chionanthus Virginica (Franzen Baum). Ich habe in verschiedenen Journalen und in meiner Materia Medica und auch in meinem „New Medicine" bestimmt mitgetheilt, — daß ich niemals verfehlt habe, einfache Gelbsucht mit Chionanthus zu heilen, wenn es von der frisch ausgegrabenen Wurzel bereitet wurde. Verschiedene Andere fragen mich, ob es auf die Leber einwirkt, oder nicht? Ich habe nie behauptet daß es ein aktives Reizmittel für die biliösen Ausscheidungen in gesundem Zustande ist. Es kurirt Gelbsucht in bestimmter Weise aber wie weiß ich nicht."

„Der Doktor braucht die Tinctur, wie oben gemacht, in Dosen von ½ bis 1 Theelöffel 3—4 Mal täglich. Zuerst kurirte er sich selbst damit als Student in der Universität von Georgia. „Die Fakultät," sagte er, „verfehlte mich zu kuriren oder meinen Zustand im Geringsten zu verbessern. In diesem Zustand völliger Verzweiflung glaubte ich, daß ich meinem Leiden unterliegen müßte; aber durch Zufall hörte ich, daß ein Schneider von der Gelbsucht mit Wachholder-Schnapps mit Chionanthus-Wurzelrinde angemacht, kurirt wurde, so holte ich mir einiges und bereitete mir einen Bitters mit „Gin", indem ich 2 Unzen zu 1 Quart nahm. Hiervon nahm ich dreimal täglich einen Eßlöffel voll und in zehn Tagen war ich völlig von der Gelbsucht geheilt; und zugleich fand ich, daß es meine Verdauung sehr beförderte und fuhr deshalb ein oder zwei Monate fort mit allgemeinem Vortheil für meine Verdauungsorgane. (Wo der Baum reichlich wächst, nehme man vom Bitters wenigstens 4 Unzen zum Pint Schnapps und nehme dieselben Dosen.)

„Hiermit verschrieb ich es andern, wo keine verwickelte Krankheit vorlag, und, wie ich glaube, immer mit Erfolg. Ich kurirte in den „letzten Zwistigkeiten" viele Soldaten, nur einen Fall verlierend, welcher mit biliösen Calculi-Gallsteinen in den Gallröhren der Leber verbunden war." Schließend sagte er: „Seit meiner Veröffentlichung von meinem Gebrauch von Chionanthus habe ich in den Journalen viele günstige Berichte über seinen Gebrauch bei Gelbsucht gesehen, auch bei

Hypertrophy (Vergrößerung der Leber) wie auch als Stärkungsmittel für Frauen. Ich weiß von einem Fall von vergrößertem Uterus, geheilt mit Chionanthus, lange gebraucht."

2. Gelbsucht durch den Gebrauch von Chionanthus und Essigsalz geheilt. — Dr. Henning aus Redkey, Ind., berichtet auch durch die Spalten des „Brief" (Februar 1879): Vor 20 Jahren gab ich Calomel und Leptandrin mit geringem Erfolg. Jetzt gebe ich in allen Fällen den fl. ext. von Chionanthus (Franzen-Baum) in 10—20 Tropfen (nach Alter und Kräften des Patienten) vier Mal täglich. Dies regelt die Leberfunktionen in kurzer Zeit. Daneben verschreibe ich 10 Gr. Essigsalz drei Mal täglich um auf die Nieren zu wirken (es ist ein sehr wirksames Harntreibungsmittel) um die biliösen Excremente des Bluts auszupumpen und zu eliminiren, hinauszuwerfen (hier wie eine Art Excremente oder Fecen aber von der Natur abgebrauchten Blutes.) Diesen folge ich mit Elixir Calisaya (Peru) Rinde mit Eisen und Strychnin, von Apothekern gehalten, als Stärkungsmittel, Nährkraft und Stärke verleihend. „Die Methode" sagte er, „war in meinen Händen sehr erfolgreich und bin ich sicher daß es die richtige Theorie der Behandlung dieser Krankheiten ist." Er meint man sollte mit der Behandlung 3—5 Wochen fortfahren.

3. Gelbsucht bei Kindern. — Behandlung derselben. — J. E. Ball, M. D. aus Texas, berichtet im „Brief" über einen Fall wie folgt: In der Februar-Nummer des „Brief" bemerkte ich „Behandlung von Gelbsucht" bei J. A. Henning, M. D. und da ich glaube daß meine Behandlung ein wenig prompter wirke, werde ich die ganze Behandlung meines letzten Falles wiedergeben.

Gerufen 3. Februar zu einem 18 Monate alten Kind. Haut und Augen so gelb wie Saffran, Urin dick und färbte das Zeug mit der der Gelbsucht eigenthümlichen Farbe des Urins. Verschrieb: Leptandrin, 1 Gr.; Podophyllin, ½ Gr.; pulv. Jamaica Ingwer, 2 Gr.; mische und theile in 8 Pulver. Gebe alle 4 Stunden ein Pulver bis die biliösen Ausscheidungen erregt sind. Auch Tinkt. Buchu und süßen Salpeterspiritus je 1 Dr. Dosis. — Jede 2 Stunden 10 Tropfen.

5ten Februar — Die erste Verschreibung wirkte gut. Dann verschrieb ich, Fl. ext. von Chionanthus (Franzen Baum) und Tinct. von Sanguinaria Canadensis (Blutwurzel), zu gleichen Theilen. Dosis. — 10 Tropfen 4 Mal täglich.

12ten Februar. — Der kleine Patient ist geheilt; Haut und Urin so rein als je.

4. Gelbsucht, Allopathische Behandlung erfolgreich. — Ich gebe die folgende Behandlung, weil sie Calomel enthält und in Fällen gebraucht werden kann, wo Chionanthus nicht zu bekommen ist, und weil ich diesen mit Anmerkungen folgen werde, zeigend, wie manchmal ein wenig Calomel die Thätigkeit der Leber erregen kann, wenn, wie man zu sagen pflegt, „alles andere fehlschlug." Dieses ist von Geo. B. Snyder M. D. von Hays City, Kan. Es ist selbstverständlich. Es stand in der Julinummer des „Brief" (1879). Er sagte:

„Die Aprilnummer Ihres werthen Journals durchsehend bemerkte ich einen Artikel über „Gelbsucht-Behandlung." Wie ich es verstehe, ist das Vorhandensein von Gelbsucht nur ein Symptom, nicht selbst eine Krankheit. Die gelbe Haut deutet auf ein Vorhandensein eines hepathischen (Leber) Leidens. Der wahre Charakter desselben läßt sich, wie ich leider gestehen muß, nicht immer leicht bestimmen. Am

19. August 1878 wurde ich zu dem letzten Patienten unter diesen Umständen gerufen. Seine Symptome waren gelbe Haut, gestörte Verdauung, gesteigerte Unruhe mit Krämpfen u. s. w. und Eclampsia (hier wahrscheinlich auf den Patienten einwirkende Lichtstrahlen ein Zeichen von Epilepsie). „Meine Verschreibung", fährt er fort, war: Hydrarg chlor. mite (Calomel), 4 Gr.; Podophyllin, 3 Gr.; Potass chlor (Chlorsaures Kali pulverisirt), 36 Gr.; Ex. von Hyoscyami (Hyoscyamus) 3 Gr. Mische. Mache 10 Pulver. Dosis. — Ein Pulver alle 2 Stunden. Am nächsten Tage fand ich meinen Patienten so viel besser, daß ich ihn am zweiten Tage mit einer Verschreibung von bitteren Stärkungsmitteln entließ; Ext. Nux Vomica. Seine Wiederherstellung war vollständig. (Eine gute Stärkungspille für solche Fälle wäre: Chinin, 45 Gr.; alcoholischer Ext. von Nux Vomica, 2 Gr. Mische gut und mache 30 Pillen. Dosis. — Eine Pille 4 Mal täglich für einen Erwachsenen. Diese Pillen sollten Kindern nicht gegeben werden. Ihnen könnte man 1 Gr. Chininpulver als Stärkungsmittel ohne Nux, in kalten starken Kaffee (welches den bitteren Geschmack milbert) geben.

Anmerkungen. — Dr. Snyder sagt oben daß „die gelbe Haut die Anwesenheit von Leberleiden bezeugt," aber der wahre Character, „gesteht er," ist nicht immer leicht zu bestimmen. Ich frage warum ihn überhaupt bestimmen, so lange man es mit Chionanthus nach obigen Recept oder nach seiner Mischung kuriren kann? Wir wissen so viel, daß wenn die Haut und Augen gelb sind, gewisse Zustände der Leber vorherrschen, und man nimmt gewöhnlich an, daß dieser Zustand immer derselbe ist und wird deshalb immer mit derselben Medizin kurirt. Aber es gibt verschiedene krankhafte Zustände der Leber, die viel Unruhe verursachen, manchmal schmerzhaft sind, aber ohne die gelbsüchtige Haut und Augen. Der Herausgeber hat manchmal auf die Leber nicht so einwirken und die Galle mit gewöhnlichen Leberpillen nicht in Gang bringen können, welche Podophyllin, Leptandrin u. s. w., enthalten; auch nicht mit Chionanthus; aber mit geringen Dosen Calomel, ja sogar $\frac{1}{20}$ Gr., vor dem Zubettgehen genommen, mit einem Theelöffel voll Epsomsalz Morgens genommen, hat die Thätigkeit erregt und den reichlichen Gallenfluß innerhalb der nächsten 24 Stunden zu Wege gebracht, und dies war genügend und bauernd die Dosis einmal wöchentlich 2 bis 3 mal wiederholend. Dies waren desparate Fälle, sonst hätte ich nicht ein desperates Mittel gewagt wofür ich Calomel halte. Aber, da ich immer glaubte „Jedem sein Recht widerfahren lassen," gebe ich Calomel dieses Verdienst, obgleich ich mein ganzes Leben und meine Mutter vor mir gegen den Gebrauch von Calomel gekämpft haben. Und noch jetzt würde ich es nicht in größeren Dosen verwenden, da kleinere einen so wohlthätigen und bestimmten Einfluß ausüben. Ich versuche immer erst die allgemeine Methode, und wenn diese ihren Zweck verfehlt, falle ich auf kleine Dosen Calomel zurück.

Aber wenn ich die Leber zu berühren verfehle, wie die Allopathen sagen, d. h. die Thätigkeit der biliösen Ausscheidungen mit den kleinen Dosen herzustellen, würde ich sie bis zu 1 und 3 Gran nehmen, oder wenn nöthig, blaue Masse, eine 3 Gran Pille, mit dem Salz gefolgt, um dasselbe zu erreichen. Ich kenne mehrere Leute, welche behaupten und gewiß auch glauben, daß ihnen nichts als eine 3 Gran blaue Pille Nachts oder manchmal eine zweite in der nächsten Nacht hilft, wenn ihre Leber außer Ordnung ist. Den nächsten Morgen natürlich mit Salz oder anderen wirksamen Abführungsmitteln abtreibend. Und ich ziehe sicherlich vor, dies zu ver-

ſuchen, ehe ich meinen Patienten verliere oder ihn zu einem Doktor gehen laſſe, der reichlich Calomel und blaue Pillen gebraucht; obgleich ſie oft mit großen Doſen Calomel nicht heilen. Aber ich gebe meinen Patienten 3 bis 4 mal täglich eine 1 bis 2 Gran Chinin-Pille, nachdem die biliöſen Abführungen etwas nachgelaſſen haben. Und wenn ſie ſauer aufſtoßen, nachdem die Galle ſo reichlich ausfloß, ſo gebe ich einen halben Theelöffel Backſoda mit ein wenig Waſſer. Es kann natürlich kein Einwand gegen Dr. Snyder's Calomel-Doſen erhoben werden, da jedes Pulver höchſtens ½ Gran enthalten würde, und zur Cholera-Zeit in den Vereinigten Staaten gaben die Aerzte Doſen von 1 Unze und tödteten gewiß mehr als ſelbſt die Cholera. Und da ſie jetzt bis auf $\frac{1}{10}$ Gran bis ½ Gran heruntergekommen ſind, ſo werde ich meinen Krieg beendigen, wenn in obigen homöopathiſchen Doſen gegeben. Und ich glaube jetzt mehr wie je, daß viel des Unheils durch zu große Doſen und durch Mißbrauch angerichtet wurde. Wo es angewendet wird, nehme man es in möglichſt kleinen Doſen und bewache ſeinen Einfluß auf's genaueſte und das Reſultat wird gewiß für andere ebenſo zufriedenſtellend wie für mich ſein.

1. Syphilis. — Heilmittel für. — In ſchlimmen Fällen erfolgreich. — Fl. ex. von stillingia, corydalis, Kermeswurzel (poke-root), gelbe Ampfer- und Klettenwurzel, jedes 2 Unzen; Jodpotaſche, ½ bis ¾ Unzen; einfachen Syrup, um ein Pint zu machen.

Anweiſung.—Löſe ein wenig Jodide in die Mixtur und miſche dann alles. Doſis.—1 Theelöffel voll 4 Mal täglich und einen zur Bettgehezeit genommen. Große und ſtarke Patienten können ¾ Unze, ſchwache und matte jedoch nur ½ Unze nehmen.

Anmerkung. Wenn irgend Samenfluß (Tripper) vorhanden, laſſe beim Miſchen einmal um das andere die Kermeswurzel weg und nehme fl. ex. von buchu dafür. In ſehr ſchlimmen Fällen, wenn das Pint verbraucht iſt, hole man eine Pint-Flaſche von "Tilden's Elixir of Iodo Bromide of Calcium Compound" (von allen Apothekern gehalten) und nehme nach Anweiſung auf der Flaſche und ſo abwechſelnd ein Jahr oder länger bis man weiß, daß alles ſyphilitiſche Gift aus dem Körper entfernt iſt.

Der Doktor, von dem ich dies habe, in Grand Rapids, Mich., ſagte mir, daß er nach dieſer Methode ſehr ſchlimme Fälle behandelt habe. Einen, bei welchem der ganze Körper, glücklicherweiſe für den Patienten das Geſicht und die Hände ausgenommen, mit Ausſchlag und Narben bedeckt war. Auf den Schuppen, oder vielmehr um dieſelben, gebrauchte er eine Salbe wie folgt: Nehme eine Pint-Flaſche und thue hinein 1 Unze Salpeterſäure, 1 Unze Queckſilber und laſſe es ſtehen bis das Silber zerſetzt iſt. Dann ſchmelze ½ Pd. Schmalz in einer irdenen Schlüſſel, miſche alles zuſammen und rühre mit einer hölzernen Kelle bis es kalt iſt. Dies wurde um die Narben geſchmiert, (wenn ein wenig darauf kommt, ſchadet es nichts, aber er meint es iſt beſſer die Narben nicht abzureißen, aber reichlich um die Ränder ſchmieren.) Zuerſt dreimal wöchentlich, dann zweimal und zuletzt einmal bis Alles glatt wie die Haut eines Kindes iſt. Dieſer Fall brachte dem Arzt $100, doch hatte der Patient vorher ſchon $250 ohne Erfolg ausgegeben. Ich habe ſeitdem ſelbſt einen ſehr ſchlimmen Fall damit kurirt und kenne deſſen Werth als Heilmittel. Im erſten Falle ſagte mir der Arzt, nachdem die Geſchwüre 6 Monate geheilt waren, wollte der Patient wiſſen, ob er ohne Gefahr heirathen dürfe? Die Antwort war: Brauche das Heilmittel noch ein Jahr und dann wird im Heirathen keine Gefahr mehr ſein.

Er that wie beschieden und nie wurden schlimme Folgen der Krankheit bemerkt. Obgleich das Abwechseln des Heilmittels mit dem Tilden's Präparat für Syphilis sehr werthvoll ist, so wird man es in anderen Krankheiten, wo es gebraucht wird, ebenfalls werthvoll finden.

2. Samenfluß. — Heilmittel. — Es besteht aus einer Entzündung der Harnröhre beim Manne und der Scheide beim Weibe, welches gewöhnlich eine Ausscheidung bewirkt (ansteckend), die einen eiterig-schleimigen Charakter hat und wie Eiter im Schleim aussieht. Es wird gewöhnlich durch unsauberen Beischlaf bewirkt, aber es kommt manchmal von den Theilen, die mit diesem Tripperausfluß, wenn auch beinahe trocken, in Berührung kommen, auf Betttüchern auf denen mit der Krankheit Behaftete geschlafen, oder von Abtrittsitzen, und in Wahrheit, Männer bekommen es von ihren Gattinnen, wenn diese einen ätzenden leuchorrealen Ausfluß haben, in Form einer Entzündung dieser Art, während beide vollkommen ehrlich und tugendhaft sind. Diese Punkte sind jetzt den Aerzten gut bekannt, aber von Leuten im Allgemeinen wenig verstanden. Dies leitet mich diese Recepte zu schreiben und diese Thatsachen zu erklären, damit Leute sich selbst und ihre, im gleichen Zustand sich befindenden Freunde heilen können. Deßhalb da die Krankheit wohlbekannt ist, sei man vorsichtig andere damit Behaftete eines sträflichen oder unreinen Beischlafes zu zeihen, wenigstens nicht bis man von allen Einzelheiten des Falles überzeugt ist. Und lasset mich jeden warnen, der sich selbst oder andere behandelt, daß nichts von dem Eiter mit den Augen oder Nasenlöchern oder mit offenen Wunden oder Geschwüren in Berührung kommt, denn jede Schleimhaut nimmt die Krankheit durch Berührung an. Halte die Hände rein und verbrenne alle Lappen, die dazu gebraucht werden, um Reinlichkeit zu erhalten und Sicherheit.

Andere nöthige Behandlung. — Am Anfang der Krankheit, während die Entzündung akut oder aktiv ist, gebe ein kühlendes Abführungsmittel — zum Beispiel, Jalap-Pulver mit Weinsteinrahm gemischt, oder eine volle Abführungs Dosis irgend welcher Medizin die man gewöhnlich zum Abführen braucht.

Mischung der Jalap-Pulver. — Beste Alexandria Senna, in Pulver, 1 Unze; pulverisirten Jalap, ½ Unze; pulverisirte Nelken, ½ Dr., oder pulverisirten Ingwer, 1 Dr.; mische.

Dies ist ein ausgezeichnetes Abführungsmittel wenn schnelle Wirkung nöthig ist. Es ist mild aber wirksam, die Leber und Galleiter zu gesunder Thätigkeit reizend und in natürlicher Weise alle entzündlichen Krankheiten lindernd. Es sollte jedoch nicht bei heftigen Magen- oder Unterleibsentzündung angewendet werden. Bei Schwangerschaft, schmerzhafter Menstruation oder ähnlichen Zuständen des Weibes sollte man nur ½ Dosis nehmen; wiederhole nach 4 Stunden, in allen Fällen wo es nicht geholfen, noch eine halbe Dosis.

Dosis. — Nehme einen Theelöffel voll des Pulvers in eine Theetasse und fülle halb mit siedendem Wasser, rühre dann und warte bis es kalt ist; rühre noch einmal und trinke alles. Versüße nach Belieben. Bei allen Fiebern und in obigen Fällen füge 1 Theelöffel voll Weinsteinrahm in die Tasse. Es reduzirt das Fieber oder Entzündung, hauptsächlich in oben angegebenen Fällen.

Der Patient sollte reichlich klebriges Wasser trinken, wie Gummi-Arabicum, ½ bis 1 Unze zum Pint, heiß aufgegoßen, und das Ganze während des Tages ge-

trunken oder in höchstens zwei Tagen, oder Sammetpappel Thee, 1 Unze zum Pt. Wasser, oder Flachs-samen Thee auf selbe Art gemacht, was eben am leichtesten zu bekommen. Wenn das Abführungsmittel gewirkt hat und sich die Entzündung mit Hülfe der kleistrigen Getränke etwas gelegt hat, nehme man eine Einspritzung auch von einziehender, stärkender oder antiseptischer Wirkung, je nach Heftigkeit des Falles wie folgt:

3. Injektion für Samenfluß. — Folgendes ist ziemlich gebräuchlich, hauptsächlich zusammenziehend, in Fällen wo die Entzündung und der Ausfluß nur gering ist: Zink-Sulphat, 8 Gr. zu 4 Unzen Wasser. Anweisung. — Muß 2 bis 3 Mal täglich eingespritzt werden, wenigstens, aber besser man spritze nach jedem Harnfluß ein; aber bei vielem, dicken Eiter, brauche folgendes: Zuerst spritze man Wasser ein um die Theile gründlich zu reinigen, und wenn die Mischung zu sehr schmerzt oder brennt, verdünne mit halb Wasser. Eine Glas oder Gummi-Spritze ist für alle Fälle besser als eine metallene.

4. Injektion für Samenfluß. — Folgendes verbindet zusammenziehende, stärkende und antiseptische Eigenschaften; in heftigen Fällen zu gebrauchen. Es wurde von Prof. King in seinen „Chronic-Diseases" mit der Bemerkung gegeben, „daß er es zum ersten Male veröffentlichte": Schwefel-Chinin, 20 Gr.; Vitriol-Elixir (welches aromatische Schwefelsäure ist), 1 Dr.; mische und schüttele um das Chinin aufzulösen; dann füge 1 Unze Campher-Wasser hinzu und 3 Unzen destillirtes Wasser; ½ Dr. Eisen-Jodlösung. Spritze wie das erste ein und wenn es Unruhe oder Schmerz verursacht, füge nach und nach etwas Wasser hinzu bis man es aushalten kann. Ich werde noch eines geben welches die zusammenziehenden, stärkenden und antiseptischen Eigenschaften vereinigt um Erfolg zu erzielen und gleich werthvoll als Einspritzung bei Leucorrhea (Siehe). Es ist wie folgt:

5. Einspritzung. — Gut bei Tripper und weißem Fluß. — Flüssiger Schlangenwurzelextract, ½ Dr.; Zinksulphat, 1 Dr.; chlorsaures Kali, ½ Dr.; schwefelsaures Chinin und Tannin je 15 Grs. Dosis. — Chinin wird vorher in 15 oder 20 Tropfen Schwefelsäure aufgelöst. Destillirtes oder weiches Wasser, 1 Pt. Anwendung wie oben.

Für weißen Fluß nimmt man besser eine doppelte Quantität. Nach dem Einspritzen behalte man es 2 oder 3 Minuten in der Scheide, indem man die äußeren Geschlechtstheile mit den Fingern zuhält. Dies ist das beste Mittel, wie J. W. Burney, med. Dr. zu Des Arc, Ark., sagt, gegen weißen Fluß. Man nimmt einen Theelöffel voll dreimal täglich in fl. ext. Buchu in Flachssamen-Thee. Ich habe dies als harntreibendes Mittel in schwierigen Fällen erprobt.

6. Ein Artikel über Einspritzungen erwähnt, daß das Mittel in einer Stärke von 2 Grs. auf die Unze Wasser nur für weißen Fluß anzuwenden sei, und außerdem Strychnin, 1 Gr. auf die Unze Wasser. Das soll sehr nützlich und gut sein. Das Acebat oder Zinkjodit, 1—3 Grs. auf die Unze Wasser, halte ich für das Vortheilhafteste.

Man nimmt die Medizin am besten Abends vor dem Schlafengehen, weil sich die Cacaobutter, mit der die Medizin vermengt wird, nur langsam auflöst und die Medizin, je länger sie mit den kranken Theilen in Berührung bleibt, um so besser wirkt. Das ist am angenehmsten für die Scheide bei weißem Fluß und Tripper.

7. Tripper curirt ohne Injektionen (Einspritzungen). — Die innerliche Behandlung, welche Dr. Given von Louisville, Ky., vorschlägt, ist sehr schwer zu befolgen. Nach dem „Brief" beantwortet er die Frage: Wie kurirt man Tripper erfolgreich, mit Copaiba, Cubeben oder Injectionen? folgendermaßen.

Meine Anweisung, die bereits vor einigen Jahren im „American Practitioner" veröffentlicht wurde, ist folgende. Wenn ich mein Mittel in den ersten 24 oder 36 Stunden nach Ausbruch der Krankheit anwende, so tritt die Heilung in 2—10 Tagen ein. Ich habe noch niemals bei einem Patienten eine Einspritzung vorgenommen. Hoffmann's Tropfen, Copaiba-Balsam und Campher tinc. opii (paregoric), je 1 Unze; tinc. veratrum viride, 1 Dr.; gemischt. Dosis.—1 Theelöffel voll 3 oder 4 Mal täglich.

Anmerkung. — Der Autor will sagen: in Flachssamen Thee oder anderen schleimigen Getränken. Wenn man schleimige Getränke nimmt, so ist das besser für den Patienten. Im übrigen muß ein Tripperkranker sorgfältig Diät halten und alle Dinge, wie Thee, Kaffee, und vor allem alle alcohol- und malzhaltigen Getränke, sowie Tabak in allen Gestalten gänzlich meiden. Außerdem muß er alle 3 oder 4 Tage ein schwaches Abführmittel nehmen. Es ist sehr heilsam 2 oder 3 Mal täglich ein Hüftenbad zu nehmen, wenn die Entzündung zu heftig wird. Der Kranke soll sich ruhig verhalten und ferner zur Stütze des Hodensacks und zur Verhinderung von Blutansammlung daselbst ein suspensorium tragen. Dies ist sehr empfehlenswerth.

8. Tripper.—Das berühmte französische Mittel dagegen.—In Gun's „New Family Physician" findet sich folgende unter dem Namen: „Berühmtes französisches Mittel" bekannte und als unfehlbar ausgeschrieene Medizin:

„Man nehme ¼ Unze Drachenblut—bei jedem Droguisten zu haben — pulverisirte Koloquinte und pulverisirtes Gummigutt (gummi gamboja) (besser als alle bekannten pulverisirten Artikel). Diese 3 Sachen reibe man in einem Mörser durcheinander, thue ½ Pint gekochtes Wasser hinzu (reines oder weiches Wasser ist vorzuziehen) und stoße es mit einem Stößel durcheinander. Dann thue man Hoffmann's Tropfen und Copaiba-Balsam je 2 Unzen hinzu; mische alles tüchtig und fülle es in eine Flasche. Dosis. — 2 Theelöffel voll Abends und Morgens bis es wirkt, dann 1 Theelöffel voll 2 oder 3 Mal des Tags genügen um auf die Eingeweide zu wirken. Man fahre so fort und die Kur ist gelungen."

9. Tripper im ersten Stadium. — Ohne Injektionen geheilt. — Nachdem ich Obiges geschrieben hatte, ging ich zu Tisch und fand nach meiner Rückkehr die neuste Nummer des „Medical Brief" vor und darin ein einfaches Mittel gegen Tripper, das Dr. Hall zu Fairmount, Ga., auf eine Anfrage mittheilt. Es lautet wie folgt:

„Spirit. nit dulc. (Hoffmannstropfen), 1 Unze; Copaiba-Balsam und tinct. mur. ferri (salzsaures Eisen), je 1 Dr.; gemischt. Dosis. — 1 Theelöffel voll in Wasser, Milch oder Wein (ich würde auch sagen in schleimigen Getränken) einige Tage zu nehmen in Zwischenräumen von 4—6 Stunden. Nur keine Injectionen bei Beginn des Trippers."

Anmerkung. — Das ist sehr wohlthuend bei Urinbrennen (ardor urinæ), doch giebt man es in solchen Fällen in kleinen Dosen, in Zwischenräumen von je 3 Stunden, längere Zeit. Bei meiner Kenntniß der einzelnen Mittel würde ich eine Probe vorschlagen, was für jeden Fall das Beste ist. Wenn Jemand keins der obigen Mittel anwenden will, so muß er sich sehr in Acht nehmen, daß die Krankheit nicht chronisch wird, oder bei unangemessener Behandlung oder Nachlässigkeit

in der Anwendung der Medizin sich zu einer vollkommenen Entzündung der Harnröhre ausbildet. In solchem Falle, wenn die Krankheit einen eiterigen Charakter angenommen hat, wende man das folgende Mittel an:

10. Tripper; die letzte und einfachste Behandlungsweise. — Einige Zeit nach der Abfassung obiger Artikel kam mir die Dezembernummer der „Therapeutic Gazette" von Detroit, Mich., zur Hand und ich fand darin einen Artikel über diese Krankheit von Dr. Joseph McChesney, dem Arzte der Atchison, Topeka & Santa Fe Railroad Co. zu Deming, N. M. Dieses Mittel erklärt er für höchst einfach und erprobt (er führt eine Anzahl von Fällen an, wo die Kur in 6—10 Tagen vollendet war), so daß ich mich veranlaßt sehe, dasselbe hier anzuführen. Es lautet: Man löse corrosive sublimat (ätzendes Sublimat) nur 1 Gr. in 6 Unzen Wasser auf und spritze es mit einer Spritze alle 4 Stunden ein.

Bemerkungen. — Er gab acute, im Entstehen begriffene und verhärtete Fälle an, in welchem es gleich wirksam war. Ein Commentar meinerseits oder eine spezielle Empfehlung ist überflüssig, ich kann nur sagen, daß ich auch mit ihm das Vertrauen hege, in der Behandlung mit corrosive sublimat ein Heilmittel getroffen zu haben, welches den Unglücklichen volle Befriedigung gewährt, ein Mittel, welches sich für mich als von finanziellem Werth erwiesen, und sich für so viele Unglückliche, welche nie vielleicht in der Lage sind, Dr. McChesney oder mich zu sehen, als ein Rettungsmittel erweisen wird.

11. Wirksame Behandlung des "Gleet." — Einige der bereits genannten Injektionsmittel gegen „Gonorrhea", werden auch bei „Gleet" angewandt, oder die folgenden, welche von Dr. S. L. Blake von San Francisco, Cal., für so durchaus wirksam befunden wurden, daß er sie in 1880 den Lesern des „Brief" nicht vorenthalten zu dürfen glaubte: 12 Grs. sulphate of zinc; 10 Tropfen Tinct. Jodine; ½ Pt. destillirtes Wasser (weiches Wasser thut es übrigens auch). Das Ganze wird gemischt und 4 Mal des Tages Einspritzungen gemacht. Auf 8 Unzen fl. ex. uva ursi, 1 Unze fl. ex. pareira brava, von fl. ex. cascara sagrada syrup of orange je 2 Unzen, und Wasser genug, um ½ Pt. herzustellen, zusammengemischt, geben ein gutes Mittel. (King sagt in seinem Werke, „American Dispensatory" über Pareira brava, welches auf den westindischen Inseln und dem spanischem Festland zu Hause ist: „Es ist ein harntreibendes Abführungsmittel, welches bei chronischen Entzündungen der Blase und bei verschiedenen Krankheiten der Urinorgane gebraucht wird." Cascara sagrada wirkt gegen Verstopfung; eine Beschreibung der Wirksamkeit der übrigen Ingredienzien macht die Bekanntschaft mit ihren Eigenschaften überflüssig). Dosis. — Man nehme 3 Mal des Tages vor dem Essen einen Theelöffel ein.

Bemerkungen. — Dieses Heilmittel betrachte ich geradezu als unschätzbar in hartnäckigen Fällen, sagt Dr. Blake im „Brief", dessen Hauptleser Aerzte sind, und man kann wohl annehmen, daß Dr. Blake die Beweise für seine Behauptung in Händen hat, denn schwerlich würde er es riskiren, sich der Kritik auszusetzen, wenn seine Angaben nicht auf Wahrheit beruhten.

12. Gleet in Verbindung mit Schwäche und Schmerz im Rücken.—Bei diesem Zustand nehme man venetianischen oder weißen Fichten-Terpentin, verbinde denselben mit so viel pulv. Rhabarber-Pulver, bis es möglich ist Pillen zu drehen. Man mache Pillen von gewöhnlicher Größe und nehme täglich zweimal 2 Pillen ein.

13. Rothe Tropfen, Specificum gegen Gleet, Gonorrhea, Leucorrhea und Nierenkrankheiten. — Von tinct. of guaiac und compound spirits of lavender, je ½ Unze; von oil of Cubebs und Laudanum, je ¼ Unze; 1 Unze balsam of copaiba. Von dieser Mischung gebe man 3—4 Mal des Tages; aber immer vor dem Zubettegehen einen Theelöffel voll.

Bemerkungen.—Dr. Gunn sagt von diesen Tropfen: „Ein Specificum (positives Heilmittel) gegen Gleet, Gonorrhea, Leucorrhea und gut bei Nierenkrankheiten." Sie sind alle in gewissem Grade von gleichem Charakter, d. h. es handelt sich in jedem Fall um eine Entzündung der Schleimhäutchen der betreffenden Theile, es muß also, was in dem einen Fall recht ist, auch in den andern billig sein, da die Schleimhäutchen immer gleicher Art sind.

Bienen- u. Wespenstiche u. ihre sichere Heilung.—1. Bienenstiche. —Herr R. L. Aylor von Waterloo, Ky., giebt gelegentlich der Berichterstattung über die Ueberwinterung seiner Bienen von 1881—1882 an das „Bee Journal" ein Recept an, das, wie er behauptet, auf seine eigene Entdeckung zurückzuführen ist. Es ist einfach, leicht erhaltbar und billig und wenn es sich als so schnell wirkend und erfolgreich erweist, wie er behauptet, so soll er auch die Ehre der Entdeckung haben. Er beschreibt sie mit folgenden Worten: Man kaufe von einer Apotheke ein kleines Fläschchen Myrrhen-Tinctur; sobald man gestochen ist, betupfe man die Stelle mit ein wenig Tinctur und aller Schmerz und Anschwellung wird sofort aufhören. Es wirkt ebenso ausgezeichnet gegen Bisse von Spinnen und giftigen Reptilien.

Bemerkungen.—Sicherlich wünscht niemand eine raschere als „augenblickliche" Heilung. Ich hoffe, daß sie sich so erfolgreich beweist, wie man behauptet. Wenn sie es thut, nun dann kann man ja zufrieden sein.

2. Wespenstiche. — Schnelle und sichere Kur derselben. — Man nehme eine durchschnittene Zwiebel, schabe sie und lege den saftigen Theil derselben auf den Stechfleck. Es schafft schnelle Abhülfe und ebenso rasche Linderung des Juckens.

Bemerkungen. — Ein Correspondent der „London Times" berichtet, daß sein Sohn von einer Wespe in den Augapfel gestochen worden sei und als er dann nach Hause gekommen sei, habe er „wie der Tod" ausgesehen. Große Aufregung entstand, man griff nach sal volatile, aber eines der Mädchen wandte Zwiebelsaft an und der Erfolg war ein so schneller, daß der Knabe aufstehen und hinausgehen und den Leuten das Nest zerstören helfen konnte. Ich hege keinen Zweifel, daß Zwiebelsaft oder geschabte Zwiebeln ebenso gut auf Wespenstiche einwirkt, wie auf andere, aber man sollte keine Zeit verlieren dieses Mittel anzuwenden, wenn es ein Wespenstich ist, denn diese sind sehr giftig.

3. Handliche Medizinen gegen Bisse und Stiche von giftigen Thieren und Insecten. — Ein Mitarbeiter von "Holt's Journal of Health" sagt: Von Personen, welche im Sommer auf das Land gehen oder reisen, sollte eine Flasche mit einer Unze Hirschhorngeist ja nicht vergessen werden, denn im Falle, daß man von irgend einem giftigen Insect oder Thier gebissen oder gestochen wird, gibt die rasche und reichliche Anwendung dieser Alkalis als Waschmittel für den gebissenen Theil sofortige, vollständige und bleibende Linderung, der Biß eines tollen Hundes (wie wir glauben), nicht ausgenommen; starke Aschenlauge wirkt auf gleiche Weise.

Bemerkungen. — Ich würde die sofortige Anwendung von Hirschhorngeist, ebenso wie ein anderes Aetzmittel gegen den Biß eines tollen Hundes schon anwenden, aber keinenfalls damit dem Auge zu nahe kommen, wie es mit dem Zwiebelsaft geschehen kann.

Verrenkungen, Anschwellungen, Bräune, 2c. — Heilmittel dagegen. — 1 Pt. besten Cider-Essig; ½ Pt. Terpentinspiritus werden mit dem Inhalt von 8 Eiern gut durchmischt. Anwendung. — Vollständig mit diesem Stoffe durchtränkte Leinwand lege man, oder wenn nöthig binde man sie auch auf die Verrenkung, Anschwellung oder bei Bräune im Nacken fest.

Prediger Jones sagt: „Es kurirt außerordentlich schnell. Es heilte einer Frau geschwollenen Arm in 9 Tagen, welche aufgehört hatte zu arbeiten und mit Hinweis auf ihre Anschwellung betteln ging."

Bemerkungen. — Gerade so werthvoll, wie es für Menschen ist, ist es auch für Thiere. (Siehe "Croup, Sovereign Remedy", in Bezug auf den Werth von Terpentin in dieser Krankheit.) Ich glaube auch das Essig und geschlagene Eier gut sind.

Hopfenbitters. — Billig und verläßlich, ohne Alkohol.—2 Unzen Hopfen, 1 Eßlöffel voll gestoßene Ingwerwurzel, 2 Gallonen Wasser, 2 Pfund braunen Zucker, ½ Tasse Hefe.

Anweisung. — Hopfen und Ingwer werden ½ Stunde lang stark gekocht, dann durchgeseiht, dann wird der Zucker hinzugefügt und so lange weitergekocht, bis alle Unreinigkeiten, die heraufsteigen, abgeschäumt sind, dann lasse man sich die Masse bis zur Blutwärme verkühlen, füge die Hefe hinzu, lasse die Hefe die Nacht über arbeiten oder ebenso lange Zeit, dann fülle man in Flaschen und halte es an einem kühlen Ort. Dosis.—Man nehme 2 bis 3 gute Schluck vor jeder Mahlzeit oder richte sich nach Folgendem:

Bemerkungen. — Dies Bitters wird in allen Fällen, wo Stärkungsmittel nothwendig sind und wo Anlagen zu chronischer Entzündung, wie in Kopfweh, welches von Katarrh herrührt, Schmerzen in anderen Organen, unthätige Nieren u. s. w. vorhanden sind, warm empfohlen. Der Herr, von dem ich dies in Grass Lake, Mich., erhielt, war eine Art „Hausarzt", der gegen alle Krankheiten Heilmittel kannte. Ich habe jedoch mit Hopfenbitters einen Versuch gemacht und bin mit den gewonnenen Resultaten außerordentlich zufrieden. Es macht Appetit und kräftigt die Verdauung. Sein Mittel gegen kaltes Fieber bestand darin, den Patienten jeden Abend Schwefel in Syrup einnehmen zu lassen. Durch dieses einfache Mittel will er über hundert hartnäckige Fälle kurirt haben. Er ertheilt den Rath, daß im Falle Hopfenbitters nicht nach mehrtägigem Gebrauch alle Verstopfung beseitigt, man ein oder zwei Tage lang etwas Bittersalz und zwar gerade genug, um mäßige Leibesöffnung zu bewirken, nehmen muß.

Das Folgende ist wie behauptet wird die Zusammensetzung des wirklichen Hopfenbitters, welches einen Weltruf erhalten hat: 8 Unzen Hopfenblätter, 1 Unze Buchu-Blätter, 1 Unze fl. ext. of dandelion (Löwenzahn), 2 Drachmen fl. ext. of mandrake (Alraun), 1 Quart Schnapps. Anweisungen, Dosis u. s. w. — Man koche die Hopfen und Buchu-Blätter in einer halben Gallone Wasser etwa 6 Stunden lang oder bis die Masse um die Hälfte eingekocht ist, seihe es durch, und, nachdem es kalt geworden ist, füge man den Löwenzahn- sowie Al-

raun Extrakt hinzu. Dosis.— 1—3 Eßlöffel voll dreimal täglich und vor den Mahlzeiten eingenommen.

Anmerkung. — Es wird sich sowohl als Stärkungs- wie als Laxirmittel erweisen, man darf jedoch nur so viel davon einnehmen daß ein ganz gelindes Abführen bewirkt wird, widrigenfalls die durch das Bitters erzeugte Kräftigung, von keiner Dauer sein würde. Ich habe dies nicht gebraucht, wohl aber das erste angegebene und zwar mit dem besten Erfolg.

Tabak.—Der Gebrauch verursacht oft gestörte Sehkraft sowie Gedächtnißschwäche.—Dr. Mackenzie spricht in seinem Werk über die Anatomie und Krankheiten des Auges, „Opthalmology" die Ansicht aus, daß Amaurosis, sowie Verminderung oder auch vollständiger Verlust der Sehkraft, gar häufig dem Genuß von Tabak zuzuschreiben sind, und gibt als Beweis der Richtigkeit seiner Behauptung an daß, nachdem der Genuß narkotischer Mittel eingestellt wurde, eine Verbesserung der Sehkraft erzielt und dieselbe bisweilen sogar völlig wieder hergestellt wurde. Tabak ist ein starkes Betäubungsmittel welches oft sehr schädlich auf die Nerven einwirkt. Diese Ansicht wird, wie ein französischer Schriftsteller angibt, von M. Michel bestätigt welcher das Leiden den zwei Formen von Cerebral oder Gehirn Amaurosis einverleibt, welche wenig bekannt sind. Eine dieser Formen tritt bei Säufern auf und weist dieselbe Symptome wie delirium tremens auf; die andere Form wird seiner Ansicht nach jedoch durch den Genuß von Tabak hervorgerufen. Er glaubt ferner, daß es nur wenig Menschen gibt die jahrelang täglich mehr als 5 Drachmen d. h. ⅝ Unzen Tabak gebraucht haben, deren Augenlicht und oft auch deren Gedächtniß nicht mehr oder weniger abgenommen hätten. Man gewöhne sich also bei Zeiten den Genuß von Tabak in irgend welcher Form ab, und suche ja nur zu verhüten, daß Kinder sowie junge Leute dem Laster verfallen. Glücklicherweise besaß der Verfasser dieses von jeher eine große Abneigung gegen Tabak, doch wie selten sieht man heutzutage alte sowie junge Männer, ja sogar Knaben ohne eine Cigarre entweder im Munde oder graziös (!?) zwischen den Fingern gehalten einherstolzieren! Wenn der Gebrauch des Tabaks im nächsten Jahrhundert in demselben Verhältniß wie in den letzten 10 Jahren zunimmt, so fürchte ich sehr, daß bald nicht mehr viel fehlen wird, um uns zu einer Nation von Schwachköpfen zu stempeln, sicherlich werden wir dann einen viel größeren Prozentsatz von Idioten aufzuweisen haben, als jetzt. Eine ungeheure Verantwortlichkeit ruht auf Eltern und Regierungen. Keinem Schuljungen sollte erlaubt sein, Tabak in irgend einer Form zu gebrauchen. Nur Gesetze und strengste Wachsamkeit seitens eigens dazu ernannter Personen, unterstützt durch dieselbe Wachsamkeit der Eltern können dies verhindern und das nicht einmal völlig, denn es liegt ein eigenthümlicher Reiz in dem Gebrauch dieses Krautes, welcher Reiz nur dadurch erklärt werden kann, daß er eine freudige Erregung zur Folge hat, dies ist aber gerade der Grund weßhalb Tabak nicht gebraucht werden sollte. Er überreizt und zerstört und beschädigt dadurch die Nerven, das Leben verkürzend, wenn nicht noch schlimmeres wie z. B. Erblindung, Verlust des Gedächtnisses, Lähmung u. s. w. vorher eintritt.

Epilepsie — Mittel, welche sich bewährt haben. — 1. Chas. Van Wye, M. D. von Browning, Mo., führt in der Schrift „Brief" einen Fall an, wonach ein 37jähriger Mann, der von frühester Jugend an an Epilepsie gelitten hatte, durch den Gebrauch von dreimal täglich 30 Gran Bromkalium (bromide of potas-

sium) in einem halben Glas Waſſer aufgelöſt, kurirt wurde; dies Mittel muß ſolange fortgeſetzt werden, bis die Wirkung, welche ähnlich der vom Jodkalium (Iodide potassium) iſt, erzeugt iſt, d. h. es kann wie Erkältung auf den Kopf einwirken, und, wenn Magen und Eingeweide zu wenig Widerſtand bieten, Durchfall erzeugen; auch der Urin kann dadurch ſehr vermehrt werden; es kann auch acne (einen eitrigen Zuſtand der Haut) hervorrufen; bei Perſonen, welche längere Zeit eine große Doſis eingenommen haben zeigen ſich oft Symptome geiſtiger Verkümmerung; ſollten irgend welche dieſer Zuſtände eintreten. ſo ſetze man den Gebrauch ein paar Tage oder eine Woche ganz aus oder man nehme ſtatt 8, 2 Doſen täglich. Sollte auch das dieſe Zuſtände nicht beſeitigen, ſo vermindere man die Doſis auf 15—20 Gran zweimal täglich; ſollte nach einigen Tagen noch keine Beſſerung dieſer Symptome eingetreten ſein, ſo höre man, wie bereits angegeben, eine Zeitlang ganz auf. In dem angeführten Falle wurde der Gebrauch 15 Monate fortgeſetzt, jede vierte Woche wurde jedoch eine Pauſe gemacht; nachdem der Patient mit dieſer Kur begonnen hatte, hatte er nur noch einmal einen Anfall ehe vollſtändige Heilung eingetreten war. Der Arzt hatte ſich geweigert, die Kur zu unternehmen, wenn der Patient ſich nicht verpflichten würde, das Mittel wenigſtens ein paar Monate zu gebrauchen. Die Kur war eine vollſtändig gelungene.

Bemerkungen.—Dr. King ſagt in ſeinem „Dispenſatory“: „Dies Mittel iſt mit Erfolg bei Leber- und Milzerweiterung, bei Anſchwellung der Lymphdrüſen (Drüſen des Halſes, der Achſelhöhle, vorn am Ellbogen, hinter dem Knie, an der Schamleiſte ꝛc., äußerlich und innerlich an den Lymphgefäßen) bei Skrofeln, Epilepſie, nervöſer Niedergeſchlagenheit von Selbſtbefleckung herrührend, bei nächtlichen Ausſcheidungen (nocturnal emissions), bei Nervenreiz und in hypertrophy (Erweiterung) der Herzkammern angewandt worden. Es hat ſich bei pertussis (Keuchhuſten) und Aſthma, in 20—30 Gr. Doſen zwei- bis dreimal täglich genommen, bewährt.“ Man ſieht alſo, daß es auch von anderen in ebenſo großen Doſen wie von Dr. Wye verordnet wird. Der Grund aber, weshalb es im Allgemeinen keinen ſehr großen Erfolg aufzuweiſen hat, iſt darin zu ſuchen, daß der Gebrauch nicht lange genug fortgeſetzt wurde. Schon in Doſen von 10—15 Gr. hat es Krämpfe in Schach gehalten; in ſolchen kleinen Doſen kann es jahrelang, ohne üble Folgen nach ſich zu ziehen, gebraucht werden; man ſei jedoch ſtets auf der Hut und ſobald ſich irgend welche der ſchon erwähnten Symptome zeigen, ſo vermindere man die Doſis oder ſtelle den Gebrauch, wie bereits angegeben, ganz ein.

2. Pillen gegen epileptiſche Krämpfe im Anfangsſtadium.—Schwefelſaures Zinkoxyd (sulphate of zinc) und Cayenne-Pfeffer, 60 Gr. von jedem; je 30 Gr. Rhabarber und Brechwurzel (Ipecac); dies werde pulveriſirt und genug trockenes Bilſenkrautextrakt (solid ext. of hyoscyamus) hinzugefügt, um eine Pillenmaſſe zu bilden, und dann 60 Pillen daraus bereitet. Anweiſung.—Man nehme eine um die andere Woche 1 Pille am Abend und 1 am Morgen.“

Bemerkungen.—Dr. Gunn macht in ſeinem Werke „New Family Phyſician“ die folgende Bemerkung: „Es iſt ein wichtiges Heilmittel und hat, wenn rechtzeitig angewandt, viele Fälle von epileptiſchen Krämpfen geheilt.“

Mit Salzwaſſer waſchen, trockenes Abreiben u. ſ. w.—Wichtig in allen Fällen von chroniſchen Krankheiten, beſonders

wenn sie entzündlicher Natur sind. — Bei allen chronischen Krankheiten, besonders entzündlicher Natur, wie Katarrh, Bronchial- oder Lungenbeschwerden, Entzündung irgend welcher obe raller dieser Organe, bei Entzündung des Magens, der Leber, Niere, Blase, der Harnröhre, Mutterscheide, bei Gliedschwamm (white swelling) und bei irgend welcher und allen Anschwellungen und unter allen Umständen und zu allen Zeiten ist es von größter Wichtigkeit, nicht nur den Körper dadurch rein zu halten, daß man ihn im Sommer zwei- und im Winter einmal wöchentlich badet, sondern bei allen chronischen oder langwierigen Krankheiten ist es sehr wichtig einen Hautreiz dadurch, daß der Körper ein um den anderen Tag mit Salzwasser abgewaschen werde, hervorzurufen (Sonntags sollte der Körper eine gehörige Wäsche mit Seife und Wasser erhalten). Nach dem Waschen sollte der Körper gehörig abgerieben werden, was den Blutumlauf fördert, Kongestionen (viel Blut in irgend einem Körpertheil) beseitigen hilft und die Circulationsorgane (Herz, Arterien, Venen und die kleinen Haargefäße nahe der Oberfläche der Haut) in Thätigkeit setzt; ist letzteres nicht der Fall, so muß Krankheit entstehen.

Stärke des Salzwassers.—Man nehme ½ Tasse gewöhnliches Salz und löse dasselbe in 3 Pint Wasser auf (im Winter sollte das Wasser warm sein und das Bad in einem warmen Zimmer genommen werden; im Sommer ist das Wasser gewöhnlich warm genug, wenn es über Nacht gestanden hat); dann wasche man mit einem Schwamm oder besser noch mit einem groben wollenen Tuch zuerst Arme, Hals und Körper gehörig, dann die Beine und Füße; ist dies geschehen so werden mittlerweile die oberen Theile trocken geworden sein, und nehme man alsdann ein anderes grobes Wollentuch, eine Waschbürste oder einen haarigen Handschuh und reibe die Haut, so lange man es aushalten kann, oder bis der ganze Körper durch den durch das Reiben hervorgerufenen starken Blutumlauf glüht. Der Morgen ist die beste Zeit dies vorzunehmen, da der Körper zu dieser Zeit gewöhnlich noch keiner Aufregung unterworfen ist, und, falls man nicht zu arg zugedeckt war, noch nicht verschwitzt ist, wodurch Erkältungen vermieden werden. Man darf auch die Füße nicht vernachlässigen, sondern muß sie ebenfalls stets reiben. Es wird von vielen Aerzten behauptet, daß Abwaschungen mit Salzwasser und nachherige Abreibungen allein hinreichen, viele chronische Krankheiten zu beseitigen. Ich weiß genau, daß ohne thätige Hautcirkulation die Gesundheit früher oder später untergraben wird und möchte jedem Kranken einprägen, wie wichtig es ist, diese Waschungen vorzunehmen und daß die besten Mittel dieses nicht zu ersetzen vermögen.

Influenza, (oder Erkältung).—Symptome: Ein Gefühl der Verstopfung in den Schleimhäuten der Nase, verbunden mit Reiz zum Niesen und Trockenheit, sind unter Anderem die ersten Symptome der Krankheit. Man spürt sodann Kopfweh, und das Athmen durch die Nase wird beschwerlich, die Augen werden roth und wässerig, im Hals merkt man Entzündung, ein trockener Husten, verbunden mit Durst, Fieber und allgemeine Schwäche stellt sich ein und man fühlt ein zunehmendes Verlangen sich in der Nähe eines warmen Ofens aufzuhalten. Die Schleimhaut der Nase und Luftröhre ist entzündet, roth, angeschwollen und zum Theil schmerzhaft.

In kurzer Zeit läuft Wasser aus Nase und Augen und der Husten ist von Auswurf begleitet. Auch aus Nase und Hals wird der Auswurf bemerkbar, und je mehr die acuten Symptome der Krankheit nachlassen, je gelber wird der Auswurf.

Schmerzen im Rücken und in den Gliedern, Appetitlosigkeit, Durst, Frösteln und

heiße Anwallungen, wenn der Patient in kältere Luft tritt als gewöhnlich, sind die steten Begleiter dieser Krankheit.

Einen leichten Anfall derselben, welcher jedoch nur einige Tage dauert, nennt man Erkältung. Wenn dieselbe indessen viele Leute in derselben Gegend zur selben Zeit erfaßt, und längere Zeit andauernd auftritt, so wird sie epidemisch und ist unter dem Namen Influenza bekannt. Diese sucht ganze Länder heim, wie z. B. in 1882, als sie in beinahe allen Ländern der Erde auftrat, und die Folgen sind oft ernstlicher Natur und von lange anhaltender Nachwirkung.

Behandlung.—Im milderen Stadium behandle man die Krankheit wie man eine ernstliche Erkältung behandeln würde, weil nur gewöhnliche Mittel nothwendig sind, wie z. B. mehrere Tage im Hause bleiben, die Füße in warmem Wasser baden; ein mildes Schwitzbad; gelegentlich heißen Vollkraut-Thee, Flachssamen-Thee, heiße Limonade, 2c., und esse mäßig, hauptsächlich Gemüse. Bei Verstopfung nehme man ein leichtes Abführungsmittel.

Wenn die Krankheit bösartig auftritt, so müssen wirksamere Mittel angewendet werden um Schweiß hervorzubringen. Dieses Resultat kann erzielt werden, indem man ein Spiritus-Bad anwendet, oder Flaschen, mit heißem Wasser gefüllt, dem Patienten im Bett an den Seiten und an die Füße legt, ihm warme Getränke und eine Dosis virginischer Schlangenwurzel-Tinctur eingiebt. Drei Tropfen Nießwurzelöl (veratrum viride), alle drei bis vier Stunden eingegeben, bringt oft starken Schweiß hervor, und vermindert die Entzündung der Schleimhäute.

Brechmittel haben häufig eine heilsame Wirkung. Man gebrauche von 10 bis 20 Gr. Brechwurzel-Pulver (ipecac), oder Lobelia-Tinctur. Die Entzündung der Schleimhäute wird vermindert indem man in ein halbes Pint heißes Wasser etwa 5 Tropfen Nießwurzel-Tinctur (veratrum viride), oder eine gleiche Quantität Aconitewurzel-Tinctur mischt und den Kranken den Dampf dieser Flüssigkeit einathmen läßt.

Sollte der Husten angreifend sein, so wende man die Mittel an die bei Bronchitis und Auszehrung verordnet werden.

Die Grippe, oder russische Influenza.—Während der letzten Jahrhunderte haben medizinische Fachmänner das häufig epidemische Auftreten einer Krankheit beobachtet, welche alle die charakteristischen Eigenschaften der Bronchitis (Entzündung der Luftröhre) hat, und gewöhnlich nach einem italienischen Ausdruck Influenza, von den Franzosen indessen „la Grippe" genannt wird. Diese Krankheit machte im Jahre 1832 überall in verderblicher Weise ihr erscheinen, und wiederum in 1889, zuletzt hauptsächlich in Frankreich, England und den Ver. Staaten. Sie ist durch bösartige Symptome leicht von der gewöhnlichen Influenza zu unterscheiden.

Erscheinungen.—Fröstеln und Fieber, Erschlaffung der Glieder, Appetitlosigkeit und allgemeine Schwäche. Kopfweh stellt sich ein, aber die allgemeinen Erkennungszeichen sind nicht bei allen Menschen gleich; manchen packt ein fortwährendes Niesen, während sich bei anderen Fröstеln und Fieber einstellt. Sodann tritt oft heftiger Schweiß, manchmal Diarrhoe ein. Die Dauer derselben ist von drei bis sechs Tage, es stellen sich aber oftmals Symptome anderer Krankheiten ein, z. B. Lungenentzündung, Entzündung der Blutgefäße (capillary bronchitis), u. s. w., und bei alten und schwächlichen Personen endet dieselbe oft verderblich.

Dr. S. P. Duffield's Rezept.—Chininsulphat, 12 Gr.; Capsicum-Pulver, 3 Gr.; mische dieses und zertheile in 12 Pillen oder in Gelatin-Kapseln. Man nehme eine alle drei Stunden. Wenn diese Arznei beim ersten Auftreten der Krankheit gebraucht wird, so kann sie sofort gehemmt und kurirt werden. Das Mittel ist bei Aerzten wohl bekannt und wird häufig verordnet.

1. Ein wirksames Mittel.—Chininsulphat, 20 Gr.; schwefelsaures Morphiumsalz, 1 Gr.; Capsicum-Pulver, 3 Gr.; Aconitwurzel-Tinctur, 6 Tropfen. Mische und zertheile in 12 Pillen oder Kapseln. Nehme eine alle drei Stunden.

2. Ein gutes Rezept um Fieber zu beherrschen.—Flüssiges essigsaures Ammonia, 1 Unz.; Aconit- (aconite rad.) Tinctur, 12 Tropf.; salpetersaures Aether, 2 Drachm.; Syrup genug um drei Unzen zu machen. Menge diese Mischung und nehme einen Theelöffel voll mit etwas Wasser alle Stunde bis das Fieber nachgelassen hat.

3. Pulver gegen Kopfweh.—Essigsaures Anilid-Salz (acetanilid), ½ Drachm. Zertheile in 6 Pulver. Nehme eins alle 3 bis 4 Stunden bis die Schmerzen aufhören. Es ist ein einfaches Mittel, oft indessen sehr wirksam.

4. Ein gutes Rezept für Kinder.—Man gebe einen Theelöffel voll alle drei Stunden. Ist bestens zu empfehlen. Chininsulphat, 24 Gr.; Brechwurzelwein, 1 Drachm.; Laudanum, 24 Tropf.; Lakritzen-Syrup, 3 Unz. Mische gehörig.

1. Tinktur von Gilead-Balsam Blüthen.—Für Schnittwunden, Quetschungen &c. — Man nehme eine Flasche und fülle sie mit Gilead-Balsam Blüthen, welche man in zwei oder drei Stücke zerschnitten oder aufgerieben hat, mit gutem Whiskey oder mit Wasser verdünnten Alcohol (halb und halb), verkorke und schüttele hie und da während der folgenden Woche oder zehn Tagen, worauf dieselbe zur Anwendung auf Binden für Wunden &c. bereit ist. (Man schlage „Gilead Balsam Ointment" nach.) Es sei hier bemerkt, daß keine Pflanze bekannt ist, welche mehr heilende Eigenschaft besitzt als eben die Blüthen des Gilead.

2. Für Husten und entzündete Lungen. — Man mische gleiche Theile der Tinktur und Honig und nehme 1—2 Theelöffel voll 3—4 Mal täglich. Es wird als den Auswurf beförderndes, harntreibendes und stimulirendes Mittel angesehen.

Tumors (Geschwülste) giftige Wunden, Anschwellungen verursacht durch Giftpflanzen. — Auflegen von Thonerde als Heilmittel. — Man nehme die beste rothe Thonerde (wie man sie zur Anfertigung von „Bricks" gebraucht). Dieselbe liegt gleich unter der Ackererde. Man trockene dieselbe an der Sonne und siebe sie, gebe sie in eine irdene, luftdicht zu verschließende Kruke und mische sie mit heißem Wasser, bis sie einen dicken Brei von der Beschaffenheit des Fensterkitts giebt. Mit einem Messer lege man den noch warmen Erdbrei auf die Geschwulst und zwar etwa ein Zoll dick. Dann decke man dünnes, hellbraunes Papier darüber und umwickele den geschwollenen Theil fest mit einer Binde, die man 24—48 Stunden darauf lassen muß. Man hat mir gesagt, daß durch die Anwendungen dieses einfachen Heilmittels wunderbare Kuren gemacht worden sind. Auch soll es ein gutes Mittel gegen gewisse Formen von Rheumatismus, Wassersucht und Geschwulst, verursacht durch die Berührung mit Giftpflanzen sein. — „Housekeeper."

Bemerkung. — Ich kann darüber nichts Bestimmtes sagen. Was ich weiß ist, daß ich die Thonerde mit Erfolg, gegen Anschwellung verursacht durch die Berührung mit wildem Epheu, habe anwenden sehen. Ich weiß, daß sie die Eigenschaft hat, das Gift aus den Körpertheilen zu ziehen, glaube also, daß man es für giftige Wunden ꝛc., selbst bei Bissen von tollen Hunden (wenn cauterisirt oder ausgebrannt) mit Glück anwenden kann. Ich rathe jedoch, den Verband häufig (d. h. sobald die Erde trocken ist) zu erneuern. (Man schlage Verhalten bei Vergiftungen nach.)

Werthvolles Urinmittel. — 1. Buchu- und Uva Ursi-Blätter, von jedem 1 Unze; pareira brava Wurzel, 1 Unze. Mischen und in 8 Pulver gleichmäßig theilen. Anweisungen und Dosis.—Man gieße auf eines dieser drei Pulver, welche man in einen verschließbaren Zinnkessel gethan, ein Quart kochendes Wasser. Vom abgekühlten Trank nehme man 1—3 mäßige Schluck alle 2—3 Stunden, so daß der Harnausfluß befördert wird. Auf diese Weise wird das Quart in ungefähr 2 Tagen geleert. Will man eine größere Quantität machen und dieselbe aufheben, so setze man guten „Gin" hinzu und seihe den Absud, dann kann es nicht säuern. Dies ist ein Mittel gegen Blasencatarrh, Nierenreizung, Uretha ꝛc.

2. Nehme Buchu-Blätter, 2 Unzen, und verfahre wie in 1. Abgekühlt füge man einen Theelöffel bicarbonate soda und 30 Tropfen fl. ext. hyoscyamus hinzu und nehme die Medizin innerhalb 2 Tagen. Im Falle weißliche, schleimige Streifen im Urin sichtbar sind, nehme man etwas mehr. Nach einem Zwischenraum von 1—2 Tagen wiederholt man das Mittel bis Besserung eintritt. Ist große Reizbarkeit der „Uretha" (Gebärmutter) vorhanden, so gebe man 1 Unze subnitrate of bismuth in 8 Unzen weiches Wasser, und mache mit ½ Unzen davon täglich 3mal Einspritzungen in die Gebärmutter. Vorher schüttle man die Auflösung. Es giebt eine fertige Mixtur, welche unter dem Namen: "Humphrey's Marvel of Healing," (Zauberheilmittel) zu kaufen ist. Man giebt dreimal mehr Wasser, wie die Mixtur, hinzu. Ebenfalls einspritzen und 2—3 Minuten wirken lassen. Dies Mittel ist für alle Urinstörungen zu empfehlen.

Heißwasser-Kuren. — Wie man es anwenden muß. — Die folgenden Anweisungen und Auseinandersetzungen entnehme ich dem „Medical Brief." Dieselben enthalten nützliche Winke und ersieht man aus denselben wie man durch den vernünftigen Gebrauch heißen Wassers eine zerstörte Gesundheit wieder herstellen und einem zerrütteten, entkräfteten Körper neue Lebenskraft und Frische zu geben vermag. Außer dem hier Gesagten schlage man Heißes Wasser bei Schwindsucht, Dyspepsia, ꝛc. nach. Es war mir nicht möglich zu erfahren, wo Dr. Salisbury's Institut sich befindet, kann also nichts Näheres über dasselbe mittheilen und muß sich der Leser mit dem, was hier über die dort angewandte Kurmethode mitgetheilt ist, begnügen.

Ich selbst habe die Heißwasser-Kur in hartnäckigen Fällen von Dyspepsia angewandt und kann ich mich nur günstig über dieselbe aussprechen und glaube, daß Jeder, der sie anwendet, dasselbe thun wird. Ich empfehle einen Hitzegrad des Wassers, 140 Grad Fahrenheit im Sommer und 145–150 Grad im Winter und eine Quantität zur Zeit von ½—¾ Pt. (ungefähr eine große Tasse voll) etwa ½—¾ Stunden vor den Mahlzeiten. Hat man Durst, so trinke man auch vor dem Schlafengehen, aber nur wenn man Durst verspürt.

1. „Das Wasser muß heiß sein, nicht kalt, oder lauwarm. — Heiß muß es sein, um die Verdauungswerkzeuge anzuregen. Kaltes Wasser wirkt lähmend auf dieselben, so daß die Muskel- und Nervenkraft, die sie zu ihrer Thätigkeit bedürfen, gemindert wird. Lauwarmes Wasser übt Brechreiz aus und ist aus diesem Grunde nicht anzurathen. Mit heißem Wasser wird solches bezeichnet, das eine Temperatur von 110—150 Grad Fahrenheit hat, (etwa so heiß wie man Kaffee und Thee trinkt.) In Fällen von Blutungen sollte der Wasser-Grad nur 98 Grad Fahrenheit sein, also Blutwärme. Eiswasser ist nicht zuläßlich, weder für Kranke noch Gesunde.

2. „Wie viel heißes Wasser man zur Zeit trinken soll. — Dr. Salisbury fing zuerst mit ½ Pint heißen Wasser an, fand jedoch daß diese Quantität kaum genügte um das Blut ordentlich auszuwaschen. Zum Gradmesser bediente er sich der physiologischen Thatsache, daß der Urin eines gesunden Säuglings 1.015 bis 1.020 ist, als Basis und eines Urinometer genannten Instrumentes zum Prüfen des Urins. Sollte jemand die Heißwasser-Kur gebrauchen, so wird es gut sein ein derartiges Instrument sich anzuschaffen, wobei ihm dann Folgendes als Vorschrift dienen möge:

„Nehmen wir an der Urin habe 1.030°, so sollte mehr heißes Wasser getrunken werden, es sei denn daß ein Verlust durch Schwitzen entstanden ist. Sollte hingegen der Urin auf 1.010° fallen, so sollte man weniger trinken.

„Der Urin sollte urina sanguinies bei der Prüfung sein, d. h. der erste den man Morgens, ehe man noch etwas genossen, von sich giebt.

„Die Quantität des Urins während 24 Stunden sollte von 48—64 Unzen wiegen (gleich 1½—2 Qts.). Natürlich ist der Temperaturgrad der Luft, Bewegung, Schwitzen ꝛc. dabei in Rechnung zu bringen. Man muß jedoch beim Heißwassertrinken den Urin eines gesunden Säuglings, also 1 015—1.020 als Durchschnittsgradmesser annehmen. Der Urinometer giebt auf's untrüglichste kund, ob der Patient die genügende Quantität Wasser getrunken hat, ob der Patient dabei an- oder abwesend ist. Auch der Geruch ist dabei maßgebend. Der stark ausgeprägte, unbeschreibliche urinöse Geruch, den jeder kennt, darf nicht vorherrschen. (Die Abwesenheit dieses Geruchs mag denjenigen welche keinen Urinometer haben, als Gradmesser dienen. Man trinke so viel heißes Wasser bis er verschwindet.) Die Salisbury Methode hat dieses stets im Auge und wenn die Patienten beharrlich und gewissenhaft im heißen Wassertrinken sind, gelingt die Kur. (Kann der oder die Patientin sich nicht selbst getreu sein, so gebe man den Versuch lieber gleich auf.)

3. „Wann man heißes Wasser trinken soll. — Eine oder 2 Stunden vor jeder Mahlzeit und eine halbe Stunde vor dem Zubettgehen. (Ich selbst habe es nur eine halbe und dreiviertel Stunden vor jeder Mahlzeit gethan und auch anderen dies angerathen. Habe selbst keine Uebelkeit oder Unbehagen empfunden und habe auch von anderen nichts derartiges gehört.)

„Zuerst wandte Dr. Salisbury das heiße Wassertrinken eine halbe Stunde vor jeder Mahlzeit an, aber das Resultat war Erbrechen (Ich habe das nie gefunden). 1—2 Stunden vor den Mahlzeiten geben dem Magen hinreichende Zeit, das Wasser vor dem Eintritt der Speisen in demselben, oder ehe der Schlaf eintritt, zu verarbeiten, so daß kein Brechreiz entstehen kann. Viermal täglich heißes Wasser getrunken bringt den Urin auf den richtigen Grad, bezüglich der Quantität, Farbe, Geruch und der Abwesenheit von Bodensatz wenn abgekühlt. (Die angeführten Punkte mögen vielleicht von großer Wichtigkeit sein, indessen habe ich es nur immer 8 Mal täglich verordnet und vor dem Schlafengehen und bei großem Durst.) Setzt der Patient nur einmal aus während des Tages, so wird der Urinometer dies sofort anzeigen; auch bemerkt man es an der Farbe und dem Geruch. Sollte der Patient zwischen den Mahlzeiten durstig werden, so darf er die Stunden nach jeder Mahlzeit und 1 Stunde vor der nächsten, 8 Unzen (½ Pint Wasser) trinken. Diese Vorschriften müssen befolgt werden, damit die Speisen nicht durch das Wasser zu sehr verdünnt werden.

4. „Wie man heißes Wasser trinken soll. — Man soll das heiße Wasser langsam Schluck für Schluck trinken, damit der Magen Zeit hat, es

zu verarbeiten und nicht dadurch in seinen Funktionen gestört oder zu weit ausgedehnt wird. Man nehme sich 15 bis 20 Minuten Zeit. (Der Verfasser hat sich erlaubt, es in der Zeit von 5 Minuten zu trinken, und hat auch anderen diese Zeit angerathen; indessen wenn man 1—1½ Pint Wasser trinkt, mag die oben angegebene Zeit wohl richtig sein. Ich bin jedoch der Ansicht, daß durchschnittlich ½—¾ Pint Wasser genügen, namentlich wenn man es 4 mal täglich nimmt.)

5. „Wie lange man heißes Wasser trinken soll. — Sechs Monate sind gewöhnlich erforderlich, um Eingeweide und Leber gründlich auszuwaschen. Da es die Gesundheit befördert, so können es auch gesunde Leute als Reinigungs- und Vorbeugungsmittel gebrauchen. Man wird finden, daß heißes Wassertrinken Körper und Geist merkwürdig erfrischt, stärkt, elastisch und widerstandsfähig macht.

6. „Was man dem heißen Wasser noch zusetzen kann. — Um es genießbar zu machen, mag man aromatischen Ammonia-Spirit, Kleeblüthenthee, Ingwer (Ginger), Citronensaft, „Epsom"-Salz 2c. zusetzen. Bei außergewöhnlichem, brennendem Durst gebe man eine Prise chloride calcium, oder nitrate potassium. Dieses bedeckt die Zunge und erhält sie feucht. Im Falle man Abweichen hat, koche man Zimmt, Ingwer und Pfeffer mit dem Wasser und trinke etwas weniger davon. Ist man verstopft, so füge man 1 Theelöffel voll sulphate of magnesia, oder ½ Theelöffel voll taraxacum (Butterblumen-Extrakt) dem heißen Wasser zu.

7. „Wie viel Thee, Kaffee oder Wasser man bei den Mahlzeiten trinken darf. — Nicht mehr als 8 Unzen. (½ Pint oder eine Tasse voll.) Mehr darf man nicht trinken, weil sonst der Magensaft sehr verwässert wird und dadurch den Ernährungsprozeß stört.

8. „Was das heiße Wasser trinken für einen Effekt hat. — Der Patient fühlt sich darnach wohler. Die Abführungscanäle, welche schwarz von Galle sind, werden gereinigt. Das geschieht vor 6 Monaten nicht gründlich (eine etwas gewagte Behauptung) oder bis der unausstehliche, widerliche Geruch nachläßt (das läßt sich hören) oder sich verliert. (Der Urin muß klar wie Champagner und ohne Niederschlag und üblen Geruch sein und 1.015—1.020 Grad haben, gleich dem der Säuglinge.

„Der Schweiß wird nach dem Trinken mit Leichtigkeit ausgeschieden und bildet also gleichsam ein Bad für den ganzen Körper. Die Haut wird weich, geschmeidig und rein. Die Verdauung verbessert sich dementsprechend, und mit dieser Verbesserung ist eine allgemeine kräftigere Bethätigung der ganzen Körpermaschine verbunden. Der brennende Durst und das trockene, fieberhafte Gefühl im Innern und auf der Haut, weichen bald einer angenehmen Feuchtigkeit. Man hat im Sommer nicht mehr jenes krankhafte Verlangen nach Eiswasser, das so viele Störungen im Organismus verursacht. Die unersättlichsten Eiswassertrinker verwandeln sich in enthusiastische Heißwassertrinker. Dann ist das heiße Wassertrinken ein wirksames Mittel zur Bekämpfung der Trunksucht."

Bemerkung. — Der Verfasser dieses Buches muß Alles, was im Obigen gesagt wird, bestätigen, da er selbst in seiner Praxis bei Anwendung der Heißwasser-Kur dieselben Resultate erzielt hat. Bezüglich der letzten Bemerkung im „Brief," daß das Trinken heißen Wassers das unmäßige Trinken alcoholhaltiger Getränke aus dem Felde schlagen möge, möchte ich bemerken, daß der Genuß des heißen Wassers dieselbe angenehme Erwärmung, welche mit gesteigerter Herzthätigkeit verbunden ist, hervorruft, wie es beim Genuß von Brantwein der Fall ist, ohne die betäubenden Eigenschaften desselben zu haben. Man bedenke, daß das krankhafte Verlangen nach Stimulanzen zumeist auf mangelhafte Ernährung zurückzuführen ist und schenke daher den auf Erfahrung sich stützenden Angaben an dieser und anderen Stellen dieses Buches Vertrauen und mache mit dem „Heißwasser-Trinken" einen Versuch. Ich selbst kann kaum mein Vertrauen in die Wirksamkeit desselben

besser ausdrücken, als durch die Versicherung, daß ich mich jetzt erhebe um, (es ist eine halbe Stunde vor meinem „Supper") mein Quantum Wasser zu trinken. Ich weiß, daß es, wie man hier sagt, „mir gut thun wird." Es stillt das Verlangen nach eiskalten Getränken und beruhigt das Fieber des Magens, der Eingeweide ꝛc., die ein so heißer Tag wie der heutige gewöhnlich im Gefolge hat. (Das Thermometer zeigt 90 Grad Fahrenheit im Schatten.)

Masern.—Dies ist ein ansteckender Hautausschlag; eine Krankheit, die nichts zu bedeuten hätte, wäre sie nicht manchmal von bösen Folgen begleitet. Die Masern sind zumeist dem Kindesalter eigen, obgleich auch Leute in reiferen Jahren manchmal von ihnen befallen werden. Da sie bei Kindern nicht so heftig auftreten, wie bei Erwachsenen, so braucht man nicht besonders ihretwegen besorgt zu sein. Gewöhnlich treten sie 7—14 Tage nach der Ansteckung auf.

Symptome. — Die ersten Symptome der Masern sind Schüttelfrost, gefolgt von fliegender Hitze, Durst und Mattigkeit, dann Husten, Niesen und Schnupfen, die Augen fangen an zu wässern und sind äußerst empfindlich gegen das Licht, der Puls schlägt rasche und das Gesicht schwillt an; Frösteln wechselt mit Hitze ab und alle die Erscheinungen des catarrhalischen Fiebers treten auf. Manchmal treten die Masern so leicht auf, daß man es den daran Erkrankten kaum anmerkt, dann wieder in anderen Fällen setzen sie dem Patienten bös zu. In allen Fällen aber erscheint nach dem dritten Tage, (manchmal auch etwas später) ein dunkelrother kupferartiger Hautausschlag, zuerst auf der Stirne und im Gesicht, dann allmälig über den ganzen Körper. Zuerst zeigt der Ausschlag keine besondere Merkmale, später aber nimmt er ein ganz eigenartiges Aussehen an, das, wenn einmal gesehen, man sofort für Masern hält. Die kleinen rothen Pusteln bilden Gruppen, welche die Form von Halbmonden haben. Die sie umgebende Haut behält die natürliche Farbe.

Am dritten Tage beginnt der Ausschlag zu erblassen und sich abzuschürfen. Dies letztere ist mit unangenehmen Jucken verbunden. Die Fiebererscheinungen verschwinden ebenfalls bald, doch hinterlaßen sie oft große Mattigkeit und einen bösen Husten. Zwischen dem Tage der Ansteckung und des Ausbruchs der Masern liegt gewöhnlich ein Zeitraum von 14 Tagen und nennt man dies die Zeit der Incubation. Wo mehrere Kinder in einer Familie sind werden fast sämmtliche nacheinander von den Masern befallen.

Obgleich nicht an und für sich gefährlich, werden sie es doch mitunter durch eine Complication mit anderen Krankheiten. Sind zum Beispiel Anlagen zur Auszehrung oder Skropfeln vorhanden, so treten diese Krankheiten gewöhnlich in dem den Masern folgenden erschöpften Zustande auf. Auch Wassersucht, Bronchial- Unterleibs und Brustleiden haben sie mitunter im Gefolge.

Wie man die Masern vom Scharlachfieber unterscheidet. — Die Masern sind bei Weitem nicht so gefährlich wie das Scharlachfieber, das mitunter in den ersten Stadien mit ihnen verwechselt wird. Die rothen Tupfen haben nicht dieselbe tiefe Färbung wie beim Scharlach, sind anders geformt und fühlen sich rauher an. Bei Scharlach zeigen sie sich schon am zweiten Tage an, während sie bei Masern erst am 3—4 Tage auftreten. Das Jucken, Niesen und Schnauben der Nase welches die Masern begleitet, tritt beim Scharlach nicht auf.

Behandlung der Masern. — Im Allgemeinen hilft Medizin bei den Masern nicht viel. Man gebe dem Patienten reichlich zu trinken, spärliche Kost,

lüfte und halte das Zimmer mäßig warm und halte seinen Leib offen. Dies wird am besten durch Essen von Bratäpfeln oder Einnehmen von ein wenig Kastoröl bewirkt. Ist die Haut sehr heiß und fieberhaft, so kühle man sie mit einem in Essig und lauwarmen Wasser getauchten Schwamm, dasselbe gilt für das Jucken. Die Abschürfung des Hautausschlags befördert man gleichfalls durch ein lauwarmes Bad. Am dritten oder vierten Tage nachdem derselbe verschwindet, gebe man eine kleine Dosis Rhabarber, Jalap, oder sonst ein leichtes Abführmittel; auch bewahre man den Patienten vor Erkältung und sorge für entsprechende Nahrung daß er bald wieder zu Kräften kommt. Ist Husten vorhanden, so schenke man demselben Aufmerksamkeit und gebe dagegen Flachssamenthee oder „Slippery Elm" Limonade. Ist der Anfall ein besonders heftiger, so daß er mit hochgradigen Fieber, Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit ꝛc. verbunden ist, so gebe man 10—15 Minuten lang ein heißes Senfbad. Dann bringe man den Patienten in's Bett, decke ihn warm zu und gebe ihm jede Stunde, bis das Fieber nachläßt und er zu schwitzen anfängt, fluid extract of aconite (Aconit Extract), 1 Tropfen in einem Theelöffel voll Wasser; und alle 2 Stunden, oder bis der Puls langsamer schlägt, 1 Tropfen veratrum viride gleichweise verdünnt.

Kaltes Wasser gebe man reichlich zu trinken. Dies gilt sowohl für Masern wie bei allen mit Hautausschlag verbundenen und miasmatischen Fiebern. Ein vorzüglich kühlendes, schleimiges Getränk stellt man aus einem Absud von Ulmenrinde (slippery elm bark) mit dem Saft einer Citrone und einen Theelöffel voll cream of tartar (Weinsteinsäure) her. Man mache eine Bowle voll davon und gebe dem Patienten zu trinken.

Der Unterleib sollte durch die "Compound Podophyllin" Pillen oder "Compound powder of Jalap" regulirt werden.

Die Kost muß leicht verdaulich sein und hauptsächlich aus gekochten reifen Früchten, Haferschleim, Mehlbrei ꝛc. bestehen.

Wunder Hals kann durch Einathmen heißer Essigdämpfe bedeutend gelindert werden. Auch folgendes Gurgelmittel ist gut: Carbolsäure 2 Tropfen in 1 Unze Wasser. Entzündete und reizbare Augen wäscht man mit einer Mischung die wie folgt zusammengesetzt ist: Slippery elm Wasser, Alaun, Rosenblätter oder abgebrühte Theeblätter.

Wie man die Masern herausbringt. — Wenn die Masern nicht herauswollen, so befördert man dieselben durch Whiskey-Punch oder "Compound tincture of Virginia snake root."

2. Wenn das Trinken heißer Getränke dieselben nicht heraustreibt, erreicht man mitunter seinen Zweck durch Trinken kalten Wassers. Man muß den Patienten dann warm zudecken.

3. Auch folgendes Mittel ist wirksam: Starker Balsam-Thee mit etwas Saffran, oder heiße Welschkornähren. Man thut dasselbe in einen Umschlag der vorher mit verdünntem Essig getränkt worden ist, und legt diesen um den Körper.

Wenn die Masern nach innen schlagen. — Manchmal verschwinden die Masern ganz plötzlich. Das ist die Zeit der Gefahr und energisches Eingreifen ist sofort geboten. Der Patient muß augenblicklich in ein warmes Bad gebracht werden und warme Getränke trinken. Sinkt der Puls rasch und ist große Schwäche vorhanden, so gebe man Glühwein und die folgende Mischung: 10 Tropfen aro-

matischen Ammoniageist, oder 5 Gr. Sesqui-carbonate in ½ Unze Campherspiritus mit einem Tropfen Laudanum, alle 4 Stunden. Ist die Erschöpfung sehr groß, so gebe man schwachen Branntwein und Wasser. Erholt sich der Patient so richte man seine Aufmerksamkeit auf Brust, Kopf und Unterleib, da dann leicht Störungen in diesen Organen auftreten, z. B. Lungen- und Gehirnentzündung und Diarrhöe.

2. Man lege Senfumschläge um die Füße, Knöchel, Handgelenke und über den ganzen Unterleib und lasse sie einige Minuten ziehen, bis die Haut ziemlich roth wird.

Schlimme Fälle der Masern werden häufig von Pneumonia (Lungenentzündung) gefolgt, und, wo untrügliche Anzeichen dafür da sind, sollte man heiße Hopfenumschläge auf der Brust, an den Füßen und Beinen anwenden; auch das Einathmen heißer Essigdämpfe ist zu empfehlen.

Wehe Augen, Diarrhöe, Husten ꝛc., sind häufig ein Gefolge heftiger Masernanfälle und diese müssen dann entsprechend behandelt werden.

Bösartige Masern.— Dieses ist eine Abart der Masern die zuerst ganz in der vorherbeschriebenen Weise aber bösartiger auftreten. Die Haut spielt ins bläuliche, wechselt die Farbe und ist mit dunkelrothen, Flohbissen ähnlichen, Punkten besät. Große Hinfälligkeit und alle Symptome des Faulfiebers zeigen sich, da es wie das letztere behandelt werden muß, so ist die augenblickliche Hinzuziehung eines Arztes unerläßlich.

Herbal oder Eclectische Behandlung der Masern.—Ein starker Thee aus Saffran und Schlangenwurzel wirkt immer wohlthätig, Lakritzenwasser, Sumpfmalven- (**marsh mallow**) wurzel und Sarsaparilla sind gleichfalls zu empfehlen. Man hüte sich vor Zug und großen Temperaturveränderungen im Krankenzimmer, das übrigens mäßig kühl gehalten werden sollte. Fleischnahrung darf im Anfang nicht gegeben werden. Anstatt dessen Sago, Grütze ꝛc. Ein gutes Getränk giebt Gerstenwasser mit etwas Citronensaft versetzt.

Heiße Umschläge (Hot Fomentations). — Diese wird man bei vielen Krankheiten mit Erfolg anwenden können und in manchen Fällen sind sie unerläßlich. Hopfen, Stramonium, auch „**Jimson weed**" genannt, Tansy, Hoarhound, Catnip, Lobelia ꝛc. (Blätter oder Tinctur) werden hierzu gewöhnlich angewandt. Die Blätter muß man in Wasser, oder Essig und Wasser leicht aufkochen lassen und dann zwischen Muslintüchern gelegt, so heiß wie möglich auflegen und dann mit warmen Tüchern überdecken. Man sollte zur Erneuerung des kaltgewordenen stets einen anderen heißen Umschlag in Bereitschaft halten. Während des Auflegens, das alle 5–8 Minuten wiederholt werden muß, hüte man sich den betreffenden Körpertheil dem Zug auszusetzen. Wenn Tincturen statt der Kräuter gebraucht werden, so giebt man die Tinctur in eine entsprechende Quantität Wasser, Essig und Wasser, oder Whiskey und Wasser und kocht die Mixtur. Die Tücher (Flanell) werden dann in dieselbe eingetaucht und ausgerungen und in derselben Weise aufgelegt wie vorher beschrieben. Man muß die Mixtur warm erhalten. Essig und Whiskey sollten immer, wenn irgend möglich, einen Bestandtheil derselben bilden; auch Hopfen füge man hinzu.

Hopfen-Umschläge. — Bei biliöser Kolik, Entzündung der Lungen und in anderen Fällen, wo eine energische Behandlung verlangt wird, macht man den

1—Slippery Elm. **2**—Virginia Snake Root. **3**—Pennyroyal. **4**—Mountain Laurel, or Calico Bush. **5**—Bear-Berry, or the Upland Cranberry. **6**—Jamestown Weed, or Stramonium. **7**—Blood-Root, or Red Puccoon. **8**—Blue Flag. **9**—Ladies' Slipper, or American Valerian.

Umschlag am Besten wie folgt: Man gießt 1 Quart Essig in einen Kessel und giebt so viel Hopfen zu, wie der Essig aufnimmt. Dann kocht man Beides etwa 5—10 Minuten und rührt genügend Welschkornmehl hinzu, um einen dicken Brei herzustellen. Das Mehl dient als Bindemittel, erhält die Hitze und verhindert das Naßwerden des Bettzeuges. Hat man kein Welschkorn zur Hand, so nimmt man „Shorts", oder Kleie und Mehl vermengt. Den Brei schmiert man auf einen 2—3 Zoll dicken Umschlag, (je dicker, je besser) und legt ihn so heiß wie möglich auf die bloße Haut. Ist er zu heiß, so lege man ihn zwischen die Tücher. Die Aufgabe ist, es möglichst heiß aufzulegen und den Hopfen und Essig kräftig und in kürzester Zeit wirken zu lassen.

Heiße Senf-Fußbäder. — Man nehme einen Eimer oder Kübel, wie man ihn zum gewöhnlichen Fußbad benutzt und fülle ihn ½ bis zur Hälfte mit heißem Wasser (so heiß wie es der Patient verträgt. Dann gebe man 2 Eßlöffel voll Senf (nach Umständen auch mehr oder weniger) hinein. Außerdem halte man noch heißes Wasser in Reserve, das man zuschüttet, wenn, nachdem man die Füße eine Zeitlang darin gehabt hat, das Bad erkaltet. Man muß es so heiß, wie es der Patient erträgt 10—15 Minuten wirken lassen. Dann trockne man die Füße sanft ab und hülle sie warm ein, wie der Patient es aushalten kann, von 10—15 Minuten.

Ulmenrinde (Slippery elm) Umschlag. — Man nimmt ½ Unze pulverisirter Ulmenrinde und eine genügende Quantität heißes Wasser, um ein gewöhnliches Pflaster zu bereiten. In Fällen von Brand- und Brühwunden, Anschwellungen, Entzündungen, Geschwüren, schmerzhafter Geschwulste, Eiterbeulen und in allen Fällen, wo milde Erweichungsmittel nothwendig sind, sehr zu empfehlen.

Hefen-Umschlag.—Für schmerzlose und schmerzhafte Geschwüre. —Zubereitet aus fünf Unzen Hefe und einem Pfund Mehl (oder in dem Verhältniß) und eine genügende Quantität lauwarmes Wasser, um einen mittelmäßig festen Teig daraus zu machen. Man stelle es an einen nicht zu warmen Ort, bis es anfängt, aufzugehen, und wende es an wie andere Umschläge.

Drüsenanschwellung (Mumps). — Diese Krankheit, eine ansteckende Epidemie, ist eine Entzündung der Speicheldrüsen, welche sich auf jeder Seite der unteren Kinnlade befinden.

Symptome. — Es fängt an mit leichten fieberischen Symptomen, gefolgt von einer Röthe und Anschwellung im Winkel des Kiefers, welche sich allmählig nach Gesicht und Hals bis zu den Drüsen verbreitet. Letztere werden manchmal so groß, daß sie wie zwei kleine Säcke herabhängen. Die Symptome können plötzlich sein, werden aber oft durch tagelanges Unbehagen, welches manchmal von heftigem Fieber begleitet ist, angedeutet. Ein steifes Gefühl im Kiefer, gefolgt von einer mehr oder weniger straffen Geschwulst, welche sich auf den hinteren Theil des unteren Kiefers oder unter demselben erstreckt, macht sich bald bemerkbar. Die Geschwulst enthält keine Flüssigkeit, auch ist kein Schmerz in den Zähnen. Gewöhnlich wird erst die eine, dann die andere Seite angegriffen; höchst selten, daß beide Seiten zur selben Zeit leiden. Oft erscheinen auch ähnliche Geschwulste an anderen Theilen des Körpers, hauptsächlich an den Geschlechtstheilen.

Behandlung. — Wenn die Krankheit ihren Höhepunkt erreicht hat, ist ärztliche Behandlung kaum nöthig. Der Patient, unfähig, den Kiefer zu bewegen, kann nur schleimige Speisen genießen, und, es sei denn, daß der Kranke von sehr schwacher Constitution ist, sollte er sehr diät gehalten werden; im letzteren Falle aber können kräftige Fleischbrühen nicht schaden. Sind im Halse große Schmerzen, so mache man heiße Umschläge, und im schlimmsten Falle können 2—3 Blutegel angesetzt werden. Wenn diese Krankheit nicht nach innen schlägt, in welchem Falle sie auf das Gehirn und die Hoden, bei Frauen auf die Brüste einwirken kann, so ist sie durchaus nicht gefährlich. Sollten die Anschwellungen plötzlich verschwinden, und dadurch die Symptome des Fiebers sich verschlimmern, so wende man folgendes Mittel an: Campher Spir., 1 Unze; eine Auflösung von Sub-carbonate ammonia, 2 Drachmen; eine Tinktur cantharides, ½ Drachme. Man vermische es und giebt damit ein, bis die Geschwulste wieder erscheinen. Ebenso nimmt man ein: Salpetersaure Potasche, 1 Drachme; tartarisirtes Antimonium, 1½ Gr. Man vermische, theile in 6 Pulver ein und nimmt jede 4 Stunden eins.

Campher für Drüsenanschwellungen. — Campher ist erfolgreich angewendet worden, die Nachschwellungen in dieser Krankheit zu vermindern. Man halte die hängenden Theile in eine Schüssel mit Campherspiritus und bade die angrenzenden Theile darin, damit fortfahrend oder wiederholend, bis Linderung eintritt. Ist die Flüssigkeit zu stark, so kann man sie mit Wasser verdünnen.

Chicken Pox (Frieſel).—Dieses ist eine Krankheit, von der Kinder, oft aber auch Erwachsene, befallen werden. Sie ist von nur leichtem körperlichen Unwohlsein begleitet und daher nicht gefährlich. Der Ausschlag erscheint einige Tage nach dem Beginn der Krankheit zuerst am Körper, später am Halse, am Kopfe und zuletzt auf dem Gesicht. Bald machen sich kleine Bläschen, eine durchsichtige Flüssigkeit enthaltend, bemerkbar, welche am 5—6—7 Tage vertrocknen. Der Frieſel unterscheidet sich von den Blattern durch die kurze Dauer desselben, die leichten Symptome und die Abwesenheit der trichterförmigen Vertiefungen der Bläschen, welche bei den Blattern so auffallen. Der Hauptunterschied aber besteht in der milden Form des Warnungsfiebers bei ersterer Krankheit und in dem Inhalt der Bläschen, welche bei den Blattern eine dunkle Flüssigkeit enthalten und in der Mitte eine Vertiefung haben.

Behandlung. — In gewöhnlichem Falle ist wenig zu thun. Am besten ist täglich ein alkalisches Bad. Als Getränk bereite man einen Thee aus Pleuresie-Wurzel, Fenchel (catnip) oder sonstigen Schweißbeförderungsmitteln mit einem halben oder ganzen Löffel Flöhkraut (smart weed) Extrakt vermischt. Der Patient muß sich sehr diät halten. Dieses und 1 oder 2 Dosen eines leichten Abführungsmittels, wie Rhabarber oder Magnesia, ist genügend. Sollte aber das Fieber steigen, so bereite man aus folgendem ein Getränk: Carbonate of potash, 1 Skrup.; Citronen- oder Weinsteinsäure, 15 Gran; Zimmtextrakt, ½ Dr.; Orangenschalen-Syrup, 1 Dr.; Wasser, 10 Unzen. Durchschütteln und gleich ein Weinglas voll als Abkühlungsmittel einnehmen. Um es schäumend zu machen, füge man die Säure erst hinzu, nachdem das Uebrige schon in das Glas gegossen ist. Man gebe dem Patienten oft einen kühlenden Trunk und ist die Verdauung hartnäckig, milde Klystiere. Die Haut muß nicht gekratzt werden, da dadurch schmerzhafte und unangenehme Geschwüre entstehen; auch muß der Patient sich vor Erkältungen in Acht nehmen. Werden diese Verhaltungsmaßregeln befolgt, so ist die Krankheit durchaus nicht gefährlich.

Gelbes Fieber. — Dieses Fieber, eine Art von Typhus, kommt nur in warmen Ländern vor und hat seinen Namen durch eins der unbedeutenden Symptome desselben erhalten. Verursacht wird es wahrscheinlich durch die bei heißem Wetter durch verfaulte Pflanzen- oder Thierstoffe verdorbene Luft. Es ist sehr ansteckend und epidemisch.

Symptome. — Verstopfung, dumpfer Schmerz in der rechten Seite, Appetitlosigkeit, Blähungen, verdorbener Geschmack, Hitze im Magen, Schwindel oder Kopfschmerz, trübe, wässerige, gelbe Augen, verminderte Sehkraft, Heiserkeit, leichte Halsentzündung und die schlimmsten Anzeichen des Typhus.

Behandlung.—Gute Pflege eine Hauptsache; der Patient muß in einem gut ventilirten Zimmer sehr ruhig gehalten werden. In der ersten Zeit muß sich der Kranke mit Sago, Pfeilwurzel (arrow root) Gerste ꝛc. begnügen, später aber sind zu empfehlen: Kräftige Fleischbrühen aus magerem Rindfleisch mit Brotkrummen, Hafer oder Gerste verdickt. Auf die peinlichste Sauberkeit muß gesehen werden und wechsele man häufig die Wäsche. Ist der Magen sehr reizbar und die Erbrechungen heftig, gebe man folgendes Präparat: Pulv. Rhabarber, 20 Gran; pulv. Saleratus, 20 Gran; pulv. Pfeffermünz, 1 Theelöffel voll; Laudanum, 15 Tropfen; Branntwein, 1 Eßlöffel voll; kochendes Wasser, ¼ Pint; vermischen und mit Stückenzucker süßen und jede Stunde einen Eßlöffel voll eingeben, bis die Symptome sich ändern. Wie bei allen Fiebern muß auf gute Verdauung gesehen werden; dazu gebrauche man: Ingwer, 2 Unzen; Lorbeerenrinde, 2 Unzen; rother Pfeffer, ½ Unze. Dosis.—Ein Eßlöffel voll in ein wenig Milch mit ½ Theelöffel voll pulv. Rhabarber, stündlich bis keine Beschwerden mehr vorhanden. Kapitän Jonas P. Levy, welcher ausgebreitete Erfahrungen mit gelbem Fieber gemacht hat, hat nach folgender Behandlungsart nie einen tödtlichen Ausgang der Krankheit zu verzeichnen gehabt: Ein Eßlöffel voll gewöhnlichem Salz in einem Weinglas voll Wasser aufgelöst. Man gieße es in ein Wasserglas und füge den Saft einer ganzen Citrone und zwei Gläser Kastoröl hinzu. Ein Erwachsener nimmt die ganze Dosis auf einmal. Dann giebt man ein Senffußbad mit einer Handvoll Salz im Wasser. Der Patient wird dann in Decken eingewickelt bis er schwitzt, sodann in's Bett gelegt und die Füße in die Decke eingewickelt. Später lege man Senfpflaster auf Leib, Beine und Sohlen. Ist Kopfschmerz vorhanden, so können sie auch auf Kopf und Schläfen angewendet werden. Nachdem das Fieber gebrochen, nimmt man 40 Gran Quinine und 40 Tropfen Elixir Vitriol in einem Quart Wasser. Dreimal des Tages ein Weinglas voll. Gerstenwasser, Limonade und Eiswasser dürfen mäßig genossen werden.

Cholera Morbus.—Diese Krankheit tritt bei warmem Wetter auf. Nach der Menge der darin entfaltenen Galle heißt sie auch manchmal Gallencholera oder Gallensucht.

Ursachen.—Große Hitze, plötzliche Witterungswechsel, unverdauliche Speisen, unreifes Obst, Feuchtigkeit, nasse Füße und heftige Anstrengungen.

Symptome. — Diese Krankheit beginnt mit Uebelkeit und Magendrücken, gefolgt von heftigen Leibschmerzen und dem Erbrechen einer gelblich weißgrünen Flüssigkeit und einer ähnlichen Darmentleerung. Die Uebelkeit und Schmerzen verschwinden nicht nach den Entleerungen, sondern werden in manchen Fällen noch intensiver. Der Puls geht schnell und wird allmählig schwächer. Die Zunge ist

trocken, der Urin dunkel und man verspürt einen starken Durst, obgleich der Magen kein Getränk behalten kann.

Behandlung. — Man lege ein großes Senfpflaster auf Magen und Leber und gibt viel warmen Thee zu trinken um den Magen von allen festen Stoffen zu befreien und jede halbe Stunde eine Eßlöffel-Dosis zusammengesetzt aus pulv. Rhabarber und Potasche bis das Erbrechen aufhört. Häufige warme Klystiere und heiße Steine an den Fußsohlen sind sehr nothwendig und sollte der ganze Körper in warmen Flanell gewickelt sein. Körper und Magen warm halten ist bei dieser Krankheit die große Hauptsache. Heißer Branntwein mit einer Dosis rothen Pfeffers ist ausgezeichnet das Erbrechen und die Krämpfe zu milbern. Ist der Schmerz sehr groß so dürfen ein paar Tropfen Laudanum in das Klystier gethan werden, aber gewöhnlich ist es nicht nothwendig.

Jedes der folgenden Rezepte hat sich bewährt: **Bicarbonate of soda**, 12 Gr.; gewöhnliches Salz, 6 Gr.; **chlorate of potash**, 6 Gr.; vermischen und in kaltem Wasser einnehmen. Oder: **Acetate of lead** (Bleisalz), 20 Gr.; Opium, 12 Gr.; man mache daraus 12 Pillen und nehme jede ¼ Stunde eine bis der Durchfall aufhört.

Ausgewählte oder Heilkräuterkur für Cholera-Morbus. — Keine Zeit darf verloren gehen, die schlimmen Fälle dieser Krankheit zu behandeln. Man gebe dem Kranken oft molkenwarmes Gerstenwasser, dünne Wassersuppen oder schwache Hühnersuppen zu trinken, die Füße und Beine habe man in warmen Saleratuswasser und mache warme Hopfen- und Essigumschläge auf den Leib. Hierzu lege man noch auf ein Pflaster aus gut gekochtem Pfeffermünzkraut oder aus Senf und starkem Essig. Das Erbrechen und der Durchfall können mit folgenden Mitteln gestillt werden: Gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Eßlöffel; gew. Salz, 1 Theelöffel; warmes Wasser, ½ Wasserglas; Apfelessig (Cider vinegar), ½ Wasserglas. Dosis. — Ein Eßlöffel voll jede paar Minuten. Schüttele und mische jedes Mal bis das Ganze genommen ist.

Den Ausleerungen sollte jedoch nicht entgegengetreten werden, bis sich der Patient sehr schwach fühlt. Nahrhafte Diät sollte genossen werden. Ein- oder zweimal des Tages ein Weinglas voll kalten Camillenthee's, 10 Tropfen **Elixir of vitriol** 3—4 Mal des Tages, oder ein Thee aus schwarzer oder Virginia Schlangenwurzel (snake root) zubereitet ist sehr vortheilhaft für den Patienten. Der Körper muß mit Flanell bedeckt sein und häufige Bäder sind am Platze.

Cholera Infantum (Kinder-Cholera — Summer Complaint) wird oft als eine nur in Amerika vorkommende Krankheit bezeichnet, aber es hat sich erwiesen, daß sie auch in Europa aber unter andern Namen erscheint. Sie greift gewöhnlich Kinder unter 4 Jahren an, hauptsächlich zwischen den Monaten Juni und October.

Symptome. — Zuerst Abweichen und ist der Stuhl von einer wässerigen farblosen Art; manchmal auch von grünlich-gelben Aussehen. Der Puls geht schnell, Kopf und Leib glühen, die Glieder hingegen sind kalt. Das Kind scheint mehr oder weniger zu leiden, je nachdem es viel weint, manchmal auch aufschreit. Die Krankheit nimmt oft einen tödtlichen Ausgang, manchmal schon nach einigen Stunden; dahingegen bauert sie manchmal auch Wochen lang, und der kleine Patient wird sehr schwach, die Augen fallen ein, das Gesicht wird blaß und doch ist eine Genesung möglich.

Urſachen. — Da dieſe Krankheit ſpeciell in Sommermonaten auftritt, ſo läßt es ſich annehmen, daß die Temperatur das Graſſiren dieſer Krankheit mehr oder weniger beeinflußt. Die Kinder der armen Leute, welche in unreinen Stadttheilen leben, fallen ihr hauptſächlich zum Opfer, obgleich die Reichen auch nicht verſchont bleiben. Zahnen, Diätveränderung zur Zeit der Entwöhnung und ungeſunde, verfälſchte Milch ſind die auffallendſten Urſachen dieſer Kinderkrankheit.

Dieſe Cholera tritt hauptſächlich in großen Städten auf; dem Landbewohner iſt ſie beinahe unbekannt. Eine Reiſe aufs Land, oder an die Meeresküſte, wirkt ſehr wohlthätig auf den kleinen Patienten. Friſche Luft und friſche ſüße Milch ſind nothwendige Mithelfer zur Geneſung.

Behandlung. — Die erſte Behandlung muß vorbeugender Natur ſein. Der Kranke muß in einem gut ventilirten Zimmer liegen. Zunächſt beachte man die Diät und überzeuge ſich von der Reinlichkeit und Echtheit der Milch. Wird das Kind noch geſtillt, ſo muß die Mutter diät leben. Sie darf weder unreifes noch altes Obſt genießen und ihre Nahrung muß nahrhaft und leicht verdaulich ſein. Sie darf ſich nicht überarbeiten, ihr Blut nicht erhitzen noch ſich aufregen. Sie ſollte dem Kinde hin und wieder etwas Milch Alkali geben, um Magenſäure zu verhindern. Auch gut iſt es, wenn man die Milch kocht oder ſie mit ein wenig Kalkwaſſer verdünnt. Folgendes Recept iſt beinahe in jeder Apotheke zu haben: Rhabarber Syrup, 2 Unzen; Kalkwaſſer, 4 Drachmen (ungefähr 4 Theelöffel voll); und Pfeffermünzwaſſer, 2 Drachmen. Man gebe dem 1 Jahr alten Kinde ſtündlich einen Theelöffel voll, bis es ſich als Abführungsmittel bewieſen hat, welches man an dem veränderten Ausſehen des Stuhls wahrnehmen kann. Hierauf gebe man kleine Doſen von Flöhkraut-Extrakt, (smart weed) ein und mache mit demſelben auch naſſe Umſchläge auf den Leib. Dieſe Behandlung habe ich in meiner eigenen Familie erfolgreich angewendet, ſowie auch in meiner Praxis.

Salt Rheum oder Eczema (Flechten, Hautausſchlag). — In dieſer Krankheit ſind die kleinen Blutgefäße verſtopft, was die Hautgefäße voller und röther als ſonſt erſcheinen läßt. Die leidenden Theile jucken ſehr und es bilden ſich viele kleine Blattern (pimples), aus denen eine wäſſerige Subſtanz fließt. Gewöhnlich werden die Hände von dieſer Krankheit befallen, und es kommt viel auf die Gewohnheiten und Beſchäftigungen des Patienten an. Waſchfrauen und Perſonen, deren Hände der Berührung mit Mehl, Seife, Wachs, Harz ꝛc. ausgeſetzt ſind, haben am meiſten davon zu leiden.

Behandlung. — Man vermeide allen Gebrauch von Seife, Alkalien und Bleipräparaten. Man waſche die Hände nur in warmem Waſſer, in welches man ein wenig Hafergrütze, Kornmehl, Kleeſäure oder Eſſig gießen kann.

1. Um äußerlich anzuwenden, ſind folgende Recepte ausgezeichnet: Stramonium-Salbe, 1 Unze; Karbolſäure, 10 Gran; vermiſchen. Man waſche erſt die behafteten Theile mit warmem Waſſer, Hafergrütze und Kornmehl, trockne tüchtig, lege die Salbe auf, verbinde und laſſe die Nacht darauf.

2. Waſche mit warmem Waſſer mit Hafergrütze, reinige die Theile damit und trockne mit einem weichen Tuche; bade in einer Jod- (Iodine) Tinktur, laſſe es trocknen und beſtreiche mit Karbolſäure und ſüßem Rahm, ungefähr 5 Tropfen der Säure auf einen Theelöffel voll Rahm.

3. Man nimmt gleiche Theile: Mageres Rindfleiſch, Schwefel, ſchwarzen

Pfeffer, weißes Terpentin; vermische und mache eine Salbe und lege auf, nachdem die Theile, wie vorher erwähnt, gereinigt worden sind.

Grindkopf (Scald Head). — Dies ist eine Kopfhautkrankheit, und zeigt sich zuerst durch kleine Pusteln um die Haarwurzeln. Diese Pusteln vergrößern sich allmählich bis sie den ganzen Kopf mit einer Kruste bedecken. Die Krankheit ist ansteckend und verursacht durch die Anwesenheit von Parasiten.

Behandlung. — Schneide das Haar kurz, wasche den Kopf mit spanischer Seife (Castile Soap) und lege des Nachts ein Flachssamenmehl-Pflaster auf, welches bis zum Morgen darauf bleibt, dann jedoch mit allen daran haftenden Krustentheilen abgezogen wird. Sobald sich eine neue Kruste bildet, muß dieses Pflaster erneuert werden. Wenn das Pflaster abgenommen wird, wasche man die Kopfhaut mit karbolsaurer Seife und warmem Wässer, und gebrauche dann folgende Salbe: Carbolsäure, 10 Gr.; vaseline, 2 Unzen. Vermische und bestreiche leicht jeden Morgen die entzündeten Theile. Man muß die Haut aber jedesmal mit der Carbolseife waschen, ehe man die Salbe auflegt.

Um den Körper zu kräftigen, gebe man salzsaure Eisentinktur in 5 Tropfen Dosen in einem Eßlöffel voll Wasser, 3 mal täglich.

Mundschwamm (Thrush). — Dies ist eine gewöhnliche Krankheit bei sehr kleinen Kindern. Sie macht sich bemerkbar durch besondere kleine Blattern (Pusteln) und einer weißlichen Lage auf der Zunge.

Symptome. — Gewöhnlich verspürt das Kind viel Durst, ist unruhig, müde, hat windiges, saures Aufstoßen, schmerzhaftes Abweichen, Schmerz, kann schlecht saugen, und starke Speichelabsonderung. Magen und Leib sind krank und das Kind kann keine Nahrung bei sich behalten. Der Unterleib wird durch die kleinste Berührung irritirt und verspürt es große Schwierigkeit beim Schlucken. Schwache und kränkliche Kinder vermeiden diese Krankheit höchst selten, sowie auch Kinder, welche mit vielen zusammen, schlecht ventilirte Zimmer theilen.

Behandlung.—Der erste Zweck ist den Magen und die Gedärme, wenn angegriffen, in ihren normalen Zustand zu setzen. Wo der Auswurf aus dem Magen sauer ist und der Stuhlgang von grasgrüner Farbe, gibt man alle 2—3 Stunden 3—4 Gran Magnesia, mit 2 Gran Rhabarber und 1 Gran pulv. Baldrian (Valerian) bis der Darm sich befreit fühlt. Wenn dieses von Unbehagen und Unruhe gefolgt wird, gebe man ein lauwarmes Bad, gefolgt von 1—2 Tropfen Laudanum. Die Schleimhaut der Eingeweide wird in schlimmen Fällen sehr gereizt; in diesem Falle hat der Patient häufigen Stuhlgang, welcher wässerig und mit Blut gestreift ist. Wenn diese Symptome vorhanden sind, so sind erweichende Umschläge auf dem Leibe sehr zu empfehlen, sowie zu gleicher Zeit einzunehmen kleine Dosen Dover's Pulver, mit einer Auflösung von Gummiarabicum als Getränk. Borax ist ein den Müttern und Wärterinnen, sowie den Aerzten bekanntes Heilmittel. Es kann entweder als Pulver oder als Flüssigkeit gegeben werden. Im ersteren Falle muß jede 2—3 Stunden 2—3 Gran desselben, mit etwas pulv. Stückenzucker vermischt, in den Mund gelegt werden. Wenn es flüssig eingegeben wird, so löse man 1 Dr. Borax in 2 Unzen Wasser auf und führe es an den Mund mit einem feinen Leinwandläppchen, an ein weiches Stück Fischbein oder an eine Feder gebunden. Die Gewohnheit, den Ausschlag mit Gewalt abzutreiben, ist sehr zu rügen, da der Ausschlag, nachdem er in dieser Weise entfernt, leicht in gesteiger-

tem Grade wieder kommt. Ist der Mund sehr roth, bläulich oder geschwollen, so gebrauche man abgekochte Rinde. ½ Unze pulv. Rinde, ungefähr 30 Minuten in einem halben Pint Wasser gekocht, bietet das verlangte. Man gebe dem Kinde jede Stunde oder zwei ½ Theelöffel voll.

1. **Wasserbrechen.** — Pyrosis ist der wissenschaftliche Name für diese Krankheit, indessen nennt man sie im Allgemeinen „Wasserbrechen." Es ist ein eigenthümlicher krankhafter Zustand des Magens, während welchem der Kranke häufig eine bedeutende Menge einer dünn wässerigen Flüssigkeit von sich gibt, zuweilen geschmacklos, manchmal aber auch sehr sauer. Bevor man die Flüssigkeit auswirft, empfindet man oft mehr oder weniger Schmerz in der Magengrube. Diese Krankheit ergreift meistens Personen, die das mittlere Lebensalter überschritten haben, namentlich Frauen und die Krämpfe stellen sich gewöhnlich Morgens und Nachmittags ein. Dieselben beginnen in der Regel mit einem heftigen Schmerz in der Magengegend, begleitet von einem beklemmenden, zusammenziehenden Gefühl und bald nachher wird eine Qualität dünn wässeriger Flüssigkeit, welche zuweilen geschmacklos, bisweilen aber auch sehr sauer ist, und ein brennendes Gefühl erzeugt, ausgebrochen. Die Ursachen dieser Krankheit sind verschieden, aber was immer den Magen verdirbt mag Ursache dazu geben. Es scheint die Folge eines eigenthümlichen Zustandes der Reizung des Magens zu sein, und die Krankheit wird fast sicher kurirt durch den Gebrauch des weißen Oxyd von Bismuth zu Pillen von 2–3 Gr. mit einem Extract von Enzian verarbeitet, 3 Mal täglich einzunehmen. Diese Medizin kurirt oft das Wasserbrechen gründlich; aber strenge Diät, wie wir sie bei der Heilung von Schwerverdaulichkeit vorgeschrieben haben, ist absolut zur gründlichen Heilung erforderlich. Eine rein animalische Nahrung ist gestattet, mit welcher man den Genuß von Biskuit, leichtem Brode und Zusammensetzungen von Reis und Milch verbinden kann. Tägliche körperliche Bewegungen, sowie Abreibungen mit einer Hautbürste, namentlich in der Gegend des Magens und der Eingeweide, sind ebenfalls von nicht geringem Nutzen. Außerdem aber soll der Kranke stets für gehörige Oeffnung sorgen, und dieselbe, wenn nöthig, durch Purgirmittel erzwingen.

2. Dicke Weizenkörner, sorgfältig zu Asche verbrannt und pulverisirt, ein Theelöffel voll vor der Füllung in eine Flasche voll Milch gethan und dreimal den Tag getrunken, und zwar vor jeder Mahlzeit, ist ein gutes Mittel gegen Schwerverdaulichkeit bei Kindern.

1. **Ringwurm.** — Dieses ist eine Hautkrankheit, bei welcher kleine, kreisrunde Flecken oder Ringe von Bläschen sich über die ganze, scheinbar gesunde Haut verbreiten; diese Bläschen sind klein und enthalten eine durchsichtige Flüssigkeit, welche in 3 bis 4 Tagen ausgeschieden wird, worauf sich ein dunkler Grind darüber verbreitet. Die kleinen Cirkel bilden sich bisweilen auf dem ganzen oberen Theil des Körpers, wie Gesicht und Nacken, Arme und Schultern.

Die mehr gefährliche und ansteckendere Art von Ringwurm erscheint in abgesonderten Flecken von unregelmäßiger runder Form, auf dem Schädel, im Gesicht und im Nacken. Die Krankheit beginnt mit dem Erscheinen von Büscheln von kleinen hellgelben Pusteln, welche bald aufbrechen und einen dünnen Grind über jeden Flecken bilden, und dieser wird, wenn vernachlässigt, dick und hart und bildet zuletzt ein großes Geschwür. Wenn indessen der Grind entfernt wird, so ist die Ober-

fläche der Flecken roth und hell, aber versehen mit kleinen weißen, erhöhten Punkten, in welchen in einigen Tagen kleine Eiterkügelchen erscheinen. Wenn die Flecken verschwinden, so wird das Haar, welches an den betreffenden Stellen die Haut bedeckte, heller in der Farbe und bricht bisweilen kurz ab, und wenn dieser Proceß sich wiederholt hat, so sind die Haarwurzeln zerstört und endlich bleiben nur noch einige Haare auf dem Kopfe unbeschädigt. Im Allgemeinen befällt diese Krankheit am meisten Kinder im Alter von 3 bis 4 Jahren und aufwärts und dauert oft mehrere Jahre lang. Sie kann erst als geheilt betrachtet werden, wenn die Röthe und die Abblätterungen verschwinden und das Haar seine natürliche Farbe wieder bekommt.

Diese Krankheit entsteht hauptsächlich und häufig ganz plötzlich bei Kindern von schwacher Körperconstitution und bei der Abzehrung und tritt namentlich in solchen Fällen auf, wenn Kinder schlecht genährt und unreinlich sind und keine genügende Bewegung haben; vor allen Dingen aber verbreitet sie sich, wenn man bei Kindern dieselben Handtücher, Kämme, Mützen und Hüte gebraucht.

Behandlung. — Wenn die Flecken sich in einem entzündeten und reizbaren Zustande befinden, so müssen dieselben mit regelmäßigen Waschungen mit warmem Wasser vermittelst eines Schwammes oder sonstigen sanften Abreibungen behandelt werden. Sogar das Rasiren, welche alle 8—10 Tage wiederholt werden muß, bewirkt eine zeitweilige Verschlimmerung der Entzündung. Während dieser Zeit müssen alle Waschungen und Abreibungen vermieden werden. Die Krankheit nimmt verschiedene Formen an und diese erfordern eine besondere Behandlung, so daß kein einziges Verfahren als unfehlbares Mittel gegen das Zittermahl angesehen werden kann. Wenn der Zustand der Entzündung aufhört, entsteht ein trockener Grind und Krätze und von Neuem bricht das Bläschen dann auf und die Flecken werden wieder roth und zart. Zuweilen wird die Oberfläche starr und steif, während fortwährend ein trockener, schuppiger Grind die Eiterbläschen bedeckt. Um das zerrüttete System zu verändern, sind starke Stimulanzmittel erforderlich. Im Zustande größerer Entzündung müssen mildere Abreibungen mittelst Kalomel, Zinkoxyd, essigsaurem Blei oder beruhigende Waschungen mit Abkochungen, resp. Mischungen von Mohn oder Tabak, vorgenommen werden. Ist die Absonderung ätzend, so sind Abreibungen mit Zink und Blei oder milde quecksilberhaltige Medicamente oder aber auch eine Abwaschung mit Kalkwasser von Nutzen; letzteres mit einem Beisatz von Kalomel. Bei einem sehr trockenen und trägen Zustand der Flecken sind oftmals reinigende (caustische) Mittel von großem Erfolge begleitet. Der verstorbene Dr. A. T. Thomson empfiehlt dringend die Benutzung einer Lösung von 1 Dr. salpetersaures Silber in ½ Unze verdünnte Salpetersäure. Aber den verschiedenen Graden und Formen des Zittermahls entsprechend, müssen verschiedene Heilmittel angewendet werden, oft auch in Zusammensetzung. Es hängt dies ganz von dem Grade der Entzündung ab Die Behandlung des Körpers im Allgemeinen ergiebt sich von selbst. Es muß eine kräftige, nahrhafte Kost vorgeschrieben werden, welche in angemessenem Grade in thierischen Substanzen bestehen muß. Die Kleidung muß erwärmend sein. Man lasse den Patienten regelmäßig spazieren gehen. Auch verabreiche man ihm eine Reihe tonischer Arzneimittel, wie Chinin oder Eisen.

2. Man betupfe das Zittermahl mit ätzendem Salmiak.

3. Man bestreiche es mit Kupfervitriol, 20 Gr. auf 1 Unze Wasser. Dasselbe Mittel ist gut gegen Jucken.

Kolik bei Malern. — Diese Art Kolik wird durch die langsame Einführung von Blei in den Körper verursacht — gewöhnlich kohlensaures Blei. Sie ist unter den verschiedenen englischen Namen "Painters' Colic" (Maler-Kolik), "Devonshire Colic" und dry belly-ache (trockenes Bauchweh) bekannt. Der erste dieser Namen, der am meisten gebräuchlich ist, rührt daher, daß Maler sehr häufig an dem Uebel leiden, da sie Bleiweiß (kohlensaures Blei) massenhaft bei der Zubereitung von Farben gebrauchen.

Behandlung. — Zur Linderung der Schmerzen und um Stuhlgang zu bewirken, muß die Behandlung ungefähr dieselbe sein, wie bei biliöser (galliger) Kolik. Es giebt jedoch ein Mittel, nämlich Alaun, welches, wie man glaubt, besonderen Einfluß auf diese Krankheit ausübt und sie heilt, nachdem sie chronisch geworden ist — 15 Gr. Alaun, 2 Gr. Aloe, 2 Gr. Jalap und 4 Gr. Dover's Pulver müssen gemischt und täglich 2 oder 3 Mal gebraucht werden. Wenn die Armmuskeln angegriffen sind, so kann $\frac{1}{16}$ Gr. Strychnin hinzu genommen werden. Die Beifügung von aromatischer Schwefelsäure, ca. 15 Tropfen zu einem Glase Wasser, ist immer empfehlenswerth. Der Gebrauch einer Electrisir-Maschine kann bei Schlaganfällen probirt werden. Bei mehrmaligem Gebrauch werden die Muskeln neubelebt und die Lähmung beseitigt. Das beste Mittel, das ich in solchen Fällen kenne, ist die Anwendung folgender Arzenei: Man nimmt 4 Unzen Sarsaparille-Extract, 1 Unze Pipsissewa, 1 Quart Wasser und 2 Unzen Jodkali. Anweisung. — 3 Mal täglich einen Eßlöffel voll; der angegriffene Arm sollte mittelst eines solchen Bades 2 Mal des Tages gewaschen werden. Folgendes ist die Behandlungsweise von Dr. Gunn: Das erste ist, den Einfluß und die Wirkung der Verstopfung zu hemmen. Sollte Erbrechen vorkommen, so nehme man ein Mittel dagegen, Abführungsmittel und heiße Aufschläge werden die Schmerzen lindern. Ebenso narkotische oder betäubende Mittel um Anfälle von Krämpfen zu überwinden. Als Betäubungsmittel nehme man 20 Gr. Nießwurzel, macht 6 Pillen und nimmt eine solche zweistündlich. Zur selben Zeit nimmt man ein Abführmittel. Je nach Nothwendigkeit werden Kräuter-Klystiere genommen, bei solchen ist mitunter heißer Cayenne-Pfeffer angebracht, ebenso heiße Umschläge. Sollte Alles dies nicht wirken, so nehme man 2—3 Tropfen Crotonöl mit Milch alle zwei Stunden. Einreibung mittels Crotonöls ist sehr zuträglich. Ein heißes Bad ½ Stunde lang genommen, hilft auch um den Widerstand der Gedärme zu bewältigen. Nach Entleerung bereitet man mittels 40 Gr. Nießwurzel, 20 Gr. Ipecacuanha, 10 Gr. pulv. Opiums, 10 Gr. Podophyllin, in 20 Pillen und nimmt eine je zwei- oder dreistündlich. Geradeso gebraucht Cholagoguerinde.

Anmerkung. — Jedermann, der viel mit Bleimetall arbeitet, sollte sich während des Tags mehrere Male das Haar auskämmen, die Hände und das Gesicht öfters waschen, den Mund ausspülen, und sich während der Woche ein oder mehrere Male vollständig abwaschen. Die Arbeitskleider sollten solcher Art sein daß man sie leicht waschen lassen kann. Als Kopfbedeckung ist eine Papiermütze vorzuziehen. Speisen und Getränke sollten nie der Einwirkung der Bleisäure ausgesetzt sein und sollten am Besten nie in das Arbeitszimmer gebracht werden, da das Bleigift in den Arbeitslokalitäten sich der Luft und Atmosphäre leicht mittheilt. Eine gute Idee wäre eine Maske zu gebrauchen um der Luft in solchen Lokalen den Zutritt zur Lunge zu versperren. Leute die fette Speisen genießen sind der Ansteckung durch Bleivergiftung nicht so leicht ausgesetzt. Ich glaube daß durch den Genuß

festhaltiger Speisen die Haut mehr ölig wird und dadurch dem Eindringen des Bleies mehr Widerstand geleistet wird. Es wäre deßhalb zweckmäßig den Körper öfters zu ölen.

Seitenstechen.—Dieselben rühren von rheumatischen Schmerzen in der Brust her, ohne daß Entzündung oder Athmenbeschwerden damit verknüpft sind. Erkältung oder starke Bewegung bringen Seitenstechen hervor. Warme Umschläge sind in solchen Fällen sehr anzurathen. Ein anderes gutes Mittel ist, jeden Abend Kolocynthen-Aepfel-Essenz circa 3 Gr. zu nehmen; gleichzeitig nehme man täglich ein Seidlitzpulver mit 6 Tropfen Laudanum.

Wildes Fleisch. — Die körnigen Ansammlungen bei Heilung von Wunden, stehen immer hervor und sind bei irgend welcher Berührung sehr schmerzhaft. Dieselben bluten leicht und vergrößern sich leicht trotz aller anwendbaren Mittel. Aetzende, ausbeißende Säuren, wie zum Beispiel Vitriol sind, wenn auch schmerzend, doch lindernd und heilend. Die Anwendung von rothem Queckſilbersublimat, sowie das Ausdrücken dieser Wunden ist empfehlenswerth und wenn dann gut verbunden, heilen solche leicht.

1. Geschwüre vom Liegen. — Durch fortwährendes nothgedrungenes Stilliegen entstehen Geschwüre.

Behandlung in solchen Fällen. — Wenn die Haut entzündet, roth oder durch Berührung gereizt wird, so ist es höchste Zeit, vorsichtig zu sein, um eine Abschürfung derselben zu vermeiden. Man mische 2 Theelöffel Branntwein mit einem Glasvoll Wein und 30 Tropfen Arnika. Man bestreicht das Geschwür mit dieser Lösung und trocknet mit Pulver. Sollte die Haut aufgebrochen sein, so überstreicht man mit einer feinen kleinen Pinselbürste und Kollodium die entzündeten Theile und wiederholt bis geheilt.

2. Man tränke das Verbandzeug mit Spiritus und unterstütze dadurch die Heilung.

3. Bismuthpulver ist gerade bei Entzündungen sehr angebracht, ebenso Kleestaub.

Krampfanfälle bei Kindern. — Die Meisten haben jedenfalls schon Kinder, in Krämpfen liegend gesehen, und es ist schmerzvoll, derartiges mitzuerleben. — Das kleine Antlitz ist schmerzhaft verzogen, die Augen rollen, die kleinen Händchen und Füßchen zusammengeballt und krampfhaft entstellt; das arme Wesen unfähig zu denken und zu sprechen flößt Mitleid ein.

Doch nach kurzer Zeit werden die Convulsionen seltener und hören plötzlich auf, — das Kind liegt ruhig und anscheinend ohnmächtig da.

Von diesem Stadium geht es über in einen Schlaf, und nach einigen Stunden späteren Erwachens scheint es ganz wohl zu sein.

Anfälle kann ein Kind haben, welches scheinbar wohl ist und die sofortigen Tod verursachen, oder es kann tägliche Anfälle oder vielleicht gar mehrere Male an einem Tag haben, und dies wochenlang.

Ein Kind kann Anfälle von vielen verschiedenen Ursachen bekommen, daher haben dieselben eine verschiedene Bedeutung in verschiedenen Fällen, sie zeigen aber immer daß das Gehirn in gewisser Hinsicht gestört ist.

Behandlung. — Da Anfälle nicht eine Krankheit als solche sind, sondern nur als ein Symptom irgend einer Krankheit betrachtet werden können, so muß die

Behandlung sich nach den Ursachen richten. Manchmal ist es weise, während die Anfälle stattfinden, gar nichts zu thun, aber wenn ein Anfall plötzlich kommt, im Falle, wenn ein Kind vorher gesund war, ist es gewöhnlich gerathen, das Kind heiß zu baden und es gleichzeitig mit kaltem Wasser im Gesicht zu besprengen oder kaltes Wasser auf den Kopf zu gießen, oder einen großen in kaltes Wasser getauchten Schwamm darauf zu halten. Das heiße Bad wird das Blut nach der Haut ziehen und weg von dem überladenen Gehirn. Es wird die Aufregung des Systems beruhigen und, wenn Scharlachfieber oder Masern zu erwarten sind, dieselben heraustreiben.

Hysteria. — Mutterbeschwerden. — Behandlung. — Um diese Krankheit mit Erfolg zu behandeln, ist es nöthig nach der Ursache zu suchen, und diese wegzubringen. Wie der weiße Fluß, ist es nicht eine Krankheit, sondern nur ein Symptom. Die erste Frage, welche gemacht wird, sollte sich auf den wirklichen Ursprung der Krankheit beziehen. Dieselbe ist abhängig von der Entzündung der Eierstöcke oder der Gebärmutter, oder von der unrichtigen Lage des letzteren Organes; oder wenn es von dem niedrigen Stand des Blutes stammt und von der geschwächten Beschaffenheit der Nerven hervorgerufen, durch eine Reizung oder erhöhter Empfindlichkeit der geschlechtlichen Organe.

Wenn von einer entzündenden Krankheit abhängend, dann ist die Behandlung nach den an anderer Stelle gemachten Angaben zu richten; wenn die Krankheit aber von der Gebärmutter herrührt, werden keine Mittel nützen, bevor die Mutter nicht in ihre richtige Lage gebracht worden ist. Wenn verdünntes Blut und geschwächte Nerven die Ursache sind, sollten Eisen und Chinin angewendet werden. Wenn die Krankheit von mangelhafter Menstruation entsteht, sind Eisen und Aloe die anzuwendenden Mittel. Der nervöse Krampf kann manchmal dadurch weggebracht werden, daß man der Patientin kaltes Wasser auf den Kopf oder auf das Gesicht und die Glieder gießt.

Die hygienische und moralische Behandlung ist von großer Wichtigkeit. Die Krankheit ist sehr viel unter der Controlle des Willens. Was immer die sittliche Natur und Stärke des Willens bestimmt, dient dazu, die Unpäßlichkeit unter die Controlle der Kranken selbst zu bringen. Einfache, heilsame Diät, Bewegung, Baden und das Erzwingen, soweit als möglich, eines ruhigen, selbstvertrauenden Zustandes führen gewöhnlich dazu, die Stärke der Krankheit zu brechen.

Zungenlahm. — Die Zunge ist am unteren Theil des Mundes durch ein häutiges Band niederbefestigt, welches einen zu großen Grad von Bewegung verhindert. Manchmal bindet die Schnur die Zunge von Säuglingen zu viel nieder, so daß dieselben nicht saugen können.

Dieses wird bei dem gewöhnlichen Volke öfters der Fall geglaubt als es wirklich vorkommt, und diese ersuchen dann gewöhnlich den Arzt, die Belästigung zu entfernen; aber so lange, als das Kind saugen kann, ist kein Bedürfniß für eine Operation vorhanden. Aber manchmal kommt es vor, daß man nicht bemerkt, daß die Zunge gebunden ist, bis das Kind zu sprechen beginnt, und ist dasselbe dann verhindert, gewisse Buchstaben, für welche eine freie Bewegung der Zunge erforderlich ist, auszusprechen. Zu was immer für eine Zeit die Operation nothwendig sein mag, wird dieselbe leicht mit einer Scheere vorgenommen werden können, aber der Arzt muß sorgfältig zu Werke gehen, damit er nicht eines der zunächstliegenden Gefäße verletzt.

1. **Kalter Brand.** — Behandlung. — Wenn die Folge von Erkältung, wird der betreffende Theil zuerst weiß und eine Wiederherstellung der gehemmten Circulation sollte versucht werden durch Reiben mit Schnee, wenn man diesen erhalten; wenn nicht mit einem groben Tuch oder einer Hautbürste. Keine Hitze darf angewendet werden; sogar die Wärme der Bettdecke kann eine Entzündung manchmal herbeiführen. Campher-saurer Weinspiritus ist vielleicht die beste Salbe die gebraucht werden kann. Nach dem Reiben, wenn dies überhaupt als wirksam sich ergiebt, können kalte Umschläge angewandt werden. Wenn, trotz dieser Bemühungen eine Entfärbung der Haut anzeigt, daß der kalte Brand angefangen hat, so gebrauche man für den betreffenden Theil einen Leinsamen-Umschlag mit ein wenig gepulverter Holzkohle darin, und ebenso Spiritus-Lösung, um die Krankheit an Ausdehnung zu verhindern. Der Patient muß sich ruhig verhalten und durch etwas Anodine und Reizmittel unterstützt werden. Cooper empfiehlt von 7 bis 10 Gr. carbonate ammonia, mit 20 oder 30 Tropfen Opium-Tinctur, 2 oder 3 Mal im Tag oder wenn nöthig öfterer zu geben. Ein Bolus zusammengesetzt von 5 Gr. carbonate ammonia mit 10 Gr. Moschus kann alle 4 Stunden mit bestem Erfolg gegeben werden. Wenn der kalte Brand fortgeschritten ist bis zur Bildung einer sich ablösenden Wunde, so ist ein Portweinumschlag ein gutes Mittel, ebenso Terpentin-Spiritus zur Reizung der betreffenden Theile.

2. Gebrauche Hefenumschläge vermischt mit Holzkohlen-Pulver und wiederhole die Umschläge oft, oder behalte die betreffenden Theile gut bedeckt mit Holzkohlen-Pulver. Wenn jedoch der kalte Brand nicht in den ersten Stadien aufgehalten werden kann, kann man es selten späterhin und die einzige Gelegenheit das Leben des Patienten zu erhalten ist, das Glied zu amputiren; und dies muß gethan werden, bevor der krankmachende Einfluß sich auf die zum Leben erforderlichen Theile ausgedehnt hat.

Rothe Ruhr. — Behandlung. — In gelinden Fällen gib einen Eßlöffel voll von Ricinusöl und 2 Theelöffel voll von Paregoric, gemischt, einmal im Tag. Manchmal kann anstatt dessen eine Dosis Rochelle Pulver in Wasser aufgelöst mit 30 oder 40 Tropfen Laudanum genommen werden. Eine mäßige Quantität Flachssamen- oder Schlüpferige Ulme (Rüster)-Thee kann als Trank angewandt und der Stuhlgang muß durch eine Einspritzung von Stärke gut veranlaßt werden.

Wenn in den Eingeweiden viel Schmerz verspürt wird, thut ein Senfpflaster, welches man auf die betreffende Stelle legt, gute Wirkung. Die Stärke-Einspritzungen sollten, in einem solchen Falle, mit einem ½ Theelöffel Laudanum vermischt werden. Der von Rhabarber und Potasche zusammengesetzte Syrup in Eßlöffel-Dosen gegeben, thut oft gute Wirkung.

Wenn Grund vorhanden sein sollte zu der Annahme, daß die Leber beeinflußt sei, so gebe man Podophyllin oder ein anderes Lebermittel, welche man unter dem Titel „Leber" empfohlen findet.

Der Patient darf nicht aufrecht sitzen, und muß sehr ruhig gehalten werden und muß man nur eine knappe Diät gestatten, wie Mehlsuppe, gutgekocht, Reiswasser u. s. w.

Bruch (Hernia). — Kinder und alte Leute sind diesen meistens unterworfen, allein manchmal trifft man dieselben auch bei Leuten mittleren Alters. Wenn dieselben schwer oder unmöglich fortgebracht werden können, nennt man sie strangulirende Brüche, und erfordern diese die sorgfältigste Behandlung.

Behandlung. — Man legt den Kranken auf den Rücken, den Kopf niedrig, die Extremitäten hoch. In dieser Lage muß man versuchen durch sanftes Pressen die Gedärme in ihre ursprüngliche Lage zurückzubringen, es sei denn sie fallen von selbst in dieselbe zurück. Ist dies geschehen so befestige man ein Stück Heftpflaster über die Stelle und lege ein Bruchband an, welches der Patient eine Zeit lang tragen muß. Ist der Bruch ein sehr gewaltsamer, oder Entzündung tritt aus irgend einer Ursache ein, so ist es mit Schwierigkeiten verbunden und können die Gedärme oft nur vermittelst einer Operation wieder eingerichtet werden. Eine derartige Operation zu beschreiben liegt außerhalb des Zweckes dieses Buches. Tritt jedoch ein solcher Fall ein, so richte man sich, bis ärztlicher Beistand zur Stelle, nach folgender Anweisung: Man lege warme Umschläge auf; gebe ein Klystier; dann wenn Entleerung der Gedärme stattgefunden, muß der Wundarzt durch den Schnitt dieselben wieder einrichten. Wenn ein Erwachsener einen Bruch hat, sollte er nie versäumen ein Bruchband zu tragen.

Heu-Fieber. — Diese Krankheit erhielt ihren Namen von dem Umstand, daß sie gewöhnlich zur Zeit der Heuernte auftritt und nimmt man an, daß sie durch den Geruch des frischgemähten Heu's herbeigeführt wird. Wahrscheinlich ist es, daß es durch Pflanzentheile, welche eingeathmet werden, entsteht. Das Fieber unterscheidet sich nicht wesentlich vom gewöhnlichen Asthma, nur daß man etwas freier athmet und die Anfälle länger währen, wie beim Heuasthma; auch ist die Nasenschleimhaut entzündeter und die Luftröhre gereizter wie bei letztgenanntem Leiden.

Das beste Mittel dagegen ist, sich während ein paar Tagen ruhig zu verhalten, eine Dosis Rochelle Salz oder Rhabarber zu nehmen, einen Theelöffel voll paregoric zur Schlafenszeit während 2—3 Tagen zu nehmen und nur leichte Speisen zu genießen. 1—2 Dosen Chinin (quinine) (1 Gran) Morgens und Abends mag auch gut sein.

Bemerkung. — Tausende von Menschen gehen alljährlich nach dem nördlichen Michigan, um sich vom Heufieber zu kuriren. Die frische reine Seeluft ist das beste Mittel dagegen.

Angeschwollene Adern oder Blutknoten. — Die Adern, welche sich nahe der Hautoberfläche befinden, namentlich jene an den Beinen, haben eine durch Druck, aus Ueberanstrengung hervorgerufene, Neigung sich zu weiten oder anzuschwellen, so daß sich Blutknoten bilden. Diese Knoten verursachen einiges Unbehagen, sind aber, außer wenn sie aufbrechen, nicht gerade schmerzhaft. Personen von weichlicher, schwammiger Muskulatur und zarten Blutgefäßen, sind diesem Leiden besonders unterworfen. Es gilt dieses namentlich von Frauen, während der Zeit ihrer Schwangerschaft.

Behandlung.—Wenn nur einige Adern in dieser Weise aufschwellen, so genügt es in den meisten Fällen, ein paar Lederstreifen mit Seifenpflaster überzogen darüber zu binden. Besser ist es jedoch, wenn man das ganze Bein mit einer guten baumwollenen Binde umwickelt oder einen Schnürstrumpf anzieht. Dies muß man Morgens, vor dem Aufstehen thun. Einreiben mit Jodtinktur oder irgend einem Liniment ist auch anzuempfehlen. Blei- oder Alaunwasser, oder ein Absud von Weißeichenrinde wird auch dagegen empfohlen. Kletten- und Plantainblätter, aufgebunden und wenn trocken entfernt, ebenfalls. Kaltwasserabwaschungen stärken die Adern.

Eingewachsene Zehennägel. — Wer jemals mit dieser Plage behaftet war, weiß wie schmerzhaft dieselbe ist und welche Umstände dieselbe verursacht. Die Ecken oder Seiten des Nagels haben eine Neigung sich nach unten zu wenden und in das Fleisch der Zehe hineinzuwachsen, wodurch Entzündung, Geschwüre und mitunter große Schmerzen entstehen.

Das beste Vorbeugungs- und Heilmittel dagegen, welches mir bekannt ist, besteht darin, mit einem Federmesser in der Mitte des Nagels, der ganzen Länge nach, eine Rinne zu schaben und zwar so tief wie möglich. Dadurch wird dem Wachsthum an den Enden Einhalt gethan und allmälig hebt sich das Uebel. Man sollte die Ecken beim Schneiden der Nägel stets stehen lassen und dieselben (nach Innen zu) halbmondförmig beschneiden. Wenn entzündet lege man ein Umschlag mit heilender Salbe auf die Zehe. Schwärt dieselbe, habe man sie mit Aloe, Myrrhen und Opium Tinctur.

1. Für Fieber-Geschwüre. — 1 Pfund frisches Schmalz, ½ Pfund Rothblei, 1 Eßlöffel voll weiches Wasser wird in ein eisernes Gefäß gethan und aufgekocht, bis es eine dunkelbraune Färbung annimmt. Während des Kochens rühre man fleißig und lasse die Mixtur nicht überkochen. Zur Anwendung breitet man es auf ein Tuch und wechselt zweimal des Tages mit Auflegen.

2. Das folgende Mittel hat sich bei schlimmen Fällen von Fiebergeschwüren, sowohl als wie bei Schnittwunden von Mensch und Thier bewährt. Man nehme eine Quantität der Rinde des Sumachbaumes und lasse es mit Wasser zwei Stunden aufkochen. Dann seihe man es durch ein Tuch und gebe frisches Schmalz zu der Flüssigkeit. Dann koche man es ein, bis alles Wasser entfernt ist. Man bestreiche die Geschwüre mit der Salbe.

Bemerkung. — Das obige Mittel ist auch gut gegen Frostbeulen und sonstige Geschwüre.

Cholera. — Behandlung. — Das Hauptaugenmerk sollte bei einer Epidemie im Allgemeinen, besonders aber bei der Cholera auf den Zustand des Trinkwassers gerichtet sein. Man sollte kein Wasser trinken, das in Verwesung übergegangene, organische Bestandtheile enthält.

Man hüte sich ebenfalls, starke Abführmittel zu nehmen, namentlich Salze, wie Rochelle- und Epsom-Salze. Man nehme Rhabarber und Magnesia mit Zimmt und allspice. Die geringste Neigung zum Durchfall bekämpfe man durch Einnehmen von Laudanum, oder was diesem vorzuziehen, eine Mixtur von präparirter Kreide, 1 Theelöffel voll; Zimmt oder allspice, pulverisirt, 1 Eßlöffel voll; weißer Zucker und Mehl, ein Eßlöffel voll von Jedem; Wasser, 1 Weinglas voll; paregoric (eine Opiummixtur), 2 Eßlöffel voll; Cayenne (rothen) Pfeffer, ½ Theelöffel voll. Schütteln und 1 Theelöffel voll alle halbe Stunden, oder so oft als möglich ist, nehmen. Dazu genieße man Milch und schleimige, gelatinhaltige Speisen aus Kornstärke, Farina, Hafermehl ꝛc. Dort, wo ärztliche Hülfe nicht so leicht zu erreichen ist, wird man durch die Anwendung obigen Mittels und die Diätvorschriften viel zur Bekämpfung und Erstickung der Krankheit thun. Sollte das astringirende Mittel nicht anschlagen, so versuche man das unten angegebene.

Was die wirkliche Behandlung der Krankheit, wenn festgestellt, anbetrifft, so giebt es der verschiedenen Heilverfahren viele. Eine in allen Fällen glückliche Kurmethode soll aber bis jetzt noch entdeckt werden.

Dort, wo man ärztlicher Hülfe entbehren muß, verfahre man folgendermaßen: Sobald sich Erbrechen und Diarrhöe mit krampfhaften Schmerzen einstellen, gebe man die folgende Medizin: Cayenne-Pfeffertinktur, Laudanum, Campherspiritus, von jedem 1 Unze; Ammonia, ½ Unze; mischen und 1 Eßlöffel voll jede Stunde oder halbe Stunde, je nach den Symptomen, eingeben. Auch kann man folgende Pillen in Verbindung mit etwas Mehl und Wasser anfertigen: Man nehme 1 Gr. Opium, 1 Gr. Kampfer, 1 Gr. Cayenne-Pfeffer. Eine Pille jede Stunde, oder je nach Umständen. Man wickele den Kranken in wollene Decken (nackt) Gegen die Krämpfe gebrauche man folgendes zum Einreiben: Cayenne-Pfeffertinctur, Ammonia, Chloroform, Terpentin, oder Kerosineöl, 2 Unzen von jedem. Mischen und vermittelst eines wollenen Tuches den angegriffenen Theil damit tüchtig einreiben. Das Nachtgeschirr muß sofort nach Entleerung entfernt und der Inhalt vergraben werden. Man gieße auf denselben Eisenvitriol (grünes Vitriol), löse solches auch in heißem Wasser und stelle es in Gefäßen an verschiedenen Orten des Krankenzimmers. Auch gieße man täglich von demselben, oder streue Chlorkalk, in die Senkgruben, das Wassercloset, den Keller ꝛc. Das Krankenzimmer muß gut gelüftet werden, und das Gemüth des Patienten muß man aufzuheitern suchen. Eine Mischung von Senf und rothen Pfeffer mit Essig zu einem Brei angefeuchtet, lege man auf den Magen und Unterleib; dies hemmt das Erbrechen und die Diarrhöe; auch bei den Zuckungen wende man es an.

Während der Epidemie sei man auf die größte Reinlichkeit im Hause und an seiner Person bedacht. Man halte Diät und gebe sich keinen Ausschweifungen hin. Es sei noch hier erwähnt daß heiße Backsteine, oder erhitztes Salz, wenn auf die Glieder und den Körper gelegt, wohlthätig bei den Krämpfen und der Kälte derselben, wirken. Ein Klystier aus ½ Theelöffel voll Laudanum, 4—5 Eßlöffel voll Brandy oder Whiskey, mit etwas feiner Stärke übt häufig eine gute Wirkung.

1. Geschwüre (Ulcers).—Eine Höhlung an der Oberfläche irgend eines Körpertheils, äußerlich oder innerlich, so daß organische Theile durch die absorbirenden Blutgefäße in den Organismus zurückgeführt werden, ist ein Geschwür. Dasselbe kommt häufiger in den Fetttheilen des Körpers, wie an den Muskeln, Sehnen, Adern und Nerven vor. Da es in den verschiedensten Formen auftritt, ist natürlich auch die Behandlung eine verschiedene.

2. Das einfache purulente Geschwür. — Einige Geschwüre haben eine weiße, eiterhaltige Oberfläche, die sich leicht loslöst. Man bemerkt einige kleine Erhebungen an demselben, die man Granulationen nennt. Dieselben sehen klein, rosig und oben zugespitzt aus. Sobald dieselben zur Höhe der sie umgebenden Hautfläche gekommen sind, glätten sich die, welche am nächsten der alten Haut liegen und werden von einem dünnen Häutchen überzogen, das sich später verdickt.

Die Hauptsache bei der Behandlung dieses Geschwürs besteht darin, daß man dasselbe rein hält, dadurch, daß man etwas trockene Charpie und darüber eine einfache Salbe (ointment) auflegt. Ein Verband ist nicht immer zulässig, wegen der Reizbarkeit des Geschwürs. In manchen Fällen darf man auch keine Salbe anwenden, da dieselbe die umgebende Haut entzündet. Wo dieses aber nicht der Fall ist, wende man Salbe und Verband an.

3. Geschwüre in geschwächten Theilen. — Wenn Geschwüre in Körpertheilen auftreten, wo der Ausscheidungsproceß zu schwach ist, sind dieselben sehr schwierig. Alle Geschwüre stehen unter dem Einflusse der allgemeinen Körperbeschaffenheit und den Einflüssen denen diese ausgesetzt ist. Gemüthsbewegungen, Veränderung des Wetters, der Nahrung ꝛc., gehören zu solchen Einflüssen. Es muß daher bei solchen Geschwüren, wie sie in schwachen Theilen vorkommen, darauf besonders Rücksicht genommen werden. Man erzielt eine Heilung durch angemessene Diät und Anwendung geeigneter äußerer Mittel. Man hebt die Lebensthätigkeit durch den Genuß von Wein, Porter, kräftiger Kost; die allzu üppige Wucherung des Geschwürs, verhindert man durch vorsichtige Anwendung von blauem Vitriol, lunar caustic und dgl. natürlich entsprechend verdünnt und vermischt mit lindernder Salbe. Dadurch wird die Entwickelung einer gesunden Granulation befördert. Bandagen sind hier sehr zweckmäßig, Umschläge jedoch nicht anzurathen. Bestreuen mit Pulver ist auch nicht rathsam; das beste Mittel ist vielleicht das sogenannte Citrine ointment, mehr oder weniger verdünnt.

4. Reizbare Geschwüre. — Eine Art von Geschwüren wollen wir reizbare Geschwüre nennen. Die Ränder der sie umgebenden Haut sind zerrissen und zackig. Von ausgesprochener Granulirung ist keine Spur; dagegen weisen sie eine weiße, schwammartige, von einer dünnen Ausscheidung bedeckte, Materie auf. Jede Berührung des Geschwürs verursacht Schmerz und auch zumeist Blutung. Oft empfindet man in demselben convulsivische, das ganze Glied in Mitleidenschaft ziehende Schmerzen. Diese Geschwüre verlangen eine abwechselnde Behandlung. Heiße Umschläge von Mohn, chamomile Blüthen, Schierling's (hemlock) Blätter sind mitunter von heilsamer Wirkung bei diesen iritirten Geschwüren. Das Bestreuen mit Pulvern reizt dieselben, Umschläge dürfen nie zu schwer sein und drücken. Verbände sind aus diesem Grunde auch nicht rathsam.

5. Langwierige Geschwüre.—Diese Geschwüre haben dicke, vorstehende, glatte und abgerundete Ränder. Auch ist die Granulation glatt und glänzend; der Eiter ist dünn und wässerig und das Geschwür am Grunde beinahe flach. Diese Art von Geschwüren sind am häufigsten in unseren Hospitälern. Die Granulation derselben hat die Eigenthümlichkeit plötzlich zu verschwinden. Häufig werden sie ganz plötzlich absorbirt und innerhalb 24 Stunden wird das Geschwür so viel größer, als es im Laufe von Wochen kleiner geworden ist. Hier muß zumeist die Behandlung stimulirender Art sein—Basilicon-Ointment und gelegentliches Besprengen mit red precipitate. Durch eine Gummirolle und durch Heftpflaster übt man am besten den nöthigen Druck auf dieselben aus. Skrophulöse, syphilitische und krebsartige Geschwüre behandelt man, wie an der betreffenden Stelle zu ersehen.

Lähmung. — Eine Krankheit, in Folge welcher irgend ein Körpertheil gelähmt ist. Die Lähmung kann sehr verschiedener Natur sein. Zuweilen ist der ganze Körper oder eine Seite vollständig gelähmt, während oft nur ein einziger Finger oder auch nur wenige Muskelstränge der Bewegung beraubt sind. Lähmung rührt von denselben Ursachen wie Apoplexie her und ist oft nur eine geringe Abweichung oder ein theilweiser Anfall davon. Diese Krankheit wird auch durch Ueberanstrengung des Gehirns, wodurch Verlust von Nervenkraft entsteht, hervor-

gerufen; dies ist der Grund, weshalb Männer der Wissenschaft so häufig davon befallen werden. Es kommt häufig vor, daß, nachdem ein Patient sich durch angewandte passende Mittel oder auch durch die Heilkraft der Natur etwas von einem Anfall von Apoplexie erholt hat, er auf's Neue von Lähmung betroffen wird.

Lähmung tritt oft plötzlich ein; oft auch macht sich vorher eine Erstarrung, verbunden mit Blässe und Kälte der betreffenden Theile, bemerkbar. Manchmal wird das Gedächtniß sowie die Urtheilskraft davon beeinträchtigt. Die Sprache ist undeutlich. Mund und Backen sind verzerrt und das Gesicht hat einen ängstlichen Ausdruck. Wenn die unteren Extremitäten theilweise gelähmt sind, so schleppt der Patient sie nach.

Ursachen. — Dieselben Ursachen, welche Apoplexie hervorrufen, können Lähmung veranlassen, wenn dieselben in geringerem Maße auftreten, weshalb Geschwüre, schlechter Blutumlauf, Nervendruck oder das Aufhören gewöhnlich stattfindender Ausscheidungen Anlaß zur Lähmung geben können. Wenn eine Seite des Körpers gelähmt ist, so nennt man die Krankheit Hemiplegia; ist es der untere Theil des Körpers, Paraplegia. Gewisse beruhigende Mittel bewirken nach längerem Gebrauch Lähmung eines gewissen Gliedes; so werden oft Leute, die viel mit Blei umgehen, von der sogenannten Devonshire Kolik befallen, und ein merkwürdiges Symptom dieser Krankheit ist, daß gewöhnlich eine Lähmung der Daumen und Waden mit ihr Hand in Hand geht. Nicht selten wird Lähmung nach und nach durch Druck auf die Rückenwirbel, hervorgerufen durch ein Geschwür oder eine sonstige Krankheit, erzeugt; namentlich ist dies die Ursache von Lähmungen bei kleinen Kindern.

Prognose. — Sie ist meist ungünstig; der Tod tritt bei Lähmung gewöhnlich nicht plötzlich ein. Je mehr die Sinnesthätigkeiten gelitten haben, je schwieriger ist die Kur, und in solchen Fällen tritt der Tod oft erst nach vielen Jahren ein. Wenn Lähmung der Apoplexie folgt oder wenn alte Leute davon betroffen werden, so ist Heilung selten möglich. Junge Leute werden oft von den Folgen der Lähmung kurirt. Wenn Krämpfe in den, den gelähmten Körpertheilen gegenüberliegenden auftreten, so ist die Gefahr groß. Ist die Lähmung durch Erschütterung des Rückenmarks oder irgend welcher großen Nerven hervorgerufen, so ist der Zustand des Patienten gewöhnlich hoffnungslos und das Nachschleppen des betreffenden Gliedes wird selten vermieden werden können.

Behandlung. — Wenn Lähmung plötzlich auftritt, so ist es richtig dieselben Mittel wie bei Agoplexie anzuwenden, also Aderlaß, Abführungsmittel, Erzeugung von Blasen am Kopf, und wenn die heftigen Symptome nachgelassen haben so werden Reizmittel, wenn die gelähmten Theile zu erreichen sind, angewandt.

Wenn aber die Krankheit schon von längerer Dauer und die Körperkraft geschwächt ist, so sind die angeführten entleerenden Mittel nicht am Platze, statt dessen müssen einfache Reizmittel durch solche Bewegung, welche der Kranke auszuführen im Stande ist, unterstützt, angewandt werden. Es ist erstaunlich wie viel in Fällen welche anscheinend hoffnungslos sind, gethan werden kann. Der Kranke darf sich durch die ersten anscheinend erfolglosen Bemühungen die betreffenden Gliedmaßen zu bewegen, nicht entmuthigen lassen, sondern muß ausharren und aller Wahrscheinlichkeit werden seine Bemühungen endlich zum Ziele führen. Mittel wie die folgenden können bei gelähmten Gliedmaßen in Anwendung kommen: Ammoniaköl, Campheröl, Kajeputöl, wenn solches zu bekommen ist, Terpen-

tin und Oel, warmes Seewasser, warmes Salz, mit Nesseln brennen, Senf u. s. w. Strychnin ist oft sehr wirksam, doch sollte dieser Stoff nur von einem erfahrenen Arzte verabreicht werden; oft nimmt man auch zu Elektricität und Galvanismus sowie auch zu Bädern und mineralhaltigem Wasser auf die gelähmten Glieder seine Zuflucht. Die Auswahl der einzunehmenden Medizinen hängt von der Konstitution des Kranken ab. Ist der Patient aufgeregt oder wenn er zu Entzündungen neigt, oder sind Anzeichen vorhanden daß Apoplexie der Lähmung folgt, so müssen alle innerliche Reizmittel streng vermieden werden. Nur in veralteten Fällen in denen kein Fieber vorhanden ist, dürfen solche Mittel wie Quajak, Eisen, scharfe Gewürze und dergleichen gebraucht werden. Gelähmte Glieder sollten warm gehalten und mit Flanell bedeckt werden. Die Kost sei leicht verdaulich und nahrhaft. Der Kranke muß sich so viel Bewegung wie möglich machen; wenn er unfähig ist, sich dieselbe durch eigene Anstrengung zu verschaffen, so sollte er sie sich durch Fahren, Rudern, Schaukeln, u. dergl. zu machen suchen. Bei Lähmung der untern Giedmaßen, durch Krankheit des Rückgrats hervorgerufen, sind Einspritzungen (issues to the back) in der Nähe der kranken Rückenwirbel von großem Vortheil. (Siehe Apoplexie.)

Bemerkungen. — Viele wunderbare Kuren sind durch Gebrauch der Mineralbäder zu Mt. Elemens und Ypsilanti, Mich., erzielt worden. Ich bezweifle nicht, daß es noch andere Plätze giebt, wo das Mineralwasser dieselbe Heilkraft besitzt, allein die angeführten kenne ich aus eigener Erfahrung. Lähmung tritt ziemlich häufig bei Kindern ein; Säuglinge und junge Leute werden aber nicht in gleichem Maße davon betroffen. Oft wird zuerst eine Seite gelähmt und nach und nach auch die andere. Verstopfung und ein krankhafter Zustand der Eingeweide gehen gewöhnlich mit einer Lähmung Hand in Hand, weßwegen starke Abführungsmittel wie Jalap, Calomel, oder Rhabarber und Calomel in kurzer Zeit eine Heilung bewirken. Anlegen von Zugpflaster auf den Kopf oder auf die gelähmten Glieder, kann versucht werden. Wenn der Kopf sehr angegriffen ist, so können auch Blutegel an die Stirne gesetzt werden. Ist die Lähmung durch Wasser im Kopf hervorgerufen, so ist sehr zu befürchten, daß der Fall hoffnungslos ist. Stärkende Medizinen und äußerliche Reizmittel sind am Platz, wenn kein Fieber vorhanden ist. Elektricität, verbunden mit anderen Heilmitteln, wird oft mit großem Erfolg angewendet.

Erstickung — ist der Eintritt des Todes dadurch, daß das Athmen gewaltsam verhindert wird. Erstickung kann eintreten — durch Hängen oder Ertrinken; dadurch, daß Blut oder Eiter von der Lunge in die Luftröhre gelangt; ferner durch Entzündung oder Halsbräune, indem ein dünnes Häutchen oder ein zäher Schleim in der Luftröhre durch das Vorhandensein fremder Körper in derselben gebildet wird; dadurch, daß ein Stück Fleisch im Schlunde gegen die Luftröhre drückt und durch viele ähnliche Vorkommnisse. Ist wirkliche Erstickung eingetreten, so läßt sich nichts mehr machen; doch wo Erstickung droht, können geeignete Hülfsmittel angewandt werden, welche natürlich den Umständen entsprechen müssen. Fremde Körper müssen womöglich aus der Luftröhre entfernt werden; stecken sie im Schlunde, so müssen sie ausgebrochen oder in den Magen befördert werden; die Mittel, die zur Anwendung kommen, um scheinbar Lebloſe in's Leben zurückzurufen sind dieselben, die man bei Ertrunkenen oder Erhängten anwendet.

Erstickung durch Hängen. — Man entferne sofort alle Kleidungsstücke vom Oberkörper und befolge die Anweisungen, die unter „künstlicher Respiration" angegeben sind, um das Athmen wieder herzustellen.

Erstickung durch Gas oder andere schädliche Dünste. — Man bringe die Person sofort an die frische Luft, spritze kaltes Wasser auf Gesicht, Hals und Brust, entferne die schlechte Luft aus den Lungen und stelle Respiration, durch dieselben Mittel, wie die, um künstliche Respiration zu bewirken, her. Sobald die ersten schwachen Athmungsbewegungen wahrgenommen werden, halte man starken Essig an die Nase des Betreffenden. Sollte die Leblosigkeit durch Einathmen von karbolsauren Gas (carbolic acid gas) hervorgerufen werden sein, so ist Chlornatronflüssigkeit (chloride of soda), oder eine Auflösung von Chlorkalk (chloride of lime) vorzuziehen, und manchmal genügt es schon, ein Tuch mit einem der genannten Stoffe anzufeuchten und an die Nase des Patienten zu halten, um ihn zum Leben zurückzurufen. Sauerstoff, wenn derselbe zu erhalten ist, sollte den Lungen zugeführt werden. Wärme sollte auf dieselbe Art und Weise erzeugt werden wie für „Ertrunkene," S. 86 und 87 angegeben ist. Rührt die Erstickung von Feuerdämpfen in Minen, Brunnen u. s. w., her, so muß die Person sofort von dem betreffenden Ort entfernt, und dann, wie oben geschildert, behandelt werden.

Leblosigkeit durch Kälte hervorgerufen. — Ist eine Person anscheinend erfroren, so muß der Körper sehr vorsichtig behandelt werden, und vor allen Dingen dürfen keine Gelenke gebogen werden. Man bringe den Kranken an einen kalten Ort und reibe ihn von Kopf zu Fuß ungefähr 15—20 Minuten lang mit Schnee oder kaltem Wasser, bis er außen roth ist, dann trockene man ihn ab und reibe ihn mit der bloßen warmen Hand; am besten ist es, wenn mehrere Personen zu gleicher Zeit reiben und dann den Körper in ein wollenes Tuch einhüllen und dann die Anweisungen für künstliche Respiration befolgen um das Athmen herzustellen. Diese Behandlung muß, wenn nothwendig, mehrere Stunden lang fortgesetzt werden, und zwar so lange, bis das Leben und der Athmungsprozeß wieder vollständig hergestellt sind. Man lasse den Patienten etwas lauwarmes Wasser mit Wein oder rothen Pfeffer, oder Ingwerthee zu sich nehmen.

Zusammenziehung des Mastdarms.—In vielen Fällen rührt dies von einer einfachen oder syphilitischen Entzündung, von der Vernarbung tiefliegender großer Geschwüre herstammend, her; in anderen Fällen rührt es von der Zusammenziehung entzündlicher Stoffe, welche sich in die äußeren Gewebe der Eingeweide ergossen haben, her und in Ausnahmefällen durch Zusammenziehung von Theilen außerhalb der Eingeweide noch pelvic cellulitis, und Curling führt einen Fall an, wo sie die direkte Folge einer Verletzung war. Im Ganzen genommen, tritt diese Krankheit doppelt so häufig bei Frauen als bei Männern auf; mein Notizbuch weist die Thatsache auf, daß aus 48 aufeinander folgenden Fällen 32 der Patienten dem weiblichen Geschlecht angehörten. Syphilitische Zusammenziehung tritt häufiger bei Frauen auf, während krebsartige öfter bei Männern vorkommt.

Verstopfung ist das erste Symptom und nicht eher, als bis Eiterung an der betreffenden Stelle oder oberhalb derselben ist, zeigen sich weitere Anzeichen wie Durchfall mit Abgang von zusammenhängenden Massen, welche Blut und Eiter enthalten, Schmerzen beim Stuhlgang, welcher endlich ganz aufhört; der Unterleib dehnt sich aus und Anzeichen von Dyspepsie machen sich bemerkbar.

Eine Untersuchung vermittelst des Fingers, welcher vorsichtig in den Mastdarm gesteckt wird, läßt sogleich die wahre Natur des Leidens erkennen; man kann die Verengung des Mastdarms ungefähr zwei Zoll weit bemerken; zuweilen bilden sich neue Gewebe in der Nähe der Eiterung, manchmal auch nicht. In Ausnahmefällen ist die Verengung nicht mit dem Finger erreichbar; in solchen Fällen kann sie manchmal dadurch erreicht werden, daß man die freie Hand auf den Unterleib oberhalb des Beckens preßt.

Die Untersuchung des Mastdarms vermittelst einer biegsamen oder unbiegsamen Röhre verlangt die größte Vorsicht. Der Arzt kann allzu leicht zu falschen Schlüssen gelangen; dadurch, daß das Instrument gegen das Sacrum stößt, oder sich in einer Falte der Schleimhaut verfängt, wähnt er ein Hinderniß, wo in Wirklichkeit gar keins ist. Doch, wenn eine Flüssigkeit wie Leinsamen-Thee etwas gewaltsam durch die Röhre gespritzt wird, so wird dadurch ein leichter Durchgang für das Instrument bewirkt. Ist Zusammenziehung vorhanden, so empfindet der Patient Schmerz, wenn die betreffende Stelle erreicht wird; ein biegsames Instrument wird an dieser Stelle entweder ganz aufgehalten werden, oder kann nur mit mehr oder weniger Schwierigkeit weiter geschoben werden.

Behandlung. — Aerzte werden gewöhnlich bei Verengungen so selten zu Rathe gezogen, ehe Eiterung eingetreten ist oder bis die Stelle fast ganz undurchdringlich geworden ist, daß sie wenig Gelegenheit haben über die Zweckmäßigkeit des Erweiterungsprozesses zu urtheilen; denn, obgleich dies Verfahren, nachdem Eiterung eingetreten ist, nicht nur nutzlos sondern sogar schädlich ist, so kann es doch in Fällen, wo noch keine Eiterung eingetreten ist, von großem Erfolg sein. Bei entzündeter Zusammenziehung ist dies das einzige verläßliche Verfahren, während bei krebsartiger Zusammenziehung, einerlei ob eiternd oder nicht, es unklug wäre, dies Verfahren anzuwenden.

Die Erweiterung muß durch mechanische Mittel bewirkt werden; gar viele Instrumente sind zu diesem Zwecke erfunden worden. Die elastische aus "gum" verfertigte Sonde in den Händen eines Wundarztes ist jedoch das beste; gewaltsame Erweiterungen dürfen niemals vorgenommen werden. Diese Sonden sind von verschiedenen Größen; man wähle eine, die gerade durch die Oeffnung geht; die Sonde sollte vor dem Gebrauch gewärmt und gut eingeschmiert werden. Der Finger, welcher vorsichtig durch die verengerte Stelle geschoben wird, muß der Sonde den richtigen Weg anweisen; sie muß 10—15 Minuten zur Zeit dort gehalten werden. Wenn dadurch keine Unannehmlichkeiten verursacht werden, so kann in zwei Tagen eine größere Sonde eingeführt werden. Sollte aber Schmerz verursacht worden sein, so muß die Wiederholung des Verfahrens so lange unterbleiben, bis sich derselbe gelegt hat. Durch dieses Verfahren kann eine einfache Zusammenziehung aufgehalten und sogar erweitert werden, doch selten vollständig gehoben; das Leben wird dadurch oft um Jahre verlängert. Curling führt jedoch in seinem Buche einen Fall an, demzufolge er eine vierundzwanzigjährige Dame von einer ringförmigen Zusammenziehung durch Einschnitte und Erweiterung kurirt habe.

Die Erweiterung ist jedoch nur Mittel zum Zweck, und der Zweck ist, dem Inhalt der Eingeweide einen Durchgang zu verschaffen. Die Anwendung von Klystier ist hierbei von großem Nutzen; die Eingeweide täglich mit Oel und Haferschleim zu reinigen, gewährt große Erleichterung; ebenso eine tägliche Dosis von "mist," Olein mit Manna, eine Mischung von Sennesblättern und Schwefel oder irgend

ein anderes mildes Laxirmittel, welches dem Kranken zusagt. Leberthran in gehörigen Dosen wirkt oft, sowohl als Abführ- als Stärkungsmittel. Große Vorsicht muß bei Einführung der Röhre beobachtet werden, denn, wenn das Leiden krebsartiger Natur ist, so wird der Darm gar zu leicht durchbrochen, und sogar bei Einführung der Röhre in den gesunden Darm ist es schon vorgekommen, daß sich ein derartiger Unfall ereignete.

In wie fern es angebracht erscheint, einem Patienten, resp. einer Patientin zu erlauben, selbst die Sonde zu gebrauchen, ist eine andere Frage. Ich halte es für unweise dieses zu gestatten, im Falle die Sonde aus Metall besteht, denn ich habe in Folge dessen schon öfters Verletzungen und gefährliche Entzündungen, ja in manchen Fällen tiefgelegene Eiterstöcke entstehen sehen. Curling gibt einen Fall an, in welchem der Patient seinen Tod dadurch verschuldete, daß er die Eingeweide einen halben Zoll oberhalb der Zusammenziehung durchbohrte. Ich habe deßhalb immer meinen Patienten den Rath ertheilt, Kerzen als Sonden zu benutzen und habe keine trüben Erfahrungen durch deren Anwendung gemacht.

Immerhin kommt eine Zeit, wo die Behandlung durch künstliche Erweiterung nicht mehr von Nutzen ist, entweder verbietet die allzuenge Zusammenziehung diese Behandlungsweise von selbst, oder aber, es haben sich Geschwüre angesetzt und dann ist sie unbedingt zu verwerfen, oder aber auch die Anwendung der Sonde wäre mit so großen Unannehmlichkeiten verbunden, daß sich ihr Gebrauch von selbst verbietet. Unter solchen Umständen ist die Anwendung des Colotomy (Grimmdarmschnitt) von großem Werth. In geradezu erstaunenswerther Weise erfüllt er seinen Zweck und immer gewährt er Abhülfe. Während der Genesungszeit ist er in Wahrheit lange nicht in dem Maßstabe mit Unannehmlichkeiten verknüpft, wie die Aerzte der alten Schule behaupten. Er verlängert das Leben und macht es ertragbar und wohl keine Operation kann einen besseren Erfolg aufweisen. Aber er darf nicht auf die lange Bank geschoben werden, bis die Lebenskräfte so erschöpft sind, daß die Chancen für Genesung auf ein Minimum herabgedrückt werden, oder bis der Mastdarm so ausgedehnt wurde, daß er in Folge dessen beschädigt oder selbst entzündet worden ist. Der Grimmdarmschnitt sollte sofort vorgenommen werden, sobald es klar ist, daß die locale Entzündung nicht mehr durch örtliche Behandlung erreicht mit irgend Aussicht auf Erfolg behandelt werden kann und die Kräfte des Kranken im Allgemeinen nachzulassen beginnen.

Sobald die örtliche Noth keine Abhülfe mehr durch Linderungsmittel findet und der Patient augenscheinlich unter öfter auftretenden Beängstigungserscheinungen immer mehr hinfällig wird sollte operirt werden. Die Schwierigkeiten des Colotomy sind an und für sich nicht bedeutend, noch ist die Gefahr für den Kranken besonders groß. Wenn derselbe unglücklich verläuft, so ist meistens die allzulange Verzögerung der Operation Schuld daran, oder aber der Mangel an Kraft bei dem Kranken, oder der Tod wurde durch secundäre Wirkungen der Krankheit auf die Eingeweide des Unterleibs bewirkt.

Wenn sehr glücklich verlaufen, so hat die Operation sofortige Erleichterung des Kranken zur Folge und macht das Leben wieder lebenswerth, wenn aber weniger glücklich verlaufen, so macht sie wenigstens dadurch, daß sie die Schmerzen lindert, das noch übrige Leben ertragbar. Diese Operation wird jetzt als fest eingeführt und von der ärztlichen Kunst als zu Recht bestehend betrachtet, wird aber nach

Curling gemeiniglich erst, wenn es bereits zu spät ist, um einen Erfolg zu beweisen, angewandt.

Wasserscheu. — Behandlung. — Man schneide sofort den gebissenen Theil aus, oder lege auf denselben sofort Schröpfköpfe, oder sauge die Stelle aus. Gebrauche die caustic potash äußerlich. Innerliche Medizinen, welche früher Anwendung fanden, haben wenig oder gar keinen Erfolg. Nichts, soweit bis jetzt bekannt, giebt mehr Aussicht auf Heilung, als wenn der Kranke längere Zeit unter der Einwirkung von Chloroform oder Aether gehalten wird. Scullcap-Tinct. in 2 oder 3 kleinen Gaben wird dazu dienen, die nervöse Gereiztheit zu mildern, und ist immer der Anwendung werth. Man hat vorgeschlagen, den Hals dadurch von dem zähen Schleim zu reinigen, daß man ihn mit einer starken Lösung von nitrate of silver (Höllenstein) unter Anwendung einer Spritze ätzt. Dieses Heilungsmittel ist des Versuches werth.

Einige westliche Aerzte erklären, daß die red chickweed oder Scharlach-Pimpernelle ein unfehlbares Heilmittel für diese Krankheit sei, und sie führen einige sehr erfolgreiche Fälle an. 4 Unzen dieser Pflanze in getrocknetem Zustand werden in 2 Quart starken Bieres oder Ale so lange gekocht, bis die Flüssigkeit um die Hälfte verringert ist. Die Flüssigkeit wird sodann ausgepreßt und durchgeseiht, dann werden 2 Drs. Laudanum hinzugefügt. Die Dosis für erwachsene Personen ist ein Weinglas voll jeden Morgen 3 Tage hintereinander. Eine größere Dosis ist nöthig, wenn die Krankheit sich bereits gezeigt hat, dann sollte das ganze obige Quantum an einem Tage genossen werden. Die Wunde muß mit der gleichen Abkochung gebadet werden. Diese Medizin ruft, wie man sagt, einen starken Schweiß hervor. Die Behandlung ist eines Versuches werth.

In letzter Zeit spricht man in einigen Gegenden Europa's viel von dem Nutzen eines Heilmittels und man behauptet, daß dasselbe sehr wirksam sei; es ist der golden cenotides (cetonia aurata), der gewöhnliche Rosenkäfer, welcher in großer Menge an allen Rosenstöcken gefunden wird. Ein ähnliches Insect soll auch vielfach an der Geranium-Pflanze gefunden werden. Wenn gesammelt, werden sie getrocknet, dann gepulvert und in dieser Form gegeben. Sie sollen die Erregung des Gehirns und der Nerven aufheben und für den Patienten einen gesunden Schlaf zur Folge haben.

Heartburn (Sodbrennen).—Was man gewöhnlich Herz- oder Sodbrennen nennt, hat mit dem Herzen nichts zu thun, sondern ist ein unangenehmes Gefühl der Hitze und Bitterkeit in der Gegend des Magens, vielfach begleitet durch ein Heraufsteigen von Wasser in die Halsröhre.

Ursachen.—Schwäche des Magens, die Speisen anstatt gehörig verdaut und in Nahrungssaft verwandelt gehen in Gährung über und bringen Essigsäure hervor. Manchmal verwandelt sich auch der Magensaft in Säure und verursacht das Sodbrennen, andererseits entsteht es auch im Magen in Folge von galligen Säften.

Behandlung.—Man nehme einen Theelöffel voll spirit of nitrous ether, entweder in einem Glas Wasser oder in einer Tasse Thee, oder das gleiche Quantum Magnesia in einer Tasse Thee oder Pfeffermünzwasser.

Herzkrankheiten.—Das Herz, welches gerade eine so ungemein wichtige Rolle im animalischen Leben spielt, ist vielerlei ernsten und oft sehr gefährlichen

Krankheiten unterworfen. Gleich den übrigen inneren Theilen ist es nicht sichtbar, so daß nur eine geringe Kenntniß von seinem Zustand durch eine Untersuchung erhalten werden kann, und deshalb muß zu andern Mitteln Zuflucht genommen werden.

Das Ohr ist eines der hauptsächlichsten Objecte, durch welches man sich eine Kenntniß des Herzens verschaffen kann, und durch Behorchen und Erschüttern des Herzens sind wir in der Lage, mannigfache Leiden desselben zu entdecken. Das Herz läßt 2 Laute vernehmen, bekannt als den ersten und zweiten, welche von einander unterschieden werden. Der sogenannte erste Laut ist länger, als der zweite, und der Zwischenraum zwischen dem ersten und dem zweiten ist kürzer als der zwischen dem zweiten und dem ersten. Sie lassen sich mit den zwei Sylben lupp, dupp, vergleichen. Irgend eine merkliche Veränderung in diesen Lauten zeigt die Existenz einer Krankheit an.

Sie mögen laut oder leise, klar oder unklar, gedämpft, wild oder aussetzend ꝛc. sein. Undeutliche oder murmelnde Töne können von einer Krankheit der Herzklappen herstammen. Um zwischen normalen und abnormalen Herztönen unterscheiden zu können, um die Ursachen, welche letztere hervorrufen, erkennen zu können, muß man ausgedehnte Erfahrung besitzen. Die Krankheiten des Herzens werden gewöhnlich in 2 Klassen eingetheilt: erstens in Functions- oder nervöse, zweitens in Structur oder organische Fehler. Die hauptsächlich zur ersten Klasse gehörigen sind: Herzklopfen, Ohnmachten und "angina pectoris." Man findet sie hauptsächlich an Personen, welche von Natur ein nervöses Temperament besitzen, hauptsächlich bei Frauen, welche mit Hysterie, oder anderen ähnlichen Leiden behaftet sind; sie können jedoch auch durch große geistige Erregung hervorgerufen werden. In solchen Fällen sollte viel Aufmerksamkeit auf die allgemeine Gesundheit verwandt werden und das System durch stärkende Mittel, Seebäder, leichte Bewegungen in freier Luft gestärkt werden. Sehr starke Bewegung, sowie geistige Aufregung sollten vermieden werden. Die hauptsächlichsten organischen Herzkrankheiten sind: Pericarditis, Carditis, Endocarditis, Atrophy, Hypertrophy, Erweiterung und Herzklappenkrankheiten.

Behandlung. — In allen Fällen von Herzkrankheit sollte Körper und Geist des Kranken möglichst gleichmäßig und heiter gehalten werden. Die Diät sollte gut geregelt sein, nahrhaft, aber nicht aufregend. Der Genuß von Kaffee, Thee, Liquören und Tabak darf nicht gestattet werden. Die Füße müssen beständig trocken und warm gehalten und gelegentlich mit Senf abgerieben werden. Bei Herzentzündung kann man die Verstopfung der Eingeweide mit einer tincture of jalap heben. Zu jeder Dose füge man 10 Gr. Cremor Tartari hinzu.

Die Schweißerzeugung sollte fortgesetzt werden, bis der Schmerz gewichen ist, indem man dem Kranken einen Theelöffel voll von Virginia snake root Tinctur eingiebt, ebenso einen warmen Aufguß von Pleurisy Root.

Senfpflaster sollten auf die Brust und das Rückgrat gelegt werden. Wenn der Kranke an Schlaflosigkeit leidet, gebe man 8—10 Gr. von gemischtem Ipecac- und Opium-Pulver.

Gegen Herzklopfen ist tinctura digitalis, 10—15 Tropfen 3—4 Mal per Tag, recht empfehlenswerth. Wenn das ganze Nervensystem angegriffen ist, gebe man kleine Mengen Wein oder sonstige Spirituosen, oder einige Tropfen Laudanum oder Aether.

Gegen Neuralgie oder Brustschmerzen gebe man einen Theelöffel voll einer Mischung von gleichen Theilen Laudanum und Ricinusöl. Indianisches Hanfwurzelpulver (Indian hemp-root) kann auch in Gaben von einem kleinen Theelöffel voll zwei oder drei Mal des Tages gegeben werden. Wenn der Magen angegriffen ist, so wird ein Theelöffel voll Soda in einem halben Glas Wasser Abhülfe schaffen.

1. **Leberentzündung.**—Behandlung.—Wenn die Eingeweide verstopft sind, was man gewöhnlich unter Verstopfung versteht, so wird eine Klystier, bestehend aus 1 Pt. warmem Wasser, 1 Eßlöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Schweineschmalz, Abhülfe schaffen, oder man nehme ein oder zwei der Leberpillen, die wir hier anführen, zur Schlafenszeit.

Dr. Chase's Cathartic und Leber-Pillen. — Man nehme 60 Grs. podophyllin, leptandrin, sanguinarin, ipecac und reinen Cayennepfeffer je 30 Grs.; man mache daraus 60 Pillen, mit Hülfe von ein wenig weichem mandrake oder dandelion Extract. Dies ist die beste Abführungs- und Leberpille, die ich je gebraucht habe und sie wirkt auch auf die Absonderungen im Allgemeinen ein. Als ein Purgirungsmittel beträgt die Dosis 2—4 Pillen für erwachsene Personen; und um an Stelle der blauen Masse zu fungiren und auf die Leber einzuwirken 1 Pille einmal des Tages oder einen Tag um den anderen.

Bemerkungen. — Sollte man sich nicht der Selbstanfertigung der Pillen unterziehen wollen, so frage man in irgend einer Apotheke darnach oder sende 25 Cts. an die „Chase Medicine Company", Detroit, Mich. Wenn Schläfrigkeit mit belegter Zunge, Mattigkeit ꝛc. Zeugniß von dem Herannahen eines Krankheitsanfalles geben, sollten 4—5 Leberpillen zur Nacht genommen werden, gefolgt am Morgen durch eine Dosis Aufguß von Salz und Sennesblätter oder Castoröl. Dandelion-Extract zu Pillen verarbeitet mit 1 Gr. Leptandrin zu jeder Pille, je 1 Pille jede Nacht genommen, ist ein vorzügliches Heilmittel. In Folge langer praktischer Erfahrung habe ich gefunden, daß Dandelionextract eine sehr werthvolle Medizin für diese Krankheit ist und es sind ja von unserem himmlischen Vater für alle Krankheiten Heilkräuter geschaffen worden, so daß wir dieselben nur suchen und ihren Werth erproben brauchen. Aber Versuche dieser Art sind allzu sehr vernachlässigt worden, um uns alle Kenntniß, deren wir bedürfen zu geben. Ich habe den Gebrauch des Dandelion gerade für diese Krankheit sehr werthvoll gefunden. Uebrigens kann ich hier bemerken, daß bei der Behandlung der Leberkrankheiten dieselben Vorsichtsmaßregeln anzuwenden sind, wie bei Unverdaulichkeit; daß Kopfweh mit Brechen verbunden, belegte Zunge oder Beschwernisse in der Gegend des Magens es nothwendig machen ein leichtes Ipecacuanha Brechmittel einzugeben und, sollten Anzeichen von großer Hitze, Entzündung oder Fieber vorhanden sein, so ist der Gebrauch von warmer Limonade, oder einer Dosis Salz mit warmen Wasser vermischt und ein warmes Fußbad, um Schweiß hervorzurufen und entscheidend einzugreifen, sehr empfehlenswerth. Sollte Verstopfung eingetreten sein, so sind Pillen deren Beschreibung folgt, einzunehmen. 30 Gr. Butternut extract; 20 Gr. Jalappen Pulver; 10 Gr. Seife. Mische und drehe 15 Pillen davon. Drei oder vier bilden eine Dosis. Der „Butternut"-Extract hat sich als eines der besten Abführungsmittel in Fieberfällen bewährt und auch als ein allgemeines Purgirungsmittel.

Dr. Wilson in der „Medical Chirurgical Review" sagt: „Je mehr das Dan-

delion angewandt wird um so sichere Beweise seines großen Werthes wird es geben," eine Thatsache, die ich durch meine Erfahrung bestätigen kann. In meiner eigenen Praxis sind mehr als hundert Fälle entweder durch Anwendung des einfachen Krauts oder Wurzelextracts geheilt worden, oder durch eine Tasse einer starken Abkochung von „Dandelion" zweimal des Tages genommen. In beinahe allen Fällen war ich in der Lage, diejenigen die ich mit dieser Pflanze behandelte, heilen zu können.

2. Das Dandelion wirkt harntreibend und abführend und übt eine direkte Einwirkung auf die Leber und Nieren aus wenn dieselben angegriffen sind; gleichfalls kann man dasselbe auch bei allen Störungen der Verdauungsorgane mit Erfolg anwenden. Bei chronischer Leber- und Milz-Entzündung, in Fällen von Verstopfung, bei Wassersucht der inneren Theile des Unterleibs wird es für sehr nützlich befunden werden. Der eingedickte Extract dieser Pflanze ist die am meisten wirksame und brauchbare Form nnd kann in irgend einer Apotheke erhalten werden. Die Dosen betragen, je nachdem 10 Gr. bis zu ½ Dr. Ich habe es, wie vorerwähnt, meistens in der Form einer Abkochung verordnet.

3. Die fortwährende Anwendung von heißen Umschlägen lindert den Schmerz und wirkt auf raschere Heilung hin. Dieses Mittel ist namentlich bei Entzündung von inneren Organen sehr anwendbar. Für eine Leber die außer Ordnung gerathen ist, ist ein guter starker thoroughwort (boneset) Thee, ein Hausmittel. Für einen augenscheinlichen Fall von „Galle eintreten" gibt es nichts Besseres als Dr. Chase's Cholagogue; es vereinigt in sich alle antigalligen Ingredienzien, die direkt in milder und angenehmer Form auf die Leber einwirken, und ist bei allen Malariakrankheiten sehr wirksam.

1. Gehirn Entzündung oder Erschütterung. — Es ist dies der Name welcher einer Krankheit gegeben wird, die durch eine große auf das Hirn ausgeübte Gewalt hervorgerufen ist, wenn keine organische Verletzung äußerlich entdeckt werden kann, weder eine Oeffnung, Bruch oder ein Austreten des Gehirns, sei es in einem lebenden oder todten Körper.

Dieselben Symptome kommen vor, wenn der Kopf an und für sich gar keine äußerliche Erschütterung erfahren, wenn dieselbe vielmehr das ganze System berührt hat. Eine Person kann von einer Höhe herunter fallen so daß sie auf die Füße zu stehen kommt und doch zeigen sich alle Symptome der Gehirn Erschütterung. Diese variiren von einer leicht vorübergehenden Dumpfheit im Kopfe, welche fast alle Erschütterungen des Kopfes zur Folge haben, bis zum Verlust aller Sinnesthätigkeit und Bewegung welcher der Tod bald folgt.

Dr. Abernethy meint, daß alle Symptome der Erschütterung in drei Klassen einzutheilen seien. Die erste umfaßt den Zustand der Bewußtlosigkeit und Kraftlosigkeit, welche dem Anfall augenblicklich folgen. Das Athmen ist schwer aber im Allgemeinen ohne stertor oder Schnarchen. Der Puls ist unregelmäßig und die Glieder sind kalt. Dieser Zustand stuft sich geradweise ab, und folgt ihm die zweite Klasse ; in dieser sind Puls und das Athmen in besserer Ordnung, obgleich durchaus nicht regelrecht, jedoch befinden sich dieselben in einem solchen Zustand, daß sie genügen um das Leben zu erhalten und Wärme über die Glieder zu verbreiten, doch der Patient ist für von außen herkommende Eindrücke unempfindlich, obgleich er fühlt, wenn die Haut gekniffen wird.

Ehe noch die Einwirkungen der Erschütterung nachlassen, antwortet er auf Fragen, die ihm mit lauter Stimme vorgelegt werden, namentlich, wenn dieselben sich um sein eigenes Leiden handeln, sonst antwortet er unzusammenhängend, gleich als ob seine Aufmerksamkeit durch etwas anderes in Anspruch genommen wäre.

Solange die Betäubung anhält, erscheinen nur wenige Symptome von Gehirnentzündung, sobald aber die Betäubung nachläßt, so nimmt die Entzündung fortwährend zu und dieser Zustand bildet die 3te Classe. Viel Vorsicht und Aufmerksamkeit muß bei der Behandlung des ersten Grades verwandt werden. Eine Person ist gestürzt und bewußtlos geworden, manche der Umstehenden haben gesehen oder gehört, daß der Aderlaß sofort anzuwenden sei, wenn Jemand plötzlich hingefallen ist und sie verlangen dann ungeduldig, daß man zuerst auf diese Weise den Betroffenen behandeln solle. Aber der Athem ist schwach, der Puls geht unregelmäßig, die Glieder sind kalt und ein Aderlaß würde unter diesen Umständen gewissen Tod zur Folge haben. Wiederum glauben manche durch die Aehnlichkeit des Zustandes veranlaßt, in dem Zustand, in welchem der Kranke sich befindet, Ohnmacht zu erkennen und dem Kranken anreizende Flüssigkeiten eingeben oder ihn an scharfen Substanzen riechen lassen zu müssen; eine Vergrößerung der Gefahr würde bei der nachfolgenden Entzündung eine Folge einer solchen Behandlung sein. Das Einzige was gethan werden sollte wäre, den Versuch zu machen, den Gliedern die Wärme durch Reibung mit warmen Lappen oder Wärme erzeugenden Einreibungen wiederzugeben, dann muß man kurze Zeit warten und beobachten, ob der Kranke sich wieder von der ersten durch Sturz bewirkten Betäubung erholt und dann richtet sich die spätere Behandlung nach den jeweiligen Symptomen.

Hauptsächlich muß man nach denen sehen, welche die Entzündung anzeigen und um die Uebel zu vermeiden, welche die höheren Stadien der Erschütterung nach sich ziehen, hat man Aderlaß und Abführungsmittel anzuwenden, den Kranken in einem dunklen Raum zu halten, für vollständige Ruhe zu sorgen und eine Lebensweise des Kranken anzuordnen, die keine Aufregung für denselben in sich trägt.

2. Gehirnentzündung. — Gehirnentzündung und Gehirnhautentzündung werden durch sehr heftige Fieber-Symptome charakterisirt. Große Hitze im Gesicht, Röthe der Augen, eine Scheu vor Helligkeit und wildes Delirium; die Haut ist heiß und trocken, der Puls kräftig und schnell, Verstopfung und ein starkes Druckgefühl am Vorderkopf.

Ursachen. — Diese Symptome sind die Folge von starken Gemüthsbewegungen; durch übermäßigen Genuß von geistigen Getränken. In warmen Climaten liegt auch öfters die allzustarke Aussetzung des Körpers gegen die Hitze, welche dann den Sonnenstich zur Folge hat, zu Grunde.

Behandlung. — Ruhe des Geistes und Körpers und kühlende Abführungsmittel. Enthaltsamkeit von irgend besonders nahrhaften und aufregenden Speisen oder Getränke ist die richtige Behandlungsweise; Diejenigen jedoch, die schwächlicher Natur sind und die durchaus einer Vermehrung der Lebenskräfte bedürfen, sollten nahrhafte und anregende Speisen erhalten, und die Abführungsmittel müssen, wenn sie durchaus nöthig sein sollten, stärkender Natur sein. Ein bewährter medizinischer Practicus sollte unbedingt die Behandlung leiten; die Krankheit ist zu gefährlicher Natur, um leichtsinnig mit ihr zu verfahren, und ein Arzt sollte unbedingt gerufen werden.

Halsentzündung. — Halsbräune und Halsentzündung nennt man acute Krankheiten, welche ihren Sitz in dem schleimigen Häutchen des Oberhalses und in denjenigen sie umgebenden Muskeln haben, welche die Kinnbacken bewegen. Die Hals- und Ohrmandeln sind ganz besonders angegriffen, und die Entzündung breitet sich bis zu dem herabhängenden velum des Gaumens und bis zum Halszäpfchen aus.

Gewöhnlich gehen Zittern und andere Symptome des herannahenden Fiebers der eigentlichen Halskrankheit voraus; Schmerzenserscheinungen und erschwertes Schluckvermögen treten zu Tage, manchmal fangen die Ohren an zu schmerzen; unangenehme zähe Schleimmassen setzen sich im Mund und Hals fest, häufiges und nur schwieriges Ausspucken und richtige Fieberanfälle sind die Anzeichen der ersten Periode dieser Krankheit. Die Entzündung und das Anschwellen machen sich gewöhnlich in einer der Halsmandeln bemerkbar, später verlieren sie sich in dieser und werfen sich auf die zweite. Ansteckend ist diese Krankheit jedoch nicht. Wenn man sofort gegen diese Krankheit thätig einschreitet, so läßt sie langsam nach, aber sehr oft tritt Eiterung ein und der Eiter ist stinkend und ekelhaft. Bald jedoch bricht die Eiterbeule auf, bedeutende Schmerzerleichterung wird hierdurch bewirkt, die Schwierigkeiten und der Schmerz beim Schlucken heben sich.

Ursachen.—Der am häufigsten vorkommende Grund für obige Krankheit ist Erkältung, besonders in der Gegend des Nackens. Namentlich sind es die Jungen und Lebhaften, die unter ihr zu leiden haben; und wenn Jemand einige Male Halsentzündung gehabt hat, so neigt er sehr zu häufigen Wiederholungen derselben, sodaß die leichteste Aussetzung gegen Kälte oder nasse Füße einen weiteren Anfall dieser Krankheit hervorrufen. Besonders im Frühling und Herbst, wenn ein häufiger Kälte- und Wärmewechsel eintritt, ist sie häufig.

Bemerkungen. — Der Hauptpunkt in der Diagnose dieser Krankheit ist sie von dem kranken Hals, welchen Scharlachfieber mit sich bringt, zu unterscheiden, bei verschiedenen Fällen derselben ist der Ausschlag unbedeutend, obgleich die Halskrankheit schnell zum kalten Brand übergeht, begleitet von einem verderblichen Fieber der typhösen Art. Die Unterscheidung dieser beiden Arten von Halsentzündung ist sehr wichtig, da sie die Behandlung zu einer ganz verschiedenen macht. Im Allgemeinen kann die Beobachtung keine schwere genannt werden. Das starke Fieber, die Schwierigkeit des Schluckens und die kräftige Röthung der afficirten Theile lassen die Halsentzündung mit voller Gewißheit erkennen und in vielen Fällen sind wir in der Lage, schon durch die Beobachtung der Person, welche zur Erkältung neigt, auf diese Krankheit Schlüsse zu ziehen, welche dann fast immer bald nach der Erkältung eintritt. Die gefährliche und bösartige Halsentzündung ist leicht durch die bleigraue, dunkle Färbung in der Nähe des Schlundes zu erkennen, durch das Erscheinen von Flecken an diesem Theile, welche sich rasch ausbreiten und Schorf bilden, und im Falle von Scharlachfieber ein Zeichen der herannahenden Epidemie sind. Die Behandlung, welche bei der einfachen Halsentzündung eintritt, würde in diesem Falle geradezu gefährlich sein. Wahrscheinlich ist es die Kenntniß, daß einige Halsentzündungen so große Gefahren in sich schließen, was so vielen Personen Aufregung bereitet, wenn Goldbräune sie selbst oder Jemanden aus ihrer Familie ergreift.

Behandlung. — Wenn eine Halsentzündung einzutreten droht, so mag dieselbe in Fällen, ehe sie eigentlich da ist, durch den Gebrauch von starkem zu-

sammenziehend wirkendem Gurgelwasser zurückgedämmt werden. Von diesem gibt es eine ganze Menge. So nützlich, wie eines nur sein kann ist das, welches mit verdünntem Essig und ein wenig Zucker oder Honig zur Versüßung zubereitet wird.

Ein Aufguß von rothen Rosenblättern mit wenigen Tropfen Acidum sulphuricum (Schwefelsäure) gesäuert, giebt ein ganz ausgezeichnetes Gurgelwasser. Man kann auch starke Spirituosen, oder eine Abkochung von Eichenrinde als Gurgelwasser benutzen, auch verdünnter Salmiakgeist, der aber nicht so stark sein darf, daß er den Mund verbrennt, ist empfehlenswerth. Ein Zugpflaster hinter dem Ohre, welches sich von den Anfängen des Unterkiefers bis zur Luftröhre erstreckt, wird ziemlich sicher der Unpäßlichkeit im inneren Halse steuern, aber es muß in den ersten Stadien der Krankheit aufgelegt werden, wenn es von Erfolg begleitet sein soll. Ist dieses nicht geschehen, so sollte der Untergaumen unter dem Kinn mit Dr. Chase's Liniment eingerieben werden. Ein Brechmittel kann beim Beginn der Krankheit eingegeben werden, aber ein Abführungsmittel von Salz ist besser. Gurgelwasser sollte oft und andauernd, so lange die Krankheit vorhanden ist, gebraucht werden. Jellies von conservirten Früchten, vegetabilische Nahrung, Essig oder ein gutes, kräftiges Dünnbier, wird die Gurgelkur unterstützen, indem diese Stoffe den Mund rein halten und den Durst stillen, aber die Schwierigkeit des Schluckens ist manchmal so groß, daß der Patient geneigt ist, sich selbst den Schmerz zu sparen, und den Hals trocken werden läßt. Immerhin hat ein kräftiger Trunk, um den Durst zu löschen, wenig mehr Schmerz zur Folge, als das Schlucken des Speichels. Ein wenig "sal ammoniac" oder "sal prunella," welches man sich langsam im Munde auflösen läßt, ist sehr nutzbringend. Wenn eine starke Anschwellung vorhanden oder das Schluckvermögen gar zu sehr beeinträchtigt ist, sollten 4—5 Blutegel an die Außenseite des Halses gelegt werden, nachher sollten fortwährend Kleie-Umschläge gemacht werden. Eine ganz außerordentliche Schmerzlinderung wird auch die Einathmung von heißen Wasserdämpfen, die mit Essig oder andern Aromat geschwängert sind, verschaffen und, wenn Vereiterung im Anzuge ist, so dient diese Behandlung vorzüglich dazu, die Eiterbeule reifen zu lassen, welche sich namentlich gern in der Gegend der Mandeln bildet. Da manchmal die Halsentzündung und Fieber durch starkes Schwitzen gehoben werden, so sollte der Kranke für einige Tage das Bett hüten. Manchmal ist die Anschwellung so groß, daß nichts geschluckt werden kann und selbst Athemnoth eintritt. Glücklicherweise kommen so schwere Fälle, daß Mandeln ausgeschnitten werden müssen, oder die Eiterbeule oder gar die Luftröhre geöffnet werden müssen, sehr selten vor.

2. Das Gelbe eines rohen Eies ist ein ausgezeichnetes Mittel für Hebung der Halsentzündung bei Rednern.

3. Man gurgle häufig mit heißem Wasser und Essig, in welchem schwarzer Pfeffer gekocht wurde.

Bemerkungen. — Ich möchte noch hinzufügen, daß man den Hals mit Flanneltüchern, die vorher in heißes Wasser und Essig gelegt und dann ausgerungen worden sind, bedecken sollte, die nachher mit trockenen Tüchern überdeckt werden. (Die Recepte gegen Halsweh findet man an anderer Stelle.)

1. Lungenentzündung. — Diese Krankheit erfordert sofortiges Einschreiten und es sollte, wenn irgend möglich, sofort ein Arzt gerufen werden. Wenn ein

solcher nicht sofort aufzutreiben sein sollte, verliere man keine Zeit, sondern handle nach der nachfolgenden Vorschrift, welche in vielen Fällen direkt die Heilung der Krankheit bezwecken, oder dieselbe wenigstens so lange in Schach halten wird, bis ärztliche Hülfe gesichert wurde.

Behandlung. — Man sorge für genügenden Stuhlgang durch ein Klystier, gebe milde Abführungsmittel ein, wie Castoröl, Epsom- oder Rochelle-Salz oder Rhabarber. Dann lege man 10—20 Blutegel an die kranke Seite an, vorausgesetzt, daß solche erhältlich sind, wenn nicht, so setze man Schröpfköpfe um die Haut zu ritzen und aufzureißen.

(Das Schröpfköpfesetzen ist die Operation des Blutziehens, nachdem die Haut angeritzt wurde), nach diesem ist ein warmer Kleie oder "Indian meal," Leinsamenmehl- oder Slippery Elm Umschlag zu machen, welcher mit etwas Laudanum oder einem anderen schmerzstillenden Mittel besprengt wird; dieser Umschlag muß häufig erneuert werden. Kleine Dosen von ipecacuanha, entweder in Pulver oder in Syrupform sollten alle 3 Stunden gegeben werden, gerade so viel, um ein leichtes Uebelsein, aber kein Erbrechen zu erzeugen. Wenn diese Behandlung ungefähr 12 Stunden fortgesetzt worden ist, so gebrauche man die folgende Mischung: 8 Unzen Wasser, 1 Eßlöffel voll Ipecacuanha Syrup oder 5 Gran von diesem in Pulverform, 1 Drachme chlorate of potash, oder vielleicht einen Theelöffel voll; 2 Eßlöffel voll spirits of nitre. Die Dosis bildet ein Theelöffel voll jede 3 Stunden, wenn aber Magenschmerzen eintreten, muß der Zwischenraum ein größerer sein. Man muß dem Patienten so viel kühlende Getränke geben, als er wünscht, zum Beispiel Flachssamen-Thee, Gummi Arabicum oder Ulmenrindenwasser, Brodwasser ꝛc. Gelegentliche Verstopfung muß durch eine Gabe Castoröl entfernt werden.

Dr. Scudder's Behandlung dieser Krankheit ist kurz, klar und wirksam. Ich will dieselbe in seinen eigenen Worten anführen:

„Man gebe dem Kranken ein alkalisches Bad um einer ungebührlichen Hitze der Haut vorzubeugen und mache zwei Mal des Tages Kleie-Umschläge, oder solche von Kornmehl, über die Brust und halte den Kranken warm zugedeckt.

„Innerlich gebe man tincture of veratrum 1 Dr., 20 Tropfen tincture of aconite, 4 Unzen Wasser; einen Theelöffel jede Stunde, bis das Fieber unterjocht ist und dann kleinere Gaben. Am 3. oder 4. Tage füge man eine Lösung von acetate of potash, 8 Unzen Wasser, 2 Unzen einfachen Syrup und mische diese Medizin. Dieses ist ein ganz vorzügliches harntreibendes Mittel in Fällen von Fieber, Entzündung, Kopfschmerzen u. s. w.; es treibt den Urin und solide Stoffe die entfernt werden müssen, werden mit dem Urin entfernt. Dosis. — Ein Theelöffel voll jede 1, 2 oder 3 Stunden je nach Bedarf.

„Des Patienten Magen muß möglichst in Ordnung gehalten, aber starke Arzneimittel sollten nicht angewandt werden. Wenn der Husten ein sehr heftiger ist, gebe man dem Kranken eine genügende Dosis Opium und gewähre ihm den nöthigen Schlaf. Die Speisen sollten nahrhaft und leicht sein, aber das Krankenzimmer muß gut ventilirt sein, die peinlichste Reinlichkeit muß obwalten."

Da hat man in Kurzem die ganze Behandlung. Die verschiedenen Behandlungsweisen die ich eintreten lasse sind die folgenden:

Bei Fällen, wo eine gute Wärterin oder sonstige gute Hülfe nicht zu haben ist, gebrauche ich statt der Kleie- oder Kornmehl-Umschläge über die Brust, einen Sack heißer trockener Kleie, welcher öfters gewechselt werden muß, um ihn immer heiß zu bewahren, und gelegentlich gebrauche ich auch Senfumschläge; in letzterem Falle sorge ich aber dafür, daß ein dünnes Tuch zwischen dem Pflaster und dem Körper zu liegen kommt. Diese Behandlungsmethode erzielt auch recht gute Wir-

kungen, sie verhindert außerdem das Anfeuchten der Betten und den unangenehmen Dunstgeruch, sie wäre deshalb anzuwenden, wenn nicht viele Hülfe und Mittel vorhanden sind den Patienten in trockener und bequemer Lage zu erhalten.

Wenn man nun sofort im Anfange der Krankheit gegen diese vorgehen kann, so ist der Schwitzprozeß das erste Mittel (siehe weiter unten), wenn aber die Krankheit bereits sich während einiger Tage zu entwickeln Gelegenheit hatte, so ist ein alkalisches Waschen oder das Waschen mit einem durch Spiritus getränkten Schwamm vorzuziehen. Dieses Verfahren sollte nicht allein 2 Mal des Tages, sondern so oft, wie der Zustand des Patienten es erlaubt eingeschlagen werden. Die Temperatur des Waschmittels wird durch das Gefühl des Patienten vorgeschrieben—gerade wie er es verlangt, kalt oder warm. Ich betrachte die Anwendung von Tincture of veratrum viride und aconite bei allen Entzündungs Krankheiten als eine absolute Nothwendigkeit.

2. Schwitz-Proceß. — Das Seitenstechen wurde mit fast nichts anderem kurirt als durch das Auflegen eines Sackes mit heißer trockener Kleie, welche während des größten Theiles des Tages, falls der Fall ein schlimmer wurde, auf der Seite getragen ward. So oft als einer einigermaßen abgekühlt ist, wird schon ein anderes, so heiß wie der Patient es nur vertragen kann, in Bereitschaft gehalten, wodurch ein leichter Schweiß solange unterhalten wird, bis die Heftigkeit des Schmerzes nachgelassen und die Kur gelungen ist, in Wirklichkeit können weder Fieber noch Entzündung im System von Dauer sein, nachdem gelinder Schweiß eingetreten ist und unterhalten wird.

Bemerkungen.—Man erhält ein vortreffliches alkalisches Waschmittel, indem man Lauge nach dem bekannten Verfahren bereitet, indem man heißes Wasser über Asche gießt und dann die Lauge mit Wasser zersetzt, so daß dasselbe sich weich und schlüpfrig anfühlt. Dr. Beach empfiehlt es in allen Fällen von Entzündung oder Fieber, und in Fällen von starkem Fieber soll es so oft gebraucht werden wie die Hitze und Sprödigkeit der Haut erheischen.

3. Sal-soda kann einigermaßen als Ersatzmittel dienen; man nehme so viel davon, daß dasselbe schlüpfrige Gefühl erzeugt wird. Wenn man genügend Asche in einem Eimer Wasser thut, es so lange rührt bis die Flüssigkeit die nöthige Schärfe hat und dann durchseiht, so wird dies auch den Zweck erfüllen.

4. Kongestion der Lungen. — Man lege einen festen Verband um die Achselhöhle und um die Schamleiste so daß das Blut in den Extremitäten bleibt.

5. Man lege heiße Umschläge die oft erneuert werden müssen, auf die Brust und darüber eine trockene Kompresse.

1. Säure im Magen. — Auch Entzündung durch Gas.—10—20 Tropfen Chloroform in ein wenig versüßtem Wasser 10—15 Minuten nach den Mahlzeiten einzunehmen.

Bemerkungen. — Ich weiß aus eigener Erfahrung, daß dies ein vorzügliches Heilmittel ist.

2. Für einen Erwachsenen 1 Theelöffel voll fl. ex. Eucalyptus in Milch vor den Mahlzeiten eingenommen gewährt in den meisten Fällen sofortige Linderung.

3. Dadurch, daß der Kopf Nachts niedriger als der übrige Körper liegt, wird Kopfweh, welches von verdorbenem Magen herrührt, kurirt.

1—Witch Hazel, or Winterbloom. **2**—Blue Cohosh, or Papoose Root. **3**—Golden Seal, or Yellow Puccoon. **4**—Poison Hemlock. **5**—Pleurisy Root, or Butterfly Weed.

Magenentzündung. — Diese Krankheit tritt viel häufiger als die vorhergehende auf. Obgleich sie das Leben nicht unmittelbar gefährdet, so verursacht sie doch viele Symptome der Unverdaulichkeit. Bei Unverdaulichkeit tritt jedoch gewöhnlich keine Entzündung ein; sie ist also ein durchaus anderes Leiden als Magenentzündung.

Behandlung. — Ist große Empfindlichkeit vorhanden, so können Blutegel über den Magen angesetzt werden. Wenn weniger empfindlich, so genügt ein Gegenreiz durch Auflegen von Zugpflaster, Crotonöl, Senfpflaster, Theerpflaster oder Schröpfköpfe.

Der ganzen Haut muß große Sorgfalt gewidmet werden. Kalte und warme Bäder, je nach der Kraft des Patienten, müssen oft gebraucht werden. Ist die Rückwirkung eine gute, so bewirkt eine kalte Compresse, über Nacht auf die Magengegend gelegt, große Erleichterung.

Man kann nicht zu vorsichtig mit der Diät sein; ist der Magen ziemlich empfindlich, so muß die Kost höchst einfach und reizlos sein; sie sollte aus fast nichts als höchst milden, nahrhaften Getränken bestehen, sogar von diesen sollte nur sehr wenig auf einmal genossen werden. Gummischleim (gum arabic water), Gerstenwasser, Pfeilwurzschleim und geröstetes Brod ohne Butter genügen vollständig, Leib und Seele zusammenzuhalten und sind hinreichend, den bösen Feind so auszuhungern, daß er vorzieht, sein Quartier zu verlassen. Nun darf nach und nach zu nahrhafterer Kost geschritten werden.

Entzündung der Eingeweide oder Bauchweh. — Wie andere chronische Krankheiten, so kann dies von der akuten Form herrühren, doch es kann auch von anderen Ursachen, wie vom Genuß unreifer Frucht, durch Erkältung, von zu starken Medizinen oder durch eine verkehrte Behandlung bei anderen Krankheiten hervorgerufen worden sein.

Symptome. — Zungenrand und Spitze sind roth, ein dumpfer Schmerz im Bauch, welcher durch Druck und starke Bewegung vermehrt wird, der Unterleib ist entweder angeschwollen oder flach, die Haut rauh und trocken, der Puls schwach und schnell, Hände und Füße sind kalt, zunehmende Magerkeit, Niedergeschlagenheit, der Urin ist bedeutend vermindert und dunkelfarbig, die Ausscheidungen aus den Eingeweiden sind schmutzig und schleimig und finden ein bis vier Mal täglich statt.

Behandlung. — Man fange mit Auflegen von Crotonöl oder Senfpflaster an, wenn keine allzugroße Empfindlichkeit vorhanden ist; sollte letzteres der Fall sein, so setze man Blutegel an.

Sind die Eingeweide heiß und fieberisch, so lege man eine kalte Kompresse über Nacht auf den Leib; dieselbe muß gut mit Flannel bedeckt sein. Warme Bäder sollten zwei Mal wöchentlich gegeben werden.

Die Kost muß von einfachster reizlosester Art sein; man beginne mit einer Auflösung von Gummi-Arabikum, Reiswasser, Gerstenwasser, Pfeilwurz- oder Sagoschleim, und sowie die Symptome sich bessern, so schreite man zu Bouillon, nahrhaften Suppen aus Hammel- und Hühnerfleisch, zarten Beafsteak u. s. w.

Erlauben es die Kräfte des Kranken, so muß er sich leichte Bewegung in frischer Luft machen; Reiten und Fahren ist jedoch der Erschütterung wegen zu vermeiden.

Sobald die Entzündung vorüber ist, kann ein leichtes Abführmittel, sowie wilde Kirschrinde, Geranium und Salomonssiegel zu gleichen Theilen, eingegeben werden.

1. **Entzündung der Nieren.** — Behandlung. — Man vermeide alles, was Hitze oder Reiz verursachen könnte; die Kost bestehe hauptsächlich aus dünner Fleischsuppe, leichten Gemüsen u. s. w. Balsamthee mit Honig versüßt, Aufguß von Eibischwurzeln (marshmallow root) mit Gerstenlakritze u. s. w. müssen reichlich genossen werden. Nichts hebt die Entzündung so sicher und gefahrlos, als Verdauung der Säfte. Sollten heftige Rückenschmerzen vorhanden sein, so wende man Hitze an den betreffenden Theilen an; dies geschieht am besten durch in heißes Wasser getauchte Tücher, welche, sobald sie kühl geworden sind, wieder erneuert werden müssen. Man kann auch Blasen mit einem Aufguß von Krapp oder Färberröthe und Kamillenthee, wozu man etwas Saffran fügt und das Ganze mit dem dritten Theil frischer Milch vermischt, auffüllen und auflegen. Sollten sich Schauer und Anzeichen von Fieber einstellen, bei großer Empfindlichkeit in der Nierengegend und kein Arzt zu haben, so setze man einige Blutegel an. Nach einiger Zeit sollte für guten Stuhlgang gesorgt werden; dies geschieht am besten durch 3 Gran Kalomel und 2 Stunden später ½ Unze Bibergeil (castor oil); später kann eine Mischung von den folgenden Substanzen gemacht werden und dem Kranken alle 4 Stunden ½ Weinglas voll eingegeben werden: 2 Drachmen kohlensaures Natron (carbonate of soda), 2 Dr. Salpetergeist, 2 Dr. Bilsenkrauttinktur, 1 Unze Tolusyrup, 1 Unze Acacia Mixtur und 4—8 Unzen Kamphermixtur. Ein sehr gutes Linderungsmittel ist das folgende: Man nehme gleiche Theile von Opiumtinktur, Ammonialiquör, Terpentinspiritus und Jalapeseife (soap liniment) vermische diese Stoffe und reibe die angegriffene Stelle gehörig damit ein. Man mache außerdem eine Mixtur von folgenden Stoffen und trinke jeden Morgen davon: 11 Drachmen Buchu Aufguß (infusion of buchu), 5 Gr. pulverisirter Traganth (tragacanth), 1 Dr. Tinktur von Buchu (tincture of buchu). Wenn Uebelkeit vorhanden ist, so sollte ein Klystier von 1 Dr. Laudanum und einer halben Tasse dünnen Stärke alle 2—3 Stunden oder auch in längeren Zwischenpausen, je nach dem Resultat, gegeben werden. Warme Bäder müssen genommen werden und darnach warme Umschläge auf Magen und Lenden; der Kranke sollte reichlich Leinsamenthee zu sich nehmen. Auch mische man 1 Unze weiße Magnesia, 1 Unze Bittersalz, 2 Dr. Bilsenkrauttinktur, 2 Dr. Ingwertinktur, ½ Dr. Schwefeläther und 4 Unzen Wasser und gebe dem Kranken alle 6 Stunden 3 Eßlöffel voll davon. Nierenentzündung wiederholt sich sehr leicht; um eine Wiederholung zu vermeiden, sollten die Betreffenden weder Wein noch andere Reizmittel zu sich nehmen, sich genügend Bewegung machen, vor Kälte und Nässe sich in Acht nehmen, leicht verdauliche Speisen genießen, nicht zu viel auf dem Rücken liegen und statt auf Federn auf Matratzen schlafen.

2. Akonitin in kleinen Dosen ist gut gegen Nierenleiden, Peritonitis und Kindbettfieber.

3. Fortwährende Umschläge, wie in 3 für die Leber empfohlen, lindert den Schmerz und fördert die Kur.

1. **Entzündung der Blase.—Akut.**—Diese Krankheit wirkt auf die innere Haut der Blase, zuweilen auch auf den muskulösen Theil derselben. Sie

kann den oberen oder mittleren Theil oder auch den Hals dieſes Organs angreifen; ſie nimmt einen ſchnellen Verlauf.

Behandlung.—Wenn der Urin nicht abgeht, ſo iſt es von der größten Wichtigkeit, daß er ſobald wie möglich vermittelſt Katheters abgelaſſen wird. Geſchieht dies nicht, ſo kann leicht durch die Erweiterung der Blaſe der kalte Brand eintreten. Große Vorſicht iſt bei Gebrauch des Inſtruments nöthig, damit jede Irritation vermieden werde.

Blutegel ſollten an den unteren Theil der Eingeweide, an das Mittelfleiſch und an den After geſetzt werden. Wenn die Blutegel entfernt worden ſind, ſo müſſen warme Umſchläge gemacht werden. Manchmal leiſten kalte Kompreſſen dieſelben Dienſte. Für genügenden Stuhlgang ſollte Bitterſalz eingegeben werden. Einſpritzung von warmem Waſſer mit einigen Tropfen Arnika-Tinctur iſt ein bewährtes Mittel, wenn das Waſſer möglichſt lange dort verbleibt.

Um Schweiß hervorzurufen, nehme man veratrum viride Tinctur in Doſen von 5—10 Tropfen, oder zuſammengeſetzte Tinctur von Virginia Schlangenwurzel (compound tincture of Virginia snake root). Manchmal können auch Dover's Pulver dieſelben Dienſte thun.

Flüſſigkeiten darf der Patient nur in geringem Maße zu ſich nehmen. Eine kleine Quantität von kaltem Aufguß von "slippery-elm" oder Eibiſch (marshmallow) mit Pfirſichblättern muß genügen. Aus dieſem ſchleimigen Getränk muß die ganze Nahrung während des Verlaufs der Krankheit beſtehen.

2. Entzündung der Blaſe. — Chroniſch. — Dieſe tritt häufiger auf als die akute Form, und rührt oft von denſelben Urſachen her.

Dieſe Krankheit wird oft mit dem Namen Katarrh der Blaſe bezeichnet. Es iſt eine chroniſche Entzündung der Schleimhaut der Blaſe und tritt häufig bei alten Leuten auf.

Behandlung. — Um die Entzündung zu heben, können Blutegel, Senf, Krotonöl oder nächtliche kalte Kompreſſen angewandt werden.

Als harntreibendes Mittel gebe man einen Aufguß von buchu, uva ursi, trailing arbutus, queen of the meadow u. ſ. w. Aufguß von trailing arbutus und Schwefelſäure (compound balsam of sulphur) werden ſehr warm empfohlen. Ich für meinen Theil habe das folgende Mittel als ſehr wirkſam befunden: 1 Skrupel pulveriſirtes Gummi-Arabikum, 2 Unzen weiches Waſſer, ½ Unze verſüßter Salpetergeiſt, 20 Tropfen veratrum viride Tinctur; dies zuſammen vermiſcht und dem Patienten alle halbe Stunde einen halben Theelöffel voll eingeben.

3. Die tägliche Einſpritzung in die Blaſe von einem lauwarmen Aufguß von goldener Siegelwurzel (golden seal root) kann bei der nöthigen Vorſicht von großem Nutzen ſein; ebenſo eine Einſpritzung von gleichen Theilen von goldenem Siegel, Hexenhaſel (witch hazel) und Stechäpfelblättern. Sie kann vermittelſt einer kleinen Spritze vorgenommen werden.

Die Eingeweide müſſen durch eine neutraliſirende Mixtur oder durch ein anderes mildes Abführmittel offen gehalten werden, und die Haut einmal täglich mit Saleratus und Waſſer gebadet und dann mit einem groben Handtuch gehörig abgerieben werden.

Sollte der Kranke außerdem an Skropheln, Gicht oder Rheumatismus leiden ſo können die Arzneimittel, welche gegen dieſe Krankheiten angegeben ſind, auch noch gebraucht werden.

4. Für Erwachsene gibt es kein wirksameres Mittel gegen Stein, als täglich 1 Pt. Sarsaparilla, auch dient es zur Kräftigung des geschwächten Körpers. Man mache einen Versuch damit.

Bronchitis. — Behandlung. — Der Patient sollte selbstredend im Bette gehalten werden, warme verdünnende Getränke, wie Leinsamenthee oder Gerstenwasser mit etwas Citrone; wenn nöthig gelinde Abführmittel, Fußbäder und heiße Kleieaufschläge auf die Brust sind anzuwenden. Das Hauptverfahren hängt aber von Brechmitteln ab. 4 Gran Brechwurzpulver in warmem Wasser sollte alle Viertelstunden eingegeben werden, bis Brechen eintritt. Dies Verfahren sollte in Zwischenpausen von 2—3 Stunden wiederholt werden. Manchmal tritt nach dem Gebrauch der Brechmittel ein Zustand der Schlafsucht und Schwäche ein, in diesem Falle müssen Reizmittel angewandt werden; als solche gebe man reines Hirschhornsalz (carbonate of ammonia) in Dosen von 5 Gr., oder ½ Theelöffel voll sal volatile alle Stunden ein. Diese Mittel sind alkoholischen vorzuziehen; doch sollten sie nicht wirksam sein, so kann man Branntwein mit starker Fleischbrühe versuchen. Sollten die heftigen Symptome nach Wirkung der Brechmittel gehoben sein, so kann ein milderes Verfahren eingeschlagen werden. Alle 4 Stunden 2 Eßlöffel voll, von einer Mixtur, die aus folgenden Stoffen besteht, eingegeben, ist sehr empfehlenswerth: 1 Dr. Brechwurzwein; 2 Dr. aromatischer Salmiakgeist, 1 Dr. reines kohlensaures Kali, 8 Unzen Wasser. Ist der Husten sehr heftig, so füge man noch 1 Gr. essigsaures Morphium hinzu. Die Kost sei einfach und leicht verdaulich, und der Kranke werde ja nicht der Kälte ausgesetzt. Bei Kindern tritt akute Bronchitis nicht so heftig auf, als bei Erwachsenen, obgleich sie oft so schnell um sich greift, daß oft der Tod eintritt, ehe geeignete Mittel zur Anwendung kommen können. Die Mittel, welche man bei Kindern anwendet, sind dieselben wie bei Erwachsenen mit dem Unterschied, welche die Verschiedenheit des Alters bedingt. Wenn das Kind noch nicht entwöhnt ist, so darf es nur sehr wenig Nahrung, wenn überhaupt welche, aus der Mutterbrust empfangen. Der beste Weg ist, ihm Milch mit einem Löffel oder aus einer Flasche zu geben, da hierdurch die Quantität genauer geregelt werden kann. Große Aufmerksamkeit muß auf die Eingeweide, sowie auf die Temperatur der Luft, die der kleine Patient einathmet, verwendet werden. Wenn heiße Kleie nicht die gewünschte Linderung gewährt, so kann ein Zugpflaster von der Größe eines großen Kupfercents auf die Brust gelegt werden.

Husten im Winter, Catarrh und Asthma sind häufig nur Formen von chronischer Bronchitis. Gegen den lästigen Husten, welcher fast immer in Verbindung mit ausgesprochener Bronchitis auftritt und besonders alte Leute plagt, ist Opium das bewährteste Mittel. Die beste Form der Anwendung ist wohl etwa ½ Dr. Doppeltinktur von Campher, mit 10 Gr. Brechwurzel oder 10 Gr. Brechwein in Zuckerwasser oder Leinsamenthee einzunehmen oder Dr. Chase's Hustensyrup (Dr. Chase's Cough Syrup), zu gebrauchen. Sollten Fiebersymptome vorhanden sein, so füge man zu jeder Dosis 15 Minims versüßter Salpetergeist hinzu.

Bronchitis tritt besonders im Frühjahr und wenn Ostwinde vorherrschend sind, auf und bereitet vielen jungen Leuten ein frühes Grab, während sie alten Leuten das Leben zur Qual macht und ihren Tod beschleunigt. Bei alten Leuten sammelt sich bei diesem Leiden gewöhnlich viel Schleim im Halse und in den Bronchien-Röhren (bronchial tubes) an, und die Versuche (welche gewöhnlich erfolglos sind)

diesen Schleim zu entfernen, verursachen den anhaltenden, heftigen Husten; hierdurch wird das Asthma erschwert, das Blut durch Mangel an Zufuhr von Sauerstoff unfähig die Lebensfunktionen zu erfüllen und die Folge ist, daß der Tod oft unerwartet schnell eintritt. Solche Patienten müssen mit äußerster Vorsicht behandelt werden, niederschlagende Mittel sind bei ihnen nicht angebracht; die Diät sollte nahrhaft und reichhaltig sein. Ihnen Opium einzugeben ist nicht rathsam. Sie sollten Flannel direkt auf der Haut tragen, sich in angenehm erwärmte Luft aufhalten; Dämpfe, wenn dieselben mit Horehound oder irgend welchen lindernden Pflanzen geschwängert sind, desto besser, einathmen; während der Nacht einige Meerzwiebelpillen (compound squill pills) und während des Tages alle 3—4 Stunden 1 Eßlöffel der folgenden Mixtur einnehmen: 6 Unzen Campher, 2 Dr. Meerzwiebeltinktur, 2 Dr. Brechwurzel, 2 Dr. aromatischer Salmiakgeist und etwa 2 Dr. Hopfentinktur.

Ein anderes Verfahren. — Dies soll durch ein Beispiel, wie sie mir in meiner Praxis äußerst häufig vorkommen, veranschaulicht werden. Ein Mann (denn es werden wohl zehnmal so viel Männer als Frauen davon befallen) kommt Abends mit Husten, schlimmen Hals ꝛc., Anzeichen, daß er sich erkältet hat, nach Hause; er esse alsdann nicht zu Nacht, sondern gehe sogleich an's Werk gehörigen Schweiß hervorzurufen, indem er die Füße in Wasser, so heiß, wie er es nur vertragen kann, steckt, sie dort 20—30 Minuten behält, von Zeit zu Zeit heißes Wasser nachgießend. Ist eine Alkohollampe zu Schwitzzwecken im Hause, so gebrauche man auch sie und trinke, während die Füße im Wasser stecken, heißen Thee, um den Schweiß besser in Gang zu bringen; sollten keine geeigneten Theekräuter im Hause sein, so nehme man etwa ¼ Pint Branntwein oder anderen Liquör und koche ihn mit etwa ¾ Pint Wasser und Zucker; von diesem Getränk nehme man 1 oder 2 gute Schluck, während die Füße im Wasser sind und das Uebrige, nachdem man sich gelegt hat; dann muß der Schweiß noch 1 oder 2 Stunden im Gange gehalten werden, indem man sich warm zudeckt und heiße Eisen oder Steine an die Füße legt; später, wenn die übrige Familie sich zur Ruhe begibt, nehme man ein gutes Abführmittel, welches bis zum nächsten Morgen wirkt, und in 9 Fällen aus 10 ist der Kranke am nächsten Morgen wieder hergestellt. Vielleicht auch ist es nöthig, noch am nächsten Tag oder die nächsten paar Tage schweiß- und harntreibende Mittel einzunehmen. Doch wenn hierdurch keine so entschiedene Besserung eintritt, daß man annehmen kann, daß der ernsthafte Charakter der Krankheit beseitigt ist, dann nehme man ein Brechmittel oder wiederhole das vorige Verfahren spätestens am nächsten Abend, zu welcher Zeit Fieber ꝛc. heftiger als während des Tages zu sein pflegen; doch sollte man es für nöthig erachten, der Heftigkeit der Symptome wegen ein Brechmittel einzunehmen, so ist es am besten zur selben Zeit ein schweißtreibendes Mittel, wie an der betreffenden Stelle angegeben ist, anzuwenden, um die Krankheit nach außen zu treiben.

Vernachlässigt man jedoch diese Fälle, so kann das Leiden leicht chronisch werden und sich später schwer beseitigen lassen. Oft entsteht auch chronische Lungenentzündung, welche leicht in Schwindsucht übergeht, daraus.

2. Bronchitis — Chronisch.—Chronische Bronchitis ist selbstverständlich ähnlicher Natur und muß auch ähnlich behandelt werden; jedoch braucht das Einnehmen von Schwitz- oder Brechmitteln nicht öfter als einmal wöchentlich zu

geschehen; auch ein Abführmittel braucht nur einmal die Woche eingenommen zu werden und nicht am selben Tage wie die vorher erwähnten Mittel; ein Husten-Syrup oder irgend eine Hustenmedizin sollte jedoch täglich eingenommen werden; auch ein harntreibendes Mittel an ein oder zwei Tagen jede Woche, je nachdem es der Fall verlangt; auch etwas Frauenmünze (spearmint) sollte Tag und Nacht in einem kleinen Fläschchen zur Hand sein und von Zeit zu Zeit, wenn der Schmerz im Halse groß ist, ein paar Tropfen ohne Wasser eingenommen werden; man kann auch, 1 oder 2 Tropfen Cederöl, auf Zucker geträufelt, einnehmen; auch ist es von Nutzen, den Hals äußerlich mit Cederöl einzureiben. Eine Zusammensetzung der folgenden Substanzen wird alle Zwecke mit Ausnahme des Abführens erfüllen. Das Abführungsmittel nehme man besonders einmal in 10 Tagen oder wöchentlich. ½ Unze essigsaure Blutwurzel-Tinktur (acetic tincture of bloodroot), ½ Unze schwarze Cohosh-Tinktur (tincture of black cohosh), ½ Unze Tolubalsam (balsam of tolu), ½ Unze Brechwurzwein, 1 Unze versüßter Salpetergeist; hiervon nehme man 1 Theelöffel voll 3—5 mal täglich, je nachdem mehr oder weniger Reiz im Halse vorhanden ist.

Scarlatina. — Mit heftigem Fieber. — In anderen Fällen von Scharlach ist das Fieber im Anfang stärker. Der Hals ist steif und schmerzt bei jeder Bewegung; das Schlucken ist mit Schmerzen verbunden; die Stimme ist belegt, der Hals fühlt sich rauh und gespannt an. Die Körperhitze nimmt in außerordentlichem Grade zu; es scheint nicht nur dem Patienten oder Beobachter so, sondern das Thermometer zeigt 108—110 Grad, also über 10 Grad mehr als die Temperatur sonst beträgt. Der Kranke empfindet Uebelkeit und Kopfweh, ist sehr ruhelos und liegt gewöhnlich im Delirium; der Puls geht schnell ist aber sehr schwach, und ein Zustand der äußersten Mattigkeit und Schwäche ist vorhanden. Die Zunge ist besonders an den Seiten und an der Spitze von hellrother Farbe, und die Erhöhungen sind viel bemerkbarer als sonst. Der Ausschlag kommt nicht so schnell heraus wie in den leichteren Fällen von Scharlach und zeigt sich oft in Flecken, welche häufig oberhalb des Ellbogens erscheinen. Manchmal verschwindet der Ausschlag und kommt dann zu unbestimmten Zeiten wieder, ohne anscheinend eine Veränderung des Zustandes im Gefolge zu haben. Ist nur wenig Ausschlag vorhanden, und verschwindet er bald wieder, so schält sich die Haut nur wenig, aber tritt er heftiger auf, so lösen sich große Stücke Haut besonders von Händen und Füßen ab. Das Anschwellen und die Entzündung des Halses vergehen oft, ohne daß sich Geschwüre bilden; doch zuweilen bilden sich kleine Geschwürchen hinten im Munde und an den Drüsen; auch zeigen sich weiße Fleckchen auf dem rothen Grunde, welche einen zähen Schleim ausscheiden, welcher sich im Halse festsetzt und sehr lästig ist. Dieser Art von Scharlachfieber folgt nicht selten ein Zustand äußerster Schwäche, auch kann es andere Krankheiten wie Augenentzündung, Wassersucht, Wasser im Gehirn oder einen entzündlichen Zustand des ganzen Körpers zur Folge haben.

Behandlung. — Es ist gewöhnlich angebracht, zumeist ein Brechmittel einzunehmen, zumal wenn die Vermuthung nahe liegt, daß der Magen mit unverdauten Stoffen angefüllt ist. Dann wende man Abführmittel, welche bei dieser Krankheit von der größten Wichtigkeit sind, an. Der große Schwächezustand der Eingeweide, welcher durch eine verkehrte Behandlung der Kranken häufig die Folge der Abführmittel ist, verursachte lange Zeit großes Vorurtheil gegen Anwendung von Abführmitteln überhaupt, aber genauere Beobachtungen haben deutlich bewiesen,

daß Abführmittel von Anfang an, in richtiger Weise gebraucht, nicht nur nicht schädlich sind, sondern große Erleichterung verschaffen und das Ansammeln von schädlichen, verfaulten Stoffen in den Eingeweiden verhindern, welche, wenn nicht entfernt, sicherlich einen die Kräfte aufreibenden Durchfall verursachen würden. Es gibt kein besseres Mittel, die Hauthitze zu vermindern, als der Gebrauch von kaltem Wasser; wenn dasselbe mit Umsicht zur rechten Zeit angewandt wird, so kühlt es und gewährt dem Patienten große Erleichterung und Beruhigung. Die Anwendung von kaltem Wasser ist aber in Fällen, wo der Kranke sehr vollblütig oder sehr schwach ist, nicht am Platze; in der Mehrzahl dieser Fälle ist es angebracht, den ganzen Körper mit lauwarmem Wasser oder mit Wasser und Essig zu waschen; ehe hierdurch die Körperhitze vermindert ist, ist es nutzlos, innerliche Medicamente, um Schweiß hervorzurufen oder um den Patienten zu beruhigen und Schlaf zu erzeugen, einzugeben. Nach dem Waschen kommt es häufig vor, daß der Kranke in einen sanften, erfrischenden Schlaf verfällt und daß gelinder Schweiß auf dem ganzen Körper ausbricht; dies macht natürlich die Anwendung von schweißtreibenden und betäubenden Mitteln überflüssig; sorgt man, daß die Eingeweide ihre Funktionen gehörig verrichten, daß die Nahrung weder zu erhitzend noch zu nahrhaft ist, daß die Getränke kühl oder säuerlich sind, daß Hals und Mund gut ausgegurgelt werden, so braucht sehr wenig Medizin eingenommen zu werden.

Der entzündliche Zustand des Körpers, welcher so oft nach Scharlach eintritt, ist häufig von einem Anschwellen, ähnlich dem bei Wassersucht, begleitet. Dies darf jedoch nicht als Schwächezustand angesehen werden und vom Gebrauch geeigneter Hilfsmittel abhalten. Aderlaß am Arm ist selten angebracht, aber Blutegel hinter dem Ohr können nöthig sein, zumal wenn sich Krankheitssymptome im Kopfe zeigen, schnell wirkende Abführmittel müssen gegeben werden, und die Entzündung und Anschwellung durch Fingerhut-Pflanze (foxglove) und harntreibende Mittel bekämpft werden. Wenn der entzündliche Zustand vorüber ist, und Wassersucht das Hauptübel zu sein scheint, so gebe man stärkende Medizinen sowie solche, welche die Urinbildung fördern, ein.

Bösartiges Scharlachfieber. — Mit übelriechendem schlimmen Hals. — Es gibt noch eine Art Scharlach die bösartiger und verderblicher auftritt, und bei der die Fäulniß viel schneller und wirksamer um sich greift, das ganze System zerrüttet ist, und der Hals und die umliegenden Theile, mit sich rasch verbreitenden Geschwüren bedeckt sind. Von diesen letzteren rührt der Name übelriechender schlimmer Hals (putrid sore throat) her. Diese Form von Scharlach fängt wie die vorhergehende an, aber schon in 1 oder 2 Tagen zeigen sich Symptome von außerordentlicher Heftigkeit. Der Ausschlag ist gewöhnlich gering und zeigt die ganze Haut eine dunkle bleigraue Färbung. Die Hitze ist weder so groß noch so anhaltend wie bei den anderen Arten; der Puls ist schwach und unregelmäßig; Delirium und Schlafsucht stellen sich ein, und zeitweise zeigt sich große Reizbarkeit und Heftigkeit. Die Augen sind trüb und roth, die Backen dunkelroth und am Mund bildet sich eine schwarze oder braune Kruste.

Die Geschwüre im Halse sind mit dunklem Schorf bedeckt und an den Seiten bleifarbig. Das Athmen wird durch die große Menge zähen Schleimes erschwert, welcher einen rasselnden Lärm verursacht und die Schmerzen beim Schlucken noch vermehrt und das Schlucken selbst erschwert. Aus der Nase fließt eine Substanz, die so scharf ist, daß sie Wundsein, Risse in der Haut und sogar Blasen verursacht.

Heftiger Durchfall stellt sich ein, auf der Haut bilden sich Flecken, Blut fließt aus dem Munde, aus den Eingeweiden oder aus anderen Organen, alles Zeichen, die auf einen tödtlichen Ausgang deuten. Manchmal sterben die Kranken ganz plötzlich am dritten oder vierten Tage, viele erst in der zweiten oder dritten Woche, nachdem wahrscheinlich Brand im Halse oder in den Eingeweiden eingetreten ist. Diejenigen, welche von dieser Krankheit genesen, haben oft noch lange Zeit große Leiden zu ertragen, dadurch verursacht, daß die Geschwüre im Halse sich auf die benachbarten Theile ausbreiten und Eiterung der Drüsen, Husten und Athmungsbeschwerden, verbunden mit hektischem Fieber, erzeugen.

Behandlungsweise. — Die vorher angeführten Mittel sind hier nicht am Platze. Unnöthige Hitze muß vermieden werden, doch man darf nicht daran denken, kalte Abwaschungen vorzunehmen, oder Abführmittel einzugeben, denn dazu könnten gar zu leicht die Lebenskräfte vollständig erschüttert werden und Durchfall mit tödtlichem Ausgang erfolgen. Das System bedarf von Anfang an kräftigender Mittel, starke Fleischbrühe (beef tea) sollte so viel als möglich eingeflößt werden; auch Wein und Rinde (bark) sollten in reichlichem Maße verabreicht werden; der Hals muß mit starkem Gurgelwasser gereinigt werden. Ein Aufguß von Cayenne-Pfeffer oder eine Abkochung von mit Schwefel- oder Salzsäure sauergemachter Rinde (decoction of bark acidulated with sulphuric or muriatic acid), oder ein Gurgelwasser, welches Myrrhe oder Campher enthält, sind besonders geeignet. Zu oft jedoch schlagen alle Mittel fehl, denn es gibt keine tückischere und ansteckende Krankheit wie bösartiger Scharlach.

Manchmal tritt eine bösartige Halskrankheit auf, bei welcher der Hals auch voller Geschwüre ist, und deren Symptome in den späteren Stadien mit den schlimmsten Symptomen von Bräune (croup) identisch sind; diese Krankheit hat jedoch nichts mit Scharlach zu schaffen.

Abortion oder Fehlgeburt (Abortus). — Der Abgang des Kindes aus dem Mutterleib zu irgend einer Zeit vor dem 6. Monat der Schwangerschaft; geschieht dies nach dem 6. Monat aber vor der gewöhnlichen Zeit, so nennt man es Frühgeburt.

Symptome.—Abortion kann von drei verschiedenen Gesichtspunkten aus betrachtet werden, wovon jeder besondere Erwähnung verdient; denn in den beiden ersten Fällen kann durch die Patientin selbst, und von der Umsicht ihrer Umgebung viel erzielt werden.

Im ersten Stadium sind die drohenden Anzeichen, eine Frühgeburt zur Welt zu bringen, Schmerzen im unteren Theil des Bauches oder im Rücken und in der Lende, mit ungewöhnlicher geistiger Schwäche und Stumpfheit, anscheinend ohne irgend einen besonderen Anlaß. Wenn diese Erscheinungen nicht wieder verschwinden, so folgt auf sie Blutentleerung aus den äußeren Theilen, zuweilen gering, zuweilen auch reichlich und besorgnißerregend, begleitet oder abgelöst durch heftige Schmerzen im Rücken, in den Lenden und dem unteren Theile des Bauches; und zwar nicht beständig, sondern in Zwischenräumen, gerade wie die Schmerzen, die von den Wehen herrühren. Häufig stellt sich Erbrechen, Uebelkeit oder Schmerz in den Eingeweiden und auch Kopfweh ein; und bei großem Blutverlust und häufig vorkommender Ohnmacht erfolgt gewöhnlich eine Art allgemeiner Schwäche, die viel schlimmer ist, als die Entleerung. Dieses ist das zweite Sta-

bium; und während desselben hat sich das Kind zum Theil von der Gebärmutter getrennt. Wenn in Folge natürlicher oder künstlicher Nachhilfe diese Erscheinungen aufhören oder theilweise nachlassen, kann der Embryo erhalten werden; oft fährt er dann fort zu wachsen. Im Uebrigen jedoch dauert die Blutentleerung fort und die Anzeichen der bevorstehenden Ausscheidung des Inhalts der Gebärmutter tauchen deutlicher auf. Es erfolgen regelrechte Wehen, es stellt sich ein Gefühl von Niederdrückung ein, mit dem Bedürfnisse, Wasser abzusondern; und schließlich trennt sich der Foetus, entweder mit Häutchen umgeben, (wenn nämlich das ganze Ei klein ist) oder auch die Häutchen zerreißen, das Wasser wird entleert und der Foetus geht ab, die Nachgeburt zurücklassend. Dieser Zustand bildet das dritte Stadium, in welchem das Kind völlig getrennt ist und herausgebracht werden muß.

Ursachen. — 1. Frühgeburt kann durch äußere Anstrengungen, wie Stöße oder Schläge, Fallen oder eine heftige Thätigkeit, z. B. Tanzen, Reiten, Springen, vieles Spazierengehen, hervorgerufen werden. Frauen, die sich im Stadium der Schwangerschaft befinden, sollten vielerlei häusliche Verrichtungen vermeiden, die zu anderen Zeiten einer guten Hausfrau so vortrefflich anstehen. Da unser Bestreben darin gipfelt, thätig und nützlich zu sein, wollen wir selbst auf die Gefahr hin, zum Lächeln zu reizen, einige Beschäftigungen, die vermieden werden müssen, namentlich erwähnen; z. B. Gardinenaufhängen, Bettenmachen, Waschen, mit dem Fuße gegen eine Kommode stoßen, unachtsamer Weise die Treppe auf und niedergehen u. s. w. 2. Körperliche Anstrengung in Folge von Husten. 3. Verstopfung. 4. Erregung der benachbarten Theile, etwa durch heftigen Stuhlgang, Schwäche des Darms, Hämorrhoiden. 5. Alle plötzliche oder übermäßige Erregung des Gemüthes, wie Furcht, Freude, Ueberraschung. 6. Das Ausziehen eines Zahnes bewirkt erfahrungsweise eine Fehlgeburt; und obschon Zahnschmerz häufig recht störend ist, sollten schwangere Frauen diese Operation (Zahnausziehen) möglichst während der angedeuteten Zeit vermeiden. 7. Frauen, welche heirathen, wenn sie schon ziemlich viele Lebensjahre hinter sich haben, bringen leicht Fehlgeburten zur Welt. Es würde gewagt sein, irgend ein besonderes Alter anzugeben, welches die Heirathsgrenze bildet, vielmehr ziehe man in dieser Hinsicht die übliche Regel zu Rathe. 8. Körperliche Schwäche in Folge von übergroßen Ausleerungen, wie Bluten oder Abführen; oder von Krankheiten, wie Fieber, Pocken, Wassersucht. 9. Auch das gerade Gegentheil von diesem Zustand, also ein kräftiger, starker Körperbau bei großem Blutreichthum und Thätigkeit des Gefäßsystems, ist zuweilen die Ursache von Fehlgeburten. 10. Der Tod des Kindes.

Behandlung. — Eine Fehlgeburt ist stets ein unerquickliches Ereigniß und einer solchen sollte stets unter allen Umständen vorgebeugt werden, da eine einzige Fehlgeburt den Körper unheilbar schädigen oder zu fortwährenden Wiederholungen desselben Unheils den Grund legen kann. Haben wir keinen Grund, das Kind im Mutterleibe für todt zu halten, so ist es wünschenswerth, eine Fehlgeburt zu verhüten und dafür zu sorgen, daß die Frau thunlichst die volle Periode der Schwangerschaft aushält; wenn jedoch das Kind aufhört, sich zu bewegen, wenn die Brüste der Mutter weich werden, entweder in Folge von Krankheit oder großer Ermüdung, und sich alle Anzeichen der Fehlgeburt einstellen, so würde es nicht rathsam sein, den Abgang des Embryo zu verhindern; und wir müssen unser Augenmerk darauf

richten, alle Erscheinungen schlimmer Art zu verbessern und das Beste zu thun, um der Patientin durch den Prozeß sicher hindurchzuhelfen. Im ersten Stadium der Fehlgeburt, also wenn dieselbe nur droht oder bevorsteht, und sogar auch in dem zweiten, wenn das Kind sich zum Theil getrennt hat, empfiehlt es sich, die Entleerung zu hemmen und die nunmehr erfolgende Abtreibung zu verhüten. Die Patientin muß sich aller Anstrengung, sogar des Gehens und Aufrechtsitzens, enthalten und auf einem Bett oder Sopha liegen; alle erhitzenden Speisen und Getränke müssen vermieden werden; Alles, was man zu sich nimmt, sollte kalt sein; auch sollte der Rücken, die Lenden und die benachbarten Stellen mit kalten Umschlägen versehen werden. Zu diesem Zwecke ist eine Lösung aus Essig (1 Theil) und kaltem Wasser (2—3 Theile) nützlich; Leinwandstücke oder Handtücher, in diese Lösung eingetaucht, sind in der oben angegebenen Weise zu benützen. Die Ohnmacht, die so oft erfolgt, muß durch einen sehr mäßigen Gebrauch von Belebungsmitteln, z. B. ein wenig Wein und Wasser, oder auch Branntwein und Wasser, beseitigt werden; aber hierbei ist große Vorsicht nöthig, damit keine Fieber- oder Entzündungs-Erscheinungen erzeugt werden, die bei einem schwachen Körperbau leicht entstehen können, und zwar aus Ursachen, die bei einem gesunden Körperbau eine solche Wirkung nicht zu erzielen vermögen.

Da Fehlgeburten zuweilen in Folge von allzugroßem Blutreichthum entstehen und in Folge jenes Gesundheitszustandes, der unter dem Namen „Vollblütigkeit" bekannt ist, so empfiehlt es sich in solchen Fällen, Enthaltsamkeit zu beobachten und eine kühlende Nahrung, wie leichte Puddings, Milchspeisen, gekochtes Obst, Gemüse u. s. w. zu genießen und auch milde Abführmittel einzunehmen, wie Castoröl, Sennesblätter, kleine Dosen von reinigenden Salzen, Magnesia und Rhabarber. Wenn bei solcher Behandlung die Entleerung aus der Gebärmutter aufhört, wenn die Schmerzen verschwinden und die Uebelkeit, Kopfschmerzen, körperliche Schwäche u. s. w. beseitigt sind, darf man hoffen, daß die Frau keine Fehlgeburt hat, sondern die volle Schwangerschaftszeit aushält. Sie muß sich dann jedoch entschließen, einige Zeit liegend zuzubringen und muß stets darauf gefaßt sein, daß sich bei ihr dieselben Erscheinungen und dieselbe Gefahr einstellt, sobald sie sich die kleinste (unerlaubte) Freiheit gestattet.

Wenn jedoch die Entleerung noch anbauert, und die Wahrscheinlichkeit, daß Schwangerschaft vorhanden ist, nur gering ist, so muß Alles gethan werden, um der Frau zu helfen, den Prozeß sicher und vollkommen durchzumachen. Man stecke alsdann in die Gebärmutter ein weißes Stück Zeug, welches in Oel getränkt ist und fülle damit den unteren Theil der ersteren an. Auf diese Weise erhält das Blut Zeit, Klümpchen anzusetzen und die Zusammenziehung der Gebärmutter bewirkt das Herunterrutschen des Embryo. Man sollte keine Hast und Gewalt anwenden, und ihn nicht etwa mit der Hand fortschaffen, sondern die Zeit, wo dies geschehen muß, bleibt dem Urtheil des zu Rath und That herbeigerufenen Arztes vorbehalten. Da die Nachgeburt in den ersten Monaten einen größeren Antheil an dem Inhalte der Gebärmutter hat, als in den späteren Monaten, so bleibt sie oft noch lange darin, nachdem das Kind schon herausgebracht ist; aber man muß darauf achten, daß die Gebärmutter sich nicht eher zusammenzieht, als bis Alles heraus ist, und daher dauert das Bluten so lange, bis die Nachgeburt vorüber ist. Es kann vorkommen, daß sie zum Theil außerhalb der Gebärmutter liegt und wenn dies der Fall ist, so hat der Arzt den Versuch anzustellen, sie mit der Hand sanft zu

entfernen; aber wenn sie sich vollständig in der Höhlung der Gebärmutter befindet, ist ihre Entfernung durch Klystiere mit Haferschleim unter Beifügung von Salz oder Sennesblättern, oder ein wenig Aloe-Tinctur, zu beschleunigen; auch ist vorsichtiger Gebrauch von Roggen-Mutterkorn zweckentsprechend.

Patienten sollten Obacht geben, Nichts von dem, was sie von sich gegeben haben, fortzuwerfen, außer sie wissen, was sie fortwerfen, sondern sollten dem Arzte jedes Klümpchen aufbewahren, sodaß er im Stande ist, mit Sicherheit festzustellen, ob das Kind und die Nachgeburt abgesondert sind oder nicht. Ist die Gebärmutter leer geworden, so hat man den Bauch mit einer Binde nach oben hin zu binden; auch ist nach der Entbindung die gleiche Ruhe und Bequemlichkeit die volle Zeit hindurch anzuordnen; die Speise muß leicht und kräftig sein; erhitzende Kost, alle Spirituosen und malzhaltigen Flüssigkeiten müssen vermieden werden, bis der behandelnde Arzt es für angemessen hält, Schwefelsäure, Chinarinde und Wein, oder Porter zu verschreiben, um die Gesundheit zu stärken, welche in Fehlgeburtfällen im Allgemeinen äußerst angegriffen ist.

Ein sehr gewichtiger Grund, warum man nach einer Fehlgeburt Ruhe und Erholung genießen soll, ist der, daß wenn Zwillinge oder Drillinge empfangen wurden, der Embryo eines derselben entbunden, der andere in Folge dessen die ganze Periode hindurch beibehalten wird. Voreilige Anstrengungen können das Leben eines oder mehrerer Kinder gefährden. Wenn die Frau bis zu einem gewissen Grade gestärkt ist, muß ihre Wiederherstellung durch mäßige Bewegung, angemessene Kost, kalte oder Seebäder und magenstärkende Arzenei, z. B. Chinarinde und Wein, eisenhaltige Medizin und Vitriol-Heiltrank vervollkommt werden. Wenige Unfälle haben eine so schädliche Wirkung auf gewisse Naturen, wie eine Fehlgeburt; zuweilen wird die Gesundheit unrettbar geschädigt oder es entsteht ein Uebel, welches der Frau die Gelegenheit abschneidet, jemals ein Kind während der vollen Periode auszutragen. In allen zukünftigen Fehlgeburtsfällen ist besondere Vorsicht nothwendig; namentlich bei dem Zeitpunkt, wo die Fehlgeburt das vorherige Mal von Statten ging, d. i. in der Regel zwischen der achten und der zwölften Woche. Längere Zeit vor- und nachher sollte sich die Frau in liegender Stellung befinden, sollte ferner den Leib blos halten und nöthigenfalls milde Abführmittel in Anwendung bringen, wie wir deren bereits erwähnt haben, und sollte, wenn sie zu vollblütig ist, davon ein wenig durch Aderlaß preisgeben.

Zuweilen sucht man aus verbrecherischen Motiven eine Fehlgeburt herbeizuführen, entweder durch starke und scharfe Arznei, durch heftige Anstrengung oder durch unmittelbare Manipulationen mit den in Frage kommenden Theilen; man sollte jedoch im Allgemeinen bedenken, daß es keine Arznei giebt, welche unmittelbar und sicher auf die Gebärmutter selbst einwirkt, und daß der Versuch, eine Fehlgeburt mittelst Medizin oder körperlicher Gewalt herbeizuführen, die Gefahr eines plötzlichen Todes in sich schließt, mindestens aber Wahnsinn erzeugen und die Gesundheit unheilbar schädigen kann, abgesehen davon, daß eine solche Handlungsweise vom Gesetze als Verbrechen geahndet wird.

Frauenkrankheiten. — Bei allen civilisirten Nationen haben Frauen die häuslichen Arbeiten zu versehen; und dies ist auch ganz in der Ordnung, denn die Natur hat sie zu mehr anstrengender und aufreibender Thätigkeit weniger befähigt. Im Allgemeinen wird diese Rücksichtnahme jedoch übertrieben. Anstatt daß den

Frauen das „Geschontwerden" gut thut, haben sie Nachtheil davon, da ihnen dadurch Bewegung und frische Luft abgeht. Um sich hiervon zu überzeugen, braucht man nur die frischen und rothen Backen eines Milchmädchens mit der bleichen Gesichtsfarbe jener Dämchen zu vergleichen, deren ganze Arbeit innerhalb der vier Wände verrichtet wird. Obgleich die Natur einen deutlichen Unterschied zwischen dem männlichen und weiblichen Geschlecht gemacht, mit Rücksicht auf körperliche Kraft und Stärke, aber daran hat Mutter Natur selbstredend nie gedacht, daß das eine stets außerhalb, das andere stets innerhalb des Hauses sein soll.

Die Einkerkerung der Frauen im Hause schädigt ihre Gestalt und ihr Aussehen, erschlafft ihre Kräfte, stumpft ihren Geist ab und bringt sämmtliche Organe des Körpers in Unordnung. Daraus entsteht Verstopfung, schlechte Verdauung, Blähungen, Fehlgeburten und eine ganze Menge nervöser Leiden. Dadurch werden die Frauen nicht nur unfähig, Mütter und Ammen zu sein, sondern sie werden auch zimperlich und machen sich lächerlich. Ein gesunder Geist ist so innig verbunden mit einem gesunden Körper, daß, wenn der letztere leidet, auch der erstere nicht gehörig fungirt.

Ich habe stets die Erfahrung gemacht, daß Frauen, welche vorzugsweise im Freien beschäftigt sind, die verschiedenen Verrichtungen in Küche und Keller versehen, im Garten arbeiten und dergleichen, fast ebenso gesund waren, wie ihre Gatten, und daß ihre Kinder ebenfalls kräftig und gesund waren. — Da aber die bösen Wirkungen der Unthätigkeit und der Entziehung frischer Luft bei beiden Geschlechtern bereits anderweitig erörtert wurde, so wollen wir nunmehr solche Umstände besprechen, welche den körperlichen Bau und die Naturanlage einer Frau für besondere Krankheiten empfänglich machen. Diese sind namentlich monatliche Reinigungen, Schwangerschaft und Kindertragen. Natürlich sind diese Verhältnisse nicht erst mit dem Worte „Krankheiten" zu belegen, sondern sie sind bloß die Folge der Zartheit des Geschlechtes und, da man in solchen Lebenslagen oft in unrichtiger Weise vorgeht, die Quelle zahlreicher Uebel.

Monatliche Reinigungsperiode oder Menses. — Erste Anzeichen der monatlichen Reinigung. — Frauen beginnen gewöhnlich im Alter von 15 Jahren ihre monatlichen Reinigungsperioden zu bekommen. Dieselben hören mit dem Alter von 50 Jahren auf. In Folge dessen sind diese beiden Zeitpunkte die wichtigsten und gefährlichsten in ihrem Leben. Ungefähr die erste Erscheinung dieser Entleerung ist die, daß mit dem Körper eine ganz bedeutende Veränderung vorgeht, im Allgemeinen eine Veränderung zum Besseren, zuweilen aber auch zum Schlechteren. Dabei ist die größte Vorsicht nothwendig, denn der zukünftige Gesundheitszustand und das Glück des Mädchens hängt in beträchtlichem Maßstabe von ihrem Verhalten während dieser Aenderungsperiode ab. Es ist die Pflicht von Müttern und Solchen, welche mit der Erziehung von Mädchen betraut sind, sie frühzeitig über ihr Verhalten und Betragen in diesem kritischen Zeitraum ihres Lebens zu belehren. Falsche Scham, Unachtsamkeit, Unwissenheit in Bezug auf Alles, was während dieser Zeit nützlich und schädlich ist, sind die Quelle zahlreicher Uebel und allerlei Elends im Leben, welches durch ein paar vernünftige Lectionen seitens einer erfahrenen Frau hätte abgewendet werden können. Auch ist Sorgfalt durchaus nothwendig bei Wiederholungen dieser Entleerung. Der Genuß schädlicher Speise, starke Nervenanstrengung oder Erkältung während dieser Periode ist

oft genügend, um die Gesundheit zu zerrütten oder das Mädchen für die ganze Zeit ihres Lebens unfähig zum Gebären zu machen.

Wenn ein Mädchen während dieser Zeit an's Haus gefesselt ist und beständig sitzt und keine Erlaubniß erhält, herumzuspielen, noch auch geschäftlich derart thätig ist, daß der ganze Körper Bewegung erhält, wird es schwach, schlaff und flau, da ihr Blut nicht gehörig im Umlauf ist, so sieht sie bleich und blaß aus, ihre Gesundheit, ihr Geist, ihre Lebhaftigkeit nehmen ab, sie verfällt in Lebensüberdruß. Dies ist das Schicksal zahlreicher Frauen, die entweder zu sehr verzärtelt oder keine frische Luft und gehörige Bewegung hatten, oder sonstwie vernachlässigt wurden, als sie sich in jener kritischen Zeit befanden.

Ein träges, allzubequemes Leben erweist sich für Mädchen in diesem Alter und Zustand ebenfalls sehr schädlich. Selten vernimmt man Klagen über Verstopfung bei denjenigen Frauen, welche fleißig und thätig sind, während verzärtelte und träge Frauenzimmer selten von Gebrechen frei sind. Sie werden gewissermaßen von der chlorosis, Bleichsucht aufgezehrt, oder auch von ähnlichen Uebeln dieser Art. Daher möchten wir empfehlen, daß jede Frau Unthätigkeit und Verweichlichung als ihre Todfeinde meidet und sich möglichst viel in der frischen Luft aufhält, um jenen Uebeln zu entgehen.

Ein anderer Gegenstand, der für Mädchen während dieses Lebensabschnittes sehr nachtheilig wirkt, ist ungesunde Nahrung. Da sie Leckereien jeder Art zu lieben pflegen, so huldigen sie diesen Genüssen, bis ihr ganzer Körper verfettet ist. Es entstehen daraus Verdauungsbeschwerden, Appetitmangel und eine ganze Masse von Uebeln. Wenn das Blut nicht gehörig im Umlauf ist, können die Ausleerungen unmöglich in der erforderlichen Weise von Statten gehen. In Uebereinstimmung mit dieser Behauptung finden wir die Thatsache, daß solche Mädchen, die ein träges Dasein führen und unregelmäßig essen, nicht nur allerlei Störungen bei den Menses unterworfen sind, sondern in gleicher Weise an Drüsen, Skropheln, King's Krankheit u. s. w. leiden.

Mißmuth ist für Mädchen während dieses Zeitraums ebenfalls sehr schädlich. Selten wird ein munteres Mädchen über schlechte Gesundheit zu klagen haben, während ein schwermüthiges, allzuernstes, grießgrämiges Geschöpf eine wahre Beute für Mutterbeschwerden und Blähungen ist. Die Jugend ist die Zeit der Freude und des Humors. Daher sei man in dieser Beziehung nachsichtig. Es ist dies eine unumgängliche Pflicht. Während der Jugendzeit den Grundstein zu einer dauernden Gesundheit zu legen, ist eine nothwendige Maßregel der Klugheit und gewährt einen Schutz gegen die Unannehmlichkeiten des Greisenalters. Während die Natur die glückliche Jugend verleiht zum Genusse herrlicher Freuden, dürfen daher die ernsten Gebote eines mühseligen Greisenalters nicht die der Gesundheit nützlichen Lebensgenüsse verbieten und kein Mensch darf uns die zu unschuldigem, heiterem Frohsinn bestimmten Stunden durch philisterhafte Moralpredigten verbittern.

Enge Kleidung ist des Weiteren für Frauen in dieser Lebensperiode sehr schädlich. Sie lieben ein hübsches Aussehen und bilden sich thörichter Weise ein, daß dasselbe durch enges Schnüren hergestellt werden kann. In Folge dessen wird der Magen und die Gedärme zusammengedrückt, die Verdauung gestört und zahllosen unheilbaren Krankheiten Thür und Thor geöffnet. Dieser Irrthum ist freilich neuerdings nicht mehr so allgemein wie früher; aber da die Mode wechselt, kommt

die Unsitte vielleicht einst von Neuem auf; daher hier die Ermahnung. Ich kenne viele Frauen, welche noch bis auf den heutigen Tag die fürchterlichen Wirkungen jener abscheulichen Sitte spüren, jedes Mädchen in der Mitte ihres Körpers möglichst eng zusammenzuquetschen. Die menschliche Erfindung konnte in der That keinen Rathschlag geben, der die Gesundheit schlimmer schädigt.

Hemmung der monatlichen Reinigung. — Nachdem ein Mädchen jenen Lebensabschnitt erreicht hat, wo gewöhnlich die Menses beginnen, sie jedoch nicht eintreffen und daher des Mädchens Gesundheit und Gemüth gerüttet werden, wollen wir den Rath geben, nicht das arme Mädchen in's Haus zu sperren und sie mit Stahl, Teufelsdreck und anderen widerlichen Arzneimitteln zu füttern, sondern sie an einen Ort zu schicken, wo sie frische Luft und angenehme Gesellschaft genießen kann. Dort lasse man sie gesunde Nahrung zu sich nehmen, verschaffe ihr genügende Bewegung und gebe ihr Gelegenheit, sich nach Herzenslust in angemessener Weise zu vergnügen; alsdann brauchen wir keine große Furcht davor zu haben, daß Mutter Natur, die bisher stets half, nicht ihr bestes thun wird. Und selten wird die Natur uns im Stiche lassen, es sei denn, daß wir selbst einen Fehler begehen.

Diese Entleerung ist beim Beginn selten so plötzlich, daß das Mädchen davon überrascht wird. Sie hat meistens vorher eine Ahnung davon, indem Erscheinungen vorhergehen, welche auf die Thatsache vorbereiten; nämlich ein Gefühl als Hitze, Schwere und starker Schmerz in den Lenden; Brustbeklemmung und Athemnoth, Kopfweh, Appetitlosigkeit, Schlafsheit, Bleichheit im Gesicht; zuweilen auch ein leichter Grad von Fieber. Wenn diese Symptome in dem Lebensalter auftauchen, wo die monatlichen Reinigungen gewöhnlich anfangen, sollte Alles sorgfältig vermieden werden, was jener nothwendigen und heilsamen Entleerung hinderlich sein kann; und man sollte alle möglichen Mittel versuchen, sie zu fördern, wie Sitzbäder in heißen Wasserdämpfen, Genuß von warmen, auflösenden Spirituosen, Abwaschen der Lenden u. s. w.

Unterdrückung der monatlichen Reinigung. — Während dieser empfindlichen Periode ist Kälte äußerst schädlich. Viele Frauen haben sich jenes Leiden durch Erkältung zugezogen, also entweder durch Nachlässigkeit oder durch einen bösen Zufall. Mithin empfiehlt sich die äußerste Vorsicht, welche gerade in jener Lebensperiode durchaus nothwendig ist. Ein Bischen Erkältung, welche einem Mädchen unter anderen Umständen sicherlich nicht schaden würde, ist während jener Zeit vielleicht genügend, Gesundheit und Glück für immer zu vernichten.

Nachdem die Menses einmal begonnen haben, sollte die peinlichste Sorgfalt angewendet werden. Es ist dann Alles zu vermeiden, was geeignet ist, die Menses zu hemmen. Frauen sollten äußerst vorsichtig in Allem sein, was sie zu der Zeit, wo sie ihre Menses haben, essen und trinken. Fische und alle Arten Speise, die schwer zu verdauen sind, sollten vermieden werden. Was kalt ist oder im Magen Säure hervorbringt, darf nicht genossen werden. Da es unmöglich ist, hier eine vollständige Liste der zu vermeidenden Speisen und Getränke zu geben, so empfehlen wir jeder Leserin, darauf zu achten, was ihr nicht gut bekommt, und dieses dann gewissenhaft zu umgehen.

In gleicher Weise sollte die größte Aufmerksamkeit dem Geiste gewidmet werden, welcher so frei und leicht gehalten werden sollte, wie thunlich. Jeder Theil des thierischen Systems wird durch die Leidenschaften beeinflußt, aber nichts mehr

als die Gebärorgane. Aerger, Kummer, Furcht, Sorgen und andere Gemüthsaufregungen veranlassen oft eine Störung der monatlichen Reinigung, welche vollkommen unheilbar ist.

Aus welchem Anlaß nun aber auch die monatliche Reinigung gehemmt werde, so sollten, ausgenommen im Zustande der Schwangerschaft, geeignete Maßregeln getroffen werden, um den Fluß wiederherzustellen. Zu diesem Zwecke möchten wir genügende körperliche Bewegung in trockener, frischer und freier Luft empfehlen, dabei gesunde Kost, und, wenn der Körper schwach und schlaff ist, ein gutes Stärkungsmittel (tonicum) [vergl. Frau Chase's Zauber-Tonicum), ferner angenehme Gesellschaft und Vergnügen aller Art. Nutzt dieses Alles nicht, so muß man sich an einen Arzt wenden.

Wenn die Hemmungen von einem schlaffen, schwachen Zustand des Körpers herrühren, so muß Arznei verschrieben werden, welche geeignet ist, die Verdauung zu befördern und den Körper befähigt, gutes Blut zu erzeugen.

Die hauptsächlichsten Mittel dafür sind Eisen und peruanische Rinde sammt anderen bitteren und zusammenziehenden Arzneimitteln. Die Rinde und andere Medikamente können entweder innerlich genossen oder zu Einspritzungen benützt werden, je nachdem dies dem Patienten am angenehmsten ist. Wenn die Hemmungen von einem klebrigen Zustande des Blutes herrühren, wenn also eine Frau an übergroßer Körperfülle leidet, so müssen Ausleerungsmittel und solche Arzneimittel angewendet werden, welche zur Verdauung der Säfte nothwendig sind. In diesem Falle sollte die Patientin ihre Füße häufig in warmem Wasser baden, zuweilen ein blutkühlendes Abführungsmittel gebrauchen und sehr mäßige Kost genießen. Rühren die Hemmungen von Gemüthsaufregung her, wie Kummer, durch Aerger u. s. w., so sollte Alles Mögliche versucht werden, um die Patientin zu zerstreuen und zu erheitern. Und damit sie ihren Schmerz und Kummer schneller vergesse, sollte sie möglichst von dem Orte ihrer Erkrankung entfernt werden. Eine Ortsveränderung hat schon oft einen sehr heilsamen Einfluß auf die tiefste Niedergeschlagenheit ausgeübt, indem dieselbe beseitigt wurde, da dem Geiste eine Reihe neuer Gegenstände zum Nachdenken vorgeführt wird. Auch ist es von Wichtigkeit, daß Frauen in diesem Zustande ein freundliches, mildes, angenehmes Betragen entgegengebracht wird.

Eine Hemmung der Menses ist oft die Wirkung anderer Krankheiten. Ist dies der Fall, so sollte man, anstatt Arzenei einzunehmen, um eine Entleerung zu erzwingen, was manchmal gefährlich ist, lieber Alles aufbieten, um die Kräfte und Gesundheit der Patientin zu stärken. Geschieht dies, so kommt die monatliche Reinigung ganz von selbst.

1. Gegen unterdrückte monatliche Reinigung gebrauche man möglichst schnell ein warmes Fußbad. Gleichzeitig setze man sich über einen Eimer mit warmem Wasser, nachdem man in diesem Wasser vorher irgend welche bitteren Kräuter gekocht hat. Man sitze so lange, bis reichliches Schweißvergießen erfolgt. Alsdann lege man sich in ein warmes Bett und nehme alle 1—2 Stunden 1 Theelöffel voll warmen Thee aus der Wurzel der „Bervine" ein. Nutzt dieses Mittel nicht, so biete man dem leeren Magen ein wenig pulverisirte Herenkrautwurzel mit einem Bischen Cremor tartari; alsdann trinke man reichlich Thee aus Flöhkraut oder Mutterwurz.

2. Aromatischer Salmiakgeist, in Dosen von 20—30 Tropfen in Zuckerwasser mehrere Male täglich eingenommen, ist ein fast sicheres Mittel zur Beseitigung der Verstopfung und ist vortrefflich gegen schmerzhafte Menstruation.

3. Frau H. Y. Johnson in Jowa erzählte meiner Frau einmal, daß Baumwollsamenöl, täglich 1 Dr. unfehlbar sei. Ich habe es in meiner Praxis mit Erfolg angewendet und habe es auch mit Befriedigung benutzt, um die Wehen zu beschleunigen, wenn sie zu langsam kommen.

4. Zerstoßenes Eis, auf den Rücken gelegt in einem Stück Oeltuch oder Gummisack (tief unten hinzulegen) ist ebenfalls gut gegen Hemmung der Menses. Auch nutzt es zuweilen zur Wiederherstellung der sinkenden Gebärmutter und heilt weißen Fluß.

Monatliche Reinigung. — Ihre Wiederherstellung. — Flüssiger Extrakt aus Mutterkorn und flüssiger Extrakt aus Gossypium (Baumwollwurzel) je ½ Unze; flüssiger Extrakt aus schwarzer Klapperschlangenwurzel, 1 Unze; einfacher Syrup, 2 Unzen; zu mischen. Dosis. — Man nehme 1 Theelöffel voll täglich 4 mal, einige Tage hindurch; sind die Menses dann nicht wiederhergestellt, so höre man mit dem Gebrauch 4—6 Tage auf, ehe die regelrechte Zeit für ihre Rückkehr da ist, und fange dann von Neuem wieder an, außerdem täglich warme Waschungen der Lenden, Sitzbäder in heißem Wasserdampf mit bitteren Kräutern, worüber uns die Großmütter so hübsch zu belehren wissen. Gleichzeitig thue man Alles Nützliche, um den Körper zu stärken, in dem man Tonica nimmt. Verstopfung beseitige man durch Abführungsmittel, in gleicher Weise benehme man sich, irgend welche anderen Unregelmäßigkeiten zu überwinden; auf diese Weise oder durch solche Medizin wird man das allgemeine Wohlbefinden wiedererhalten.

Uebermäßige monatliche Reinigung. — Der monatliche Fluß kann sowohl zu groß, als auch zu klein sein. Ist dies der Fall, wird der Patient schwach, die Farbe bleich, Appetit und Verdauung schlecht, die Füße schwellen, es entstehen Wassersucht und häufig sogar Schwindsucht. Diese Krankheit findet sich oft bei Frauen im Alter von 45—50 Jahren und es ist schwer, sie zu heilen. Dieselbe kann herrühren von einer sitzenden Lebensweise, reichlichen Nahrung, namentlich von salzhaltigen, stark gewürzten oder bitteren Speisen, dem Genuß geistiger Getränke, übermäßige Anstrengung, Auflösung des Blutes, heftigen Gemüthsbewegungen ꝛc. Die Behandlung der Krankheit ist eine verschiedene, je nach ihrer Ursache. Wurde sie durch ein Versehen in der Lebensordnung der Patientin verursacht, so muß ein Verfahren eingeschlagen werden, welches das Gegentheil zu demjenigen Lebenswandel ist, der die Störung hervorrief und es sollen alsdann solche Arzeneimittel verabreicht werden, welche geeignet sind, den Fluß zu hemmen und den krankhaften Einwirkungen auf den Körper da, von wo sie einwirken, entgegen zu arbeiten.

Um den Fluß zu hemmen, sollte die Patientin sowohl körperlich, wie geistig sich ruhig und bequem verhalten. Ist das Leiden sehr heftig, so sollte sie so im Bette liegen, daß der Kopf unten ist; die Kost sollte dann kühl und mager sein, etwa Huhn- oder Kalbfleisch-Brühe mit Brod; auch sind Abkochungen von Nesselwurzeln zu genießen oder Abkochungen von der Wallwurzel. Genügen diese nicht, um den Fluß zu hemmen, so müssen stärkere zusammenziehende Mittel gebraucht werden, wie japanische Erde, Alaun, Vitriol-Elixir, peruanische Rinde ꝛc.

Man zermalme 2 Dr. Alaun und 1 Dr. japanische Erde zusammen und mache 8—9 Dosen daraus. Eine Dosis dreimal täglich einzunehmen.

Leute, deren Magen keinen Alaun vertragen kann, mögen 2 Eßlöffel voll Rosen-Tinctur täglich 3—4 Mal einnehmen und zu jeder Dosis 10 Tropfen Laudanum hinzuthun.

Nützt dies nicht, so nehme man eine Dr. peruanische Rinde in Pulverform mit 10 Tropfen Vitriol-Elixir in einem Glas Rothwein viermal täglich ein.

2. Erigeronöl 1—5 Tropfen jede ½ oder ganze Stunde, verdünnt mit ein wenig Alkohol, hemmt das Fließen oder den Gebärmutterblutfluß. Ein sehr schlimmer Fall, wo eine Frau im Begriffe war, „sich zu Tode zu bluten", wurde durch heiße Umschläge unter den Hinterkopf und auf's Herz gerettet. Je heißer man sie vertragen kann, desto besser; sie müssen häufig erneuert werden.

Weißfluß, Fluor Albus oder weißer Fluß. — Der Gebärmutterfluß kann sowohl durch seine Menge wie durch seine Stärke großen Schaden anrichten. Was man gewöhnlich den Fluor Albus oder den weißen Fluß nennt, ist eine ganz alltägliche Krankheit und schadet nur äußerst zart gebauten Frauenzimmern. Dieser Fluß ist jedoch nicht immer weiß, sondern blaß, gelb, grün oder schwärzlich an Farbe; zuweilen ist er scharf und ätzend, zuweilen übelriechend und faul. Er bewirkt ein bleiches Aussehen, Schmerzen im Rücken, Appetitlosigkeit, Anschwellen der Füße und andere Schwächezeichen. Gewöhnlich entsteht er aus einer körperlichen Erschlaffung, die ihren Grund in Nichtsthun, übermäßigem Genuß von Thee, Kaffee oder sonstiger wässeriger und schwacher Kost hat. Um das Uebel zu beseitigen, muß die Patientin so lange spazieren gehen, als sie es ohne Ermüdung auszuhalten vermag. Ihre Nahrung sollte kräftig und compact sein, aber gleichzeitig leicht verdaulich; die Getränke recht stark, nämlich Rothwein, Portwein, französischer Wein, gemischt mit Kalkwasser. Thee und Kaffee sind zu meiden. Ich habe oft die Erfahrung gemacht, daß starke Fleischbrühen eine treffliche Wirkung erzielten; zuweilen erreicht auch bloße Milchkost denselben Zweck. Die Patientin sollte nicht allzulange im Bette liegen. Ist Arzenei nothwendig, so kennen wir keine bessere als die peruanische Rinde, welche in diesem Falle stets in fester Form eingenommen werden muß. Bei warmem Wetter wird ein kaltes Bad von sehr großem Vortheil sein.

1. Man befeuchte einen Schwamm mit Glycerin, kehre ihn tüchtig in feinem Borarpulver um und schiebe ihn täglich in die Oeffnung der Gebärmutter hinein — um ihn wieder herausnehmen zu können, binde man eine Schnur oder einen Faden daran.

2. Hartnäckige Fälle von weißem Fluß oder Weißfluß können durch Einblasung von pulverisirter Holzkohle (vegetabilisch) geheilt werden.

3. Pond's Extract von Haselnuß, 1 Theelöffel in einem Tassenkopf voll warmem Wasser, in die Scheide sorgfältig eingespritzt — täglich dreimal — heilt die schlimmsten Fälle in ein paar Wochen.

4. Weißfluß. — Einspritzung dagegen. — Pulverisirter Goldlack, 1 Unze; Borarsäure, ½ Unze; pulverisirter Alaun, ½ Unze; schwefelsaures Zink, 20 Gr. Anweisung. — Man mische Alles tüchtig durcheinander und bewahre es in einer gutverkorkten Flasche oder einem dicht bedeckten Kästchen. Zur Abendbrotzeit thue man sich einen Theelöffel voll Puder in eine Tasse mit heißem Thee —

grüner Thee ist am besten. Während des Abends rühre man es 2—3 Mal um und filtrire es beim Zubettegehen und mache jeden Abend mit einem Spritzchen für Frauen (Syringe) Einspritzungen; in minder schlimmen Fällen genügen Einspritzungen einen Abend um den andern. Vorher reinige man jedoch die Körpertheile, indem man 1 Pt. bis 1 Qt. Wasser hineinspritzt, und zwar so heiß, wie man es aushalten kann. (Vergl. auch Einspritzungen, nützlich bei Weißfluß oder Tripper. Vergl. ferner Rothe Tropfen für Tripper, Weißfluß ꝛc.)

Anmerkung. — Dr Mason behauptet, daß dieses Mittel sich in allen Fällen, wo er es anwendete, auf's trefflichste bewährt habe. Auch ich habe große Erfolge damit erzielt. Da aber Chinin und Gerbestoff neuerdings mit beinahe ausschließlichem Erfolge in diesen Fällen von Weißfluß beträchtlich in Gebrauch gekommen sind, so will ich ein Recept mittheilen, welches jene Bestandtheile enthält und welches ich auch mit völliger Zufriedenheit angewendet habe. Es lautet:

5. Weißfluß. — Nützliche Einspritzung dagegen. — Flüssiger Extract von Goldlack und chlorsaures Kali, pulverisirt, je 1 Dr.; schwefelsaures Zink, 2 Dr.; Gerbestoff und schwefelsaures Chinin, je ½ Dr.; destillirtes oder reines, weiches Wasser, 1 Qt. Man spritze Abends und Morgens ein; zuvor reinige man die Theile, indem man 1—2 Mal Wasser einspritzt, so heiß, wie man es aushalten kann. Anweisung. — Beim Mischen dieser Bestandtheile löse man das schwefelsaure Zink in ½ Pt. Wasser auf und rühre es um, bis es aufgelöst ist, mische dann die anderen beiden Gegenstände hinein, sowie Wasser, um 1 Qt. zu bekommen; beim Gebrauche gut zu schütteln; man nehme nicht mehr, als nöthig ist, um die Scheibe einmal anzufüllen, indem man es 2—3 Minuten in derselben drin läßt und zu diesem Zwecke die Finger der einen Hand über der vulva oder äußeren Theil hält, nachdem man zuvor in der oben angegebenen Weise heißes Wasser angewendet hat. Die Vorschrift, das Einspritzungsmittel jedes Mal 2—3 Minuten lang in der oben beschriebenen Weise in der Scheibe zu behalten, ist von der allergrößten Wichtigkeit, da dadurch die ganze Scheibe gereinigt und ausgespült wird, während bei der alten Methode die eingespritzte Arzenei an der Muttertrompete herunterlief und die Reinigung nur zum geringen Theil bewirkt wurde. Man benutze genügend heißes Wasser, um mindestens zwei Mal ausspülen zu können, ehe man den Thee oder sonstige Flüssigkeit zum Einspritzen benutzt; dann wird die Heilung auch schnell und sicher von statten gehen.

Anmerkung. — Hierzu bemerkt Dr. J. W. Burney in Des Arc, Ark., er habe damit mehr Erfolg gehabt als mit allen anderen Mitteln; aber außerdem verschreibt er auch 1 Theelöffel voll flüssigem Extract aus Buchublättern, in ein wenig Flachssamenthee gegossen, innerlich, 3 Mal täglich. Die Methode und die Heilmittel sind ausgezeichnet, wie ich selbst erprobt habe.

Aufhören der monatlichen Reinigung oder eine Wende im Leben. — Jener Lebensabschnitt, wo die Menses zu fließen aufhören, ist für das Geschlecht ebenfalls sehr gefährlich. Das Aufhören irgend welcher Entleerung die man lange Jahre hindurch gewohnt war, ist, selbst wenn sie noch so gering, im Stande, den ganzen Körper in Unordnung zu bringen oder gar das Leben zu vernichten. Daher kommt es dann auch, daß so viele Frauenzimmer entweder chronischen Leiden verfallen oder sterben, sobald diese Zeit gekommen ist; diejenigen aber, welche den Zeitabschnitt überleben, ohne sich ein chronisches Leiden zuzuziehen, wer-

den oft gesunder und kräftiger, als sie früher waren, und erfreuen sich körperlicher Frische und Kraft bis in's hohe Alter hinein.

Wenn die Menses plötzlich aufhören, so sollten Frauen, die vollblütig sind, ihre gewöhnliche Nahrung bis zu einem gewissen Grade schmälern, namentlich die Nahrung stärkenden Charakters, wie Fleisch, Eier u. s. w. Ebenfalls sollten sie genügende Bewegung haben und den Leib offen halten. Dies wird dadurch bewirkt, daß man 1—2 Mal wöchentlich ein wenig Rhabarber nimmt, oder eine Einspritzung von hiera picra, mit Wein oder Branntwein, vornimmt, oder auch Abführmittel gebraucht, die anderweitig bereits empfohlen sind. In verwickelten Fällen, namentlich wenn andere Krankheiten hinzutreten, rufe man einen Arzt.

Mangelhafte und schmerzvolle Menstruation. — Es ist eine bedauernswerthe Thatsache, daß so viele Frauen an dieser Krankheit leiden, und heutzutage ist die Anzahl der Leidenden viel, viel größer als zu „Olim's Zeiten." Die Krankheit erscheint selten, ohne daß die Frauen vorher eine Zeit lang mit ziemlich großer Regelmäßigkeit ihre Reinigung gehabt haben; Schmerz ist wenig oder gar nicht vorhanden; später beginnen Frauen mehr oder minder Schmerzen zu leiden und diese wachsen an, bis sie heftiger und drückender enden, als die Wehen.

Oftmals wird dadurch die ganze Gesundheit angegriffen, das Aussehen zerstört und das Gemüth vergiftet. In der Regel fangen die Schmerzen im Rücken an, erstrecken sich auf die Lenden und Hüften und werden durch einen niederdrückenden Stich abgelöst, der am Rücken den Wehen gleicht. Zunächst findet eine leichte Entleerung statt, hört jedoch plötzlich wieder auf, nach einiger Zeit tritt sie von Neuem auf und wird reichlicher, um sammt den Schmerzen allmälig aufzuhören. Die Entleerung unterscheidet sich von der gesunden Menstruation durch ihr Aussehen, ist mit Klümpchen und mit Substanzen von flockigem Character vermischt, welche wie Häutchen oder Haut aussehen. Die Brüste schwellen häufig an und fangen an zu schmerzen. Frauen, die diese Krankheit in einer gefährlichen Form durchgemacht haben, bekommen selten Kinder.

Man vermeide strenge den Genuß aller geistigen Getränke und halte den Leib ein paar Tage vor dem erwarteten Anfall tüchtig offen. Die Patientin sollte zu Bette liegen, reichlich Thee aus Flöhkraut, Katzenminze, Salbei, oder auch aus den Blättern der preußischen Fichte trinken, bis die Entleerung wieder vor sich geht; darnach werden während jener Periode die Schmerzen selten wiederkehren. Zuweilen kann auch 1—2 Gr. pulveris. Ipecanuanha oder ½ Theelöffel voll Syrup, alle 2 Stunden genommen, den Fluß wieder in Gang bringen, wenn alle anderen Mittel fruchtlos sind. Auch nehme man eine Zeitlang warme Bäder.

1. Bei schmerzhafter Menstruation ist ein warmes Bad von großem Nutzen; man lege Wärmflaschen (mit heißem Wasser) auf die ganze Bauchfläche und heiße Steine auf die Füße; oder man lege ein heißes Kräuterkissen oder eine Bähung von Hopfen, Rainfarn oder Knochenwurz und verschreibe folgendes Recept: Pulveris. Campher, 25 Gr.; Macrotin, 25 Gr.; Ipecanuanha, 25 Gr.; Cayennepfeffer, 12 Gr.; Opium, 12 Gr. Zu mischen und daraus 24 Pillen, mit Extract von Hyoscyamus. Man nehme alle 2, 3 oder 4 Stunden eine Pille, je nach der Heftigkeit des Leidens.

2. Man nehme warme Bäder der Lenden vor, jedesmal ½ Stunde. Heiße Bähungen ganz unten am Rücken werden übermäßige Menses hemmen.

3. Man nehme jeden Abend und jeden Morgen ¼ Gr. codeia. Sonst ist nichts nöthig.

4. Schmerzhafte Menstruation und andere Leiden. — Heilmittel dagegen. — Dr. King in Toledo hält große Stücke von folgendem Mittel, nicht blos bei schmerzhafter Menstruation, sondern auch gegen Schmerzen im Magen oder in den Eingeweiden, gegen Colik, Cholera, Durchfall u. s. w. Der Verfasser hat in den letztgenannten Fällen das Mittel mit so großem Erfolge gebraucht, daß er an die guten Eigenschaften desselben unbedingt glaubt: Nelkenöl, Zimmtöl, Anisöl, Pfefferwurzel, je 40 Tropfen (⅔ Drs.); man thue dies in 3 Unzen Alkohol und füge je 1 Unze Aether und Laudanum hinzu. Dosis.—In schlimmen Fällen thue man 1 Theelöffel voll in kaltes Zuckerwasser, wiederhole dies nach 10—20 Minuten, je nachdem es nöthig ist, und setze sie so lange fort und in solchen Zwischenräumen, wie der Fall es erfordert. Für Kinder empfiehlt es Verfasser bei Magen- oder Gedärmleiden, je nach Alter und Beschaffenheit des Falles, 10 Tropfen bis ½ Theelöffel voll.

5. Schmerzhafte Menstruation und Nervenschwäche. — Ein belebendes Tonicum dagegen. — Chinin, 60 Gr.; Morphium und Arsenikſäure, je 1 Gr.; Strychnin, 1 Gr.; Alkoholextract aus Eisenhütchen (oder wenn dies nicht zur Hand ist, dieselbe Menge von hyoscyamus), 8 Gr. von einem dieser Medicamente. Tüchtig zu mischen und daraus 30 Pillen zu bilden. Dosis. — Man nehme blos 1 Pille, und zwar alle 6 Stunden, bis man Besserung spürt. Frauen, die mit schmerzvoller Menstruation behaftet sind, sollten jene Mittel stets im Hause vorräthig haben, damit sie es bei jedem Schmerzanfall gebrauchen können; aber niemals nehme man sie öfter als alle 6 Stunden 1 Pille.

Anmerkung. — Ich habe dieses Pillenrecept von einem alten Arzte bekommen, den ich über 40 Jahre kannte und der, wie ich bestimmt weiß, sehr zuverlässig ist. Einige werden nun vielleicht sagen: „Diese Pillen enthalten giftige Bestandtheile." Freilich thun sie es; das thun überhaupt sehr viele unserer allerbesten Arzeneimittel. Es hängt ganz und gar von der Menge ab, ob die Wirkung eine schädliche ist oder nicht; in diesem Falle haben wir blos 2 Gr. Chinin, ½ Gr. Eisenhutextract, $\frac{1}{60}$ Gr. Morphin und Arsenikſäure, $\frac{1}{60}$ Gr. Strychnin in jeder Pille. Wenn sie laut Vorschrift genommen werden, ich meine in Bezug auf die Dosis wie auch die Zeit — also alle 6 Stunden 1 Pille — so ist ihr Gebrauch nicht einmal mit der allergeringsten Gefahr verknüpft, da jene Gegenstände sämmtlich sonst zuweilen in doppelter Menge verschrieben werden. Es ist dies Mittel in der That eine sehr glückliche Zusammenstellung unserer zuverlässigsten Arzeneimittel für Fälle, in welchen die genannten Mittel nothwendig sind — nämlich Mittel zur Vertreibung der Schmerzen und zur Kräftigung des Körpers. Nachdem 30 Pillen verbraucht worden sind, warte man, falls nicht schon vorher eine Heilung erzielt wurde, wenigstens eine Woche lang, ehe man sich neue machen läßt. Alsdann kann man auch ein paar Chinin- oder Cinchoninpillen nehmen, welche man in dem Abschnitt „Mittel gegen Schüttelfrost" oder „Tonische Pillen gegen Schwäche in Folge von Weißfluß" findet. Der Erfolg wird ein zufriedenstellender sein.

Gebärmutter (Uterus) Krankheiten. — Das Organ, in welchen der Embryo lebt und wächst, bis die Geburt erfolgt, gleicht an Gestalt einer Birne,

mit dem breiteren Theile nach oben. Man nennt den breiteren Theil fundus; die Gebärmutter hat auch einen Rücken und Mitteltheil, der mündet in die Scheide. Im Zustande der Nicht-Schwangerschaft, wird sie schwerlich eine Schmiekbohne fassen können, aber wenn die richtige Zeit da ist, dehnt sie sich so weit aus, daß ein oder mehr Kinder darin Platz haben sammt dem Wasser, Häuten und der Nachgeburt. Am oberen Theil der Gebärmutter erheben sich zwei breite Hautschichten und bilden das Verbindungsmittel mit den Wänden des Beckens; in den Falten dieser Hautschichten sind die Eierstöcke gelegen, die als Behälter gewisser Bläschen dienen, welche später belebt werden, auch sind die Muttertrompeten darin, durch welche ein oder mehrere Bläschen in die Gebärmutter hinabgehen, zu welchem Zwecke an jeder Seite des fundus eine Oeffnung ist. Zuweilen wächst der Embryo in einer dieser Muttertrompeten, anstatt sich in der Gebärmutter zu befinden. Eine Empfängniß außerhalb der Gebärmutter ist für Mutter und Kind im Allgemeinen gefährlich. Aus der Gebärmutter erfolgt die monatliche Reinigung.

Der Zusammenhang der Gebärmutter mit den übrigen Körpertheile ist ein sehr ausgedehnter und inniger. Nicht einmal der Magen hat auf die übrigen Körpertheile einen solchen Einfluß. Wenn der Zustand und Inhalt der Gebärmutter durch Schwangerschaft verändert wird, so gerathen der Magen, die Gedärme und die Verdauungsorgane in sehr vielen Fällen bedrückend in Unordnung. Das Gehirn und das Nervensystem, die Thätigkeit des Athmenholens und der Zustand der Brüste werden sehr durch die Beschaffenheit der Gebärmutter beeinflußt.

Die Gebärmutter ist einer Menge von Störungen unterworfen, deren wichtigste und gewöhnlichste folgende sind:

1. **Das Herunterhängen oder Herabrutschen der Gebärmutter** zeigt, daß dieselbe niedriger ist, als sie eigentlich sein sollte. Das erste Anzeichen ist ein Gefühl von Druck im unteren Theile des Rückens, wenn die Patientin steht oder geht, und ist derselbe mit einer Art Schmerz verbunden. Nimmt das Uebel zu, so entsteht eine Anschwellung und es wird Urin abgesondert, dessen sich die Patientin nicht entledigen kann, ohne zu liegen und die Geschwulst, welche den Urinabfluß hemmt, bei Seite zu schieben. Bei fortgeschritteneren und schlimmeren Fällen ist die Gebärmutter vollständig aus den Theilen herausgedrängt, indem sie wie ein harter und schwerer Gegenstand zwischen den Lenden hängt. In vielen Fällen sind die hervorstehenden Theile angeschwollen und bereiten große Qualen, wenn man sie berührt. Auch in anderen Körpertheilen entstehen in Folge jenes lokalen Uebels allerlei Gebrechen. Es zeigt sich Uebelkeit, Magenleiden, Unordnung in den Gedärmen, mit nervösen Leiden und Mutterbeschwerden, wobei die Unfähigkeit, sich zu bewegen, an sich schon ein Uebel ist und den ganzen Gesundheitszustand allmälig bedeutend beeinträchtigt.

Ursachen.—Jedes Frauenzimmer sollte von diesem Uebel Bescheid wissen und dessen Ursachen thunlichst vermeiden. Alles, was geeignet ist, das Allgemeinbefinden oder die Verbindung mit der Gebärmutter zu stören, kann ihr Herabsinken veranlassen. Im Zustande der Jungfernschaft ist alle heftige oder andauernde Bewegung einer mit monatlicher Reinigung behafteten Person geeignet, das Uebel hervorzurufen; darum sollten junge Mädchen während solcher Zeit Tanzen, Reiten, langes Stehen und langes Gehen vermeiden. Verheirathete Frauen leiden daran in Folge von häufigen Fehlgeburten, unrichtige Behandlung während der Wehen und allzu viele Bewegung nach der Entbindung.

Behandlung.—Ist das Uebel erst kürzlich entstanden und nicht sehr schlimm, so muß der Körper durch kräftige Nahrung, kalte Bäder und mäßige Bewegung gestärkt werden; auch ist eine milde Flüssigkeit zusammenziehender Natur in die Oeffnung zu spritzen. Diese wird am besten hergestellt durch 20 Gr. weißen Vitriol auf 1 Pint Rosenwasser. Wenn jedoch das Leiden hartnäckig und ernsteren Characters ist, so muß die Patientin in eine wagerechte Lage gebracht werden; Rinde und Wein, sowie stahlhaltige Arzenei ist da zu gebrauchen, auch ein stärkeres Mittel zum Zusammenziehen, wie z. B. eine Abkochung von Eichenrinde, mit einem Zusatz von etwas Essig, ist einzuspritzen. Zuweilen zeigen sich diese Mittel nutzlos, und alsdann muß ein hölzernes oder aus Ebenholz hergestelltes Instrument, welches man Mutterzäpfchen nennt, von der Patientin getragen werden, um das Niedersinken der Gebärmutter zu verhüten. Dieses Instrument sollte alle 2—3 Tage entfernt werden, damit man es reinige. Zuweilen wird dadurch eine schnelle Heilung herbeigeführt, aber im Allgemeinen muß es Jahre lang getragen werden. Wenn eine Person, die zu diesem Uebel hinneigt, schwanger wird, so verschwindet dasselbe im 3. oder 4. Monat; und wenn nach der Entbindung geeignete Maßregel ergriffen werden, so kann häufig die Wiederkehr des Uebels verhindert werden.

2. Geschwüre oder Polypen in der Gebärmutter und Scheide. — Dieselben sind von verschiedener Größe und Beschaffenheit; zuweilen haben sie eine platte und breite Fläche, zuweilen haben sie einen engen Rücken. Sie veranlassen zuweilen Blutabgang; wenn sie klein sind, bereiten sie keine großen Unannehmlichkeiten. Werden sie jedoch größer, erzeugen sie störende und gefährliche Krankheitserscheinungen. Es entsteht ein heftiger Druck und Schmerz, Blutabgang, Abgang einer übelriechenden, dunkelfarbigen Masse aus der Scheide, Schmerzen oder Beschwerden beim Wasserabschlagen, Ueberreizung des Mastdarms und ein häufiges Verlangen nach Stuhlgang. Sind sie sehr groß, so hängen sie aus der Oeffnung heraus. Wird das Uebel nicht bald gehoben, so werden die Schmerzen heftiger, die Gesundheit angegriffen und die Patientin durch die fortwährende Entleerung bedeutend geschwächt.

Behandlung. — Da die Patientin die Geschwüre von anderen Krankheiten, die ähnliche Erscheinungen hervorrufen, nicht selbst zu unterscheiden vermag, so muß ein Arzt zu Rathe gezogen werden, damit sie sich über ihr Vorhandensein Gewißheit verschaffe; die Entfernung der Geschwüre ist mittelst einer Operation durch einen Wundarzt vorzunehmen, sei es mittelst eines Messers oder mittelst Unterbindung, durch welche der Wundarzt, der mit dem Bau und dem Zusammenhang der Theile genau bekannt ist, Abhülfe schafft. Innerliche Heilmittel haben nicht eher Zweck, als bis das Geschwür beseitigt ist. Sobald dies geschehen ist, muß die Gesundheit durch geeignete Nahrung und tonische Arzenei gestärkt werden.

3. Krebs in der Gebärmutter. — Bei Vorhandensein von Geschwüren bildet diese Krankheit eines der schlimmsten Uebel, welches dem Menschen passiren kann. Gebärmutterkrebs befällt gewöhnlich Frauen, die an der Neige des Lebens stehen, obgleich dies nicht immer der Fall ist. Zuerst hat die Patientin ein unangenehmes Gefühl der Schwere in dem unteren Theile des Bauches, mit Hitze und Jucken. Später stellen sich stechende Schmerzen ein, alsdann ein Schmerz in der Gegend der Gebärmutter, der ein heftiges Beißen und Brennen hervorruft. Die Schmerzen sind begleitet durch den Ausfluß einer scharfen Masse von übel aussehender Farbe, welche die benachbarten Theile anfrißt, entzündet und in Mit-

leidenschaft zieht. Dauert das Uebel an, so geräth jedes Organ des Körpers in Unordnung. Es beginnt Uebelkeit und Erbrechen, die Gedärme werden schlaff, der Stuhlgang unregelmäßig, es stellt sich Zehrfieber, begleitet von starker Abmagerung ein und das Gemüth wird niedergedrückt und verdrießlich. Verschiedene Drüsen schwellen häufig an und die Glieder werden durch wasserhaltige Aufschwellungen geplagt. Derartige Erscheinungen deuten auf das Vorhandensein eines Krebses, in seinem ersten Stadium, hin. Sie können ihren Ursprung haben in anderen Leiden der Gebärmutter, z. B. vom Wachsen der Polypen. Die Beschaffenheit dieser Krankheit sollte daher möglichst schnell festgestellt werden, damit das Geschwür beseitigt und der Polyp an schnellem Wachsen und Geschwürbildung gehindert werde, so weit dies überhaupt zu hindern möglich ist. Gebärmutterkrebs scheint mit Verdickung und Verhärtung jenes Organes anzufangen, man merkt dies, wenn die Patientin beim Gehen oder sonstiger körperlicher Anstrengung sich müde fühlt und zuweilen kleine Blutklümpchen abgesondert werden.

Behandlung. — Bezüglich der Natur des Gebärmutterkrebses sind wir so unwissend, wie bezüglich des Krebses in irgend einem anderen Körpertheile, und wenn die Krankheit da ist, haben wir keine vernünftigen Heilmittel. Während des Zeitraums heftiger Schmerzen und das daraus folgenden Ablebens der Patientin können wir nicht viel mehr thun, als die Erscheinungen der Krankheit lindern. Bei solchen Gelegenheiten hat man schon das ganze Register narkotischer Heilmittel durchprobirt. Opium, Tollkirschen, Schierling und viel andere Mittel wurden versucht und halfen nichts. Queckſilber wirkt in jeder Form bei Krebs sehr verderblich.

Der Krebs und traurige Gemüthsverfassung, in welche Patientinnen durch Gebärmutterkrebs versetzt werden, schädigt sogar ihren Geist und wirkt auf ihre Umgebung nachtheilig, indem die Angehörigen der Patientin mit Ungeduld auf Besserung hoffen, da sie unwissenden und geldgierigen Quacksalbern Glauben schenken. Alle derartigen Besserungsverheißungen muß man jedoch mit krebsblutigem Unglauben entgegennehmen. Die studirten, erfahrenen und geprüften Mitglieder der medizinischen Profession erklären, daß bisher noch kein Mittel entdeckt worden sei welches mittelst Einwirkung auf den Körper den Krebs zu heilen vermöge. Jede Frau, die sich Leuten, welche bloß das Bestreben haben, ihre Geheimmittel an den Mann zu bringen und zu diesem Zwecke Reclame machen und goldene Berge versprechen, anvertraut, wird leicht einsehen, daß die Zeit, welche Pfuschern und Prahlern gewidmet wurde, verloren ist, und daß alle von ihnen verabreichten Mittel im besten Falle mildernd, niemals aber heilend waren.

4. Entzündung der Gebärmutter.—Diese kommt selten vor, ausgenommen in der Zeit des Wochenbettes. Sie kann in jeder Lebensperiode vorkommen, namentlich während der Jahre wo die Reinigung von Statten geht. Wie andere Entzündungen, wird auch sie durch ein Schauern eingeleitet, worauf große Hitze, Durst und schneller, heftiger Pulsschlag folgt. Man fühlt Schmerzen in der Gebärmutter, und zwar von Anfang an, mit einer Empfindung von Druck und Schwere ; auch eine brennende Hitze und Pochen. Der Ort. wo man den Schmerz fühlt, ist verschieden je nach der Lage oder Stellung wo die Gebärmutter entzündet ist; sie kann auf den Nabel zu liegen kommen oder über den Schambeinen oder sich nach hinten zu erstrecken oder unter den Lenden, oder aber auch sie kann die Harn-

blase mit Schmerz und Urinhemmung oder beschwerlichem Abgang des Urins behaften.

Sie unterscheidet sich von den Nachwehen durch die Beständigkeit des Schmerzes, durch die Hitze und das Pochen der Stelle und dadurch, daß der Schmerz in der Gegend der Gebärmutter beim Drucke stark zunimmt.

Ursachen. — Gebärmutterentzündung wird durch Erkältung, unmittelbare innerliche oder äußerliche Beschädigung, durch medizinischen oder künstlichen Versuch, eine Fehlgeburt zu bewirken, durch schwere oder ermüdende Arbeit, durch übertriebene Anstrengung bei der Arbeit oder durch Vorschubleistung der Geburt des Kindes und der Absonderung der Nachgeburt veranlaßt werden; desgleichen durch Aufenthalt im Freien, während man schwitzt; oder den Genuß kalter Getränke.

Behandlung. — Hier ist ein sehr schnelles und energisches Einschreiten nothwendig, da die Krankheit äußerst hurtig vorwärts schreitet und ihr Ausgang unsicher und gefährlich ist. Wenn rechtzeitig Hilfe geschafft wird, so kann sie durch Aderlaß, sowohl allgemeinen, wie örtlichen, durch Blutegel, mäßige Kost, leicht saure reinigende Getränke gehemmt werden; auch empfehlen sich Abführmittel oder Klystiere und Kräuterumschläge auf den Bauch. Reichliches Schwitzen und ein heftiger Fluß aus der Gebärmutter bei nachlassenden Schmerz deuten auf den guten Erfolg dieser Kur hin. Aber nicht immer erreichen wir einen solchen Erfolg; zuweilen wird der Schmerz heftiger, die leidenden Theile pochen, das Fieber nimmt zu, es erfolgt Uebelkeit, Delirium, Schlaflosigkeit. In diesen Fällen ist die Krankheit lebensgefährlich und dieses zeigt sich vorher auch durch langsamen Pulsschlag, geringen Grad von Delirium und kalten, klebrigen Schweiß. Solches Schicksal ist namentlich Frauen mit schwachem Körper oder solchen, welche durch die Krankheit bereits allzustark mitgenommen wurden, beschieden. Da die Gefahr alsdann groß ist, sollte unverzüglich ein Arzt geholt werden. Wenn die Entleerung beginnt, muß die Kraft der Patientin durch stärkende Nahrung gemehrt werden, der Leib muß offen gehalten und Wein und Rinde genossen werden. Auf Reinlichkeit muß das peinlichste Augenmerk gerichtet werden.

Verschiedenartige Recepte für weibliche Beschwerden im Allgemeinen.

1. Weibliche Schwäche; tonische Pillen und Aufguß als Mittel dagegen. — In allen Fällen weiblicher Schwäche, welche aus Gebärmutterbeschwerden entstehen, und welche auch oft mit Schüttelfrost, Frieren und Fieber verbunden sind, empfiehlt sich, gleichgültig, ob Fieber oder Frost vorhanden oder nicht, dies folgende Pillen- und Einspritzungsrecept:

1. Pillen. — Schwefelsaures Chinin, 1 Dr.; citronensaures Eisen, 2 Dr.; nux vomica in fester Form oder als flüssiger Extract, 16 Gr. Tüchtig zu mischen und daraus 64 Pillen zu bilden. Dosis. — Man nehme 1 Pille und zwar ½ Stunde vor jeder Mahlzeit und beim Zubettegehen.

2. Stärkender und belebender Aufguß. — In Verbindung mit den obigen Pillen wird man auch großen Vortheil in dem Gebrauch von Enzian (in einem starken Aufguß von Enzian) entdecken. Das Recept ist folgendes: Enzianwurzel, ½ Unze; Orangenschale und Corianderſamen, je 1 Dr.; verdünntes Alkohol (½ Wasser und ½ Alkohol), 4 Unzen; kaltes Wasser, 12 Unzen, wozu in solchen Fällen 1 Dr. salpetersaures Kochsalz hinzuzuthun ist. Anweisung. —

Alle diese Bestandtheile müssen trocken und grob zermalmt oder gemahlen sein; alsdann thue man sie in das verdünnte Alkohol und lasse sie darin 3—4 Stunden ruhig liegen; darauf gieße man Wasser darauf und lasse dieses wiederum 12 Stunden stehen und filtrire es. Dann erst gieße man die Säure hinzu und schüttle es vor'm Gebrauch. „Eine herrliche Methode, Enzian einzunehmen" — sagt Dr. Warren. Diese Pflanze kommt aus Deutschland. Auch wächst sie auf den Alpen, Appeninnen und Pyrenäen. Sie reizt den Appetit und kräftigt die Verdaungsorgane und wird bei allen schwächenden Krankheiten verwendet. Namentlich gebraucht man sie bei Verstopfung und während der Genesung von allen erschöpfenden Krankheiten. Dosis. — Man nehme 1 Theelöffel voll eine ½ Stunde vor jeder Mahlzeit.

Anmerkung. — Kommt ein Fall vor, wo Geschwüre auf dem Rücken der Gebärmutter oder der Scheide vorhanden sind, so nehme man täglich 3 Mal Dosen von ½ Theelöffel voll Syrup mit hypermangansaurem Kali, 1—2 Stunden nachdem der Aufguß genommen ist; und in den Fällen eines Geschwüres ist es am besten, die Patientin einem Arzte anzuvertrauen und ihn ein beizendes Verfahren einschlagen zu lassen, um die Geschwüre auszumerzen. Das Monselsalz empfiehlt sich auch zu jenem Zwecke. Die Thatsache, daß ein Geschwür vorhanden ist, wird an einem Gefühl von Hitze, vielleicht auch an Schmerzen (an der Stelle des Geschwürs), der Entleerung von Eiter u. s. w. erkannt. Diese besondere Behandlung ist als sehr heilsam und nützlich bekannt. Das salpetersaure Silber (Höllenstein in Stabform) wird auch oft gebraucht und ich selbst habe es schon angewendet — indem ich einfach die Oberfläche des Geschwüres alle 4—5 Tage einmal betupfte. Dadurch erzielte ich schnelle Heilung, kürzlich aber habe ich Monsel'sches Salz probirt, das ich auf das Geschwür legte und auch auf die Scheibe streute, wobei ich einen Spiegel benützte. Der Erfolg befriedigte mich in hohem Grade; der einzige Fehler ist der, daß jenes Salz oft eisenhaltig ist und die Kleidung fleckig macht. Daher benütze ich jetzt lieber doppelsalpetersauren Wismuth, der keine Flecke macht. Wenn man diesen 2 mal wöchentlich, Morgens und Abends, recht reichlich gebraucht und die Einspritzungen, welche in dem Abschnitt über Weißfluß (s. daselbst) beschrieben sind, sorgfältig vornimmt, so ist auch jenes Mittel nützlich.

2. Frau Chase's magischer und stärkender Bitters für schwache und entkräftete Frauen. — Beste rothe peruanische Rinde, Stacheleschenrinde, Pappelwurzelrinde, je 4 Unzen; Zimmtrinde, 1 Unze; Nelken, ½ Unze; Branntwein und klarer gegohrener Apfelwein, 2 Quarts. Anweisung, Dosis, u. s. w. — Man zermalme alle diese Bestandtheile grob oder zerschlage sie mit einem Hammer, lege sie in ein Gefäß oder Flasche mit den Spirituosen und dem Apfelwein (wenn kein guter Apfelwein vorräthig ist, thut's auch Wasser, jedoch ist Apfelwein am besten) und schüttle es täglich, 10 Tage lang, dann schütte man die Hefe fort oder filtrire es, gieße es durch ein Tuch oder lasse es abstehen, wie es Einem beliebt, und nehme ein Weinglas voll unmittelbar nach jeder Mahlzeit. Die Hefe, mit 1 Quart Wasser gemischt, kann als Stärkungsmittel benutzt werden, welches man dem tonischen Bittern zusetzen kann, sobald er filtrirt ist.

Anmerkung. — Ich habe dieses Mittel mehrere Male bei meiner Gattin versucht und stets habe ich ihr damit eine Wohlthat erwiesen. Sie meinte oft: Oh! was für einen herrlichen Appetit habe ich dadurch bekommen u. s. w. Und in

der That ist das Mittel trefflich zur Stärkung. Dabei ist es in Folge der beigegebenen Gewürze sehr angenehm einzunehmen.

3. Wunde Brustwarzen. — Eine Mischung von Honig, Borax, Alaun und starkem Salbeithee. — Frau Mary Blake in Parsons, Kans., sagt im „Blade": Da ich eine ähnliche Mischung als treffliches Gurgelmittel gegen wunden Schlund kenne, so glaube ich, daß dasselbe sich auch heilsam gegen wunde Brustwarzen zeigen wird. Ungefähr ½ Theelöffel voll pulverf. Borax und ebensoviel Alaun, 1 Theelöffel voll Honig (gereinigt), auf eine Tasse starken Salbeithee.

Zum Gurgeln. — Ein gehäufter Theelöffel voll von beiden Pulvern, 2 Theelöffel voll Honig auf ½ Pt. starken Salbeithee wird genügen und sich herrlich bewähren, und zum Gurgeln ist es noch besser, wenn 1—2 Körnchen Cayennepfeffer (Pfeffer, aus welchem man Pfefferfauce zubereitet) oder ein wenig rother Pfeffer mit dem Salbei gekocht und zu Thee verarbeitet wird. Kinder jedoch können keinen Pfeffer vertragen, darum gebe man ihn ihnen nicht. Man gurgele wenigstens 6 mal täglich und für die wunden Brustwarzen gebrauche man das Gurgelwasser dazu, vorher die Brust abzuspülen. Zu gebrauchen jedes Mal, wenn die Patientin das Kind gestillt hat. (Vergl. auch das folgende Recept und Wunde Brustwarzen, Brüste u. s. w. Ihre Vermeidung und Heilung; unten.)

4. Wunde Brustwarzen.—Ein wirksames Heilmittel.—Ein medizinischer Schriftsteller belehrt uns, daß salpetersaures Blei, 10 Gr., in 1 Unze Glycerin oder Branntwein, nach jeder Stillung angewendet und vor jeder Stillung abgewaschen, ein wirksames (sicheres) Heilmittel ist.

Anmerkung.—Da er es dem Belieben der Patientin überläßt, das eine oder das andere Mittel zu gebrauchen, so möchte der Verfasser vorschlagen, daß man ½ Unze Branntwein und ½ Unze Glycerin zu 10 Grs. salpetersaurem Blei gebrauche.

5. Milch, Hemmung derselben beim Stillen. — Eine Kur, um die Hemmung zu beseitigen.—1. Da dieses Uebel bei stillenden Müttern sehr häufig vorkommt, und die Milch namentlich bei ihren ersten Absonderungen nach der Entbindung ziemlich langsam fließt, so will ich ein Recept aus der französischen Zeitschrift „L'Union Medicale" anführen, welches sich bei richtigem Gebrauche vorzüglich bewähren wird. Es lautet:

„Wenn die Milchabsonderung nur gering werden zu wollen scheint, so lange die Frau zu Bette liegt (im Kindbette) oder wenn die Milch in Folge von geistigen und nicht-körperlichen Ursachen zu laufen aufhört (also nicht wegen Entzündung der Brüste oder wegen anderer wirklicher Krankheiten), so kann man ihre Wiederkehr durch Kataplasmen (Kräuterumschläge) oder eine Abkochung von Kastorblättern, die man auf die Brust legt, oder durch Saugen an der Warze oder mittelst Electricität bewirken. Die Brustdrüsen (Brüste) müssen leicht zwischen zwei elektrischen Körpern (auch bekannt unter dem Namen von Polen einer Batterie) geklemmt und ein schwacher Strom 10—15 Minuten lang zweimal täglich durch die Drüse hindurchgelassen werden. Nach den ersten paar Electrisirungen werden die Brüste voll, die großen Adern erscheinen auf der Brustdrüse und die Milchabsonderung fängt wieder an zu laufen."

Anmerkung. — Ich habe nur ein Mal Gelegenheit gehabt, dieses Mittel anzuwenden und erzielte mit dem dritten Tage Besserung. Der Umschlag sollte warm sein und wenn man Bitterbohnenblätter bekommen kann (viele Gartenbesitzer haben sie als Zierpflanze im Garten) sollte man sie dazu thun und den Umschlag so heiß wie möglich gebrauchen. Der Umschlag oder die in Verbindung mit

der Electricität benutzten Blätter machen die Wahrscheinlichkeit eines guten Erfolges noch größer.

2. Auch empfiehlt es sich bei Hemmung der Milch, welche fast regelmäßig, ja immer eintritt, wenn das Kind erst ein paar Wochen alt ist, essigsaures Kali, nämlich 1 Unze in 8 Unzen Wasser, zu verschreiben; dazu thue man ein wenig tinct. ess. oder fl. ex. von Sassafras, um den Geschmack zu verbessern. Man gebe dieses in Dosen von 1—2 Theelöffel voll in ein bischen mehr Wasser, 3 Mal täglich, zur Einwirkung auf die Nieren, die gewöhnlich in Mitleidenschaft gezogen werden. Dadurch wird der Möglichkeit vorgebeugt, daß der Harn allzu reichlich abfließt. Da das Mittel aber auch bewirkt, daß die absondernde Thätigkeit der Brüste gelähmt wird, so trinke man etwas schwachen Kaffee mit recht viel Milch und Hutzucker und das alterthümliche Getränk, Chocolade mit recht viel Milch und Zucker, zur Abwechselung mit dem Kaffee, und zwar den ganzen Tag hindurch. Ein alter Arzt, der reiche Erfahrung gesammelt hat, preist dieses Mittel als ein ganz vorzügliches. Auch reibe man leicht die Brüste mit Trask's Salbe oder lieber noch, wie der alte Arzt räth, mit Bittersüßsalbe (siehe unten), und zwar so viel als absorbirt werden kann.

6. Wunde Brustwarzen, Brüste &c. — Ihre Vermeidung und Heilung. — Wunde Brustwarzen werden manchmal durch enge Kleider oder allzu enge Corsets veranlaßt, meistens jedoch entstehen sie in Folge davon, daß die Brüste nicht gehörig mit kaltem Wasser abgewaschen und hinterher tüchtig mit einem trockenen Handtuch abgerieben werden, sobald das Stillen vorbei ist. Wenn eine Frau auch nur im geringsten Grade zu dem Uebel (wunde Brustwarzen) hinneigt, so sollte sie sofort ein weng pulverisirte Magnesia oder Stärke, gewöhnlich unter der Benennung „Baby Pulver" bekannt, anwenden, um das Wundwerden der Brust in den Ecken oder Falten der Haut zu verhüten. Ein ganz kleines bischen Hammelfett oder besser noch Lammfett, welches viel weicher ist, wird das Wundwerden unmöglich machen, wenn die Frau dazu leicht disponirt ist. Ist das Wundsein und die Entzündung bereits erfolgt, so befolge man folgende Recepte:

1. Bittersüßsalbe. — Chinarinden-Wurzel, die äußere Fläche abgeschabt, ¼ Pfd.; Hammel- oder Lammtalg, ½ Pfd.; sorgfältig durcheinander gekocht, dann während es noch heiß ist, filtrirt und für den Gebrauch in eine Flasche oder Schachtel gethan. Man reibe davon ein wenig auf, nachdem man, wie oben, bei jeder Stillung die Brustwarzen abgewaschen und abgetrocknet hat.

2. Flöhkrautsalbe. — An Orten, wo die Bittersüßwurzel nicht wächst nehme man Flöhkraut und Talg in derselben Menge und bereite es grade so zu und benutze es auch genau so, wie bei der Bittersüßsalbe.

[Bittersüß giebt eine ganz vortreffliche Salbe für alle Heilzwecke, und ich kenne nur ein Mittel welches sich damit an Werth vergleichen läßt, sofern es für öffentliche Zwecke verwendet wird, nämlich eine Salbe, die aus Knospen von Gilead hergestellt wird; dazu nimmt man dieselbe Menge und bereitet es genau so zu, wie Bittersüß. (Vergl. auch Tinktur aus Knospen von Gilead gegen Schnittwunden, Oeffnungen u. s. w.) Die Bittersüßsalbe wird jedoch für das allerbeste Mittel gehalten, um die Brüste vor Entzündung und Eiterung zu schützen.] Liegt diese Gefahr vor, so braucht man gleichfalls Flöhkraut, wenn man solches bekommen kann, und zwar in folgender Weise:

7. Wunde Brüste. — Um deren Aufspringen zu verhüten. — Sobald Entzündung und Anschwellung der Brust vorhanden ist und Gefahr droht, daß Eiterung erfolgt, schicke man zur Apotheke und lasse fl. ex. (man vergesse nicht, daß fl. ex. flüßiger Extrakt bedeutet) von Scharlachbeerwurzel holen, und zwar 4 Unzen. Man lege diese auf die Brust, indem man ein Stück Tuch mit dem Extrakt anfeuchtet und es auf die Brust hält. Auch nehme man dasselbe innerlich in Dosen von 5—10 Tropfen in ein wenig Wasser gemischt, alle 3 Stunden, bis man sieht, daß die Heilung begonnen hat, dann alle 4—5 Stunden mit verminderter Dosis, nämlich 3—8 Tropfen. (Eine starke, wohlgenährte und große Frau kann 10 Tropfen nehmen; eine schwache und zart gebaute nur 5.) Man mache das Zeug von Neuem naß, und gebrauche es mindestens so oft, als man innerlich Arzenei einnimmt.

Anmerkung. — Dieses Recept stammt von Dr. Duncan (vergl. 2, Milch; Eintrocknung derselben), welcher darüber sagt: „Wenn es rechtzeitig angewandt wird, wird es innerhalb 12 Stunden Erleichterung zu bringen beginnen und nach 36 Stunden werden alle Spuren einer Entzündung nachgelassen haben und verschwunden sein." Er hat es in zahlreichen Fällen gebraucht, und zwar stets mit Erfolg, wenn es eben gebraucht wurde, sobald die Entzündung begann und ehe Eiterung eintrat. Er hält es für ein Eigenmittel (sichere Heilung) in solchen Fällen.

Wenn man aber sieht, daß die Entzündung der Brust bis zur Eiterung fortschreitet, muß man unter allen Umständen einen Umschlag mit Ulmenrinde oder Milch und Brot, so heiß, wie man es aushalten kann, gebrauchen, bis das Geschwür möglichst ohne den Gebrauch einer Lanzette aufspringt; muß aber eine Lanzette angewandt werden, so hole man den Arzt. Diesem will ich denn auch die weitere Behandlung des Falles überlassen, wobei ich nur zu bemerken habe, daß eine schwache Tinctur aus Myrrhe oder Aloe sich trefflich zur Einspritzung in die Wundenöffnung benutzen läßt. Ward dadurch keine leichte Heilung herbeigeführt, so versuche man eine heilende Salbe, z. B. Bittersüß, Gileadknospen, welche gewöhnlich ein Geschwür bei Menschen oder Hausthieren in vortrefflichster Weise zum Heilen bringen.

8. Jucken der äußeren Geschlechtstheile. — Die zartgebaute innere Ausstattung der äußeren Geschlechtstheile wird oft der Sitz eines brennenden Juckens und wenn man dieses durch Kratzen zu entfernen sucht, so kann leicht durch die heftige Reibung eine Entzündung hervorgerufen werden. Zuweilen hat man mit Erfolg Blutegel gebraucht; auch die Anwendung von kaltem Wasser, am besten Eiswasser, oder gar Eisklumpen, die man in die Scheide steckt, ist sehr heilsam.

Ist ein Ausschlag vorhanden wie am Mund bei kleinen Kindern, so haben sich stets Borax-Einspritzungen, möglichst stark, wirksam erwiesen; auch hat sich Wasser mit dicker Stärke und einer Lösung Bleizucker, in die Scheide eingespritzt und 1—2 Stunden darin behalten, unter meiner ärztlichen Behandlung bereits von großem Vortheil gezeigt. Diese Entzündung entsteht zuweilen aus einer Erkrankung, Schwangerschaft, Vorhandensein eines Steines in der Harnblase oder Würmer in den Eingeweiden.

9. Milch.—Eintrocknen derselben.—Campher und Seifensalbe dagegen. — Man nehme eine Pintflasche und gieße 12 Unzen Alkohol hinein. Dazu thue man 1 Unze Camphergummi und nach der Auflösung fülle man die

HEALTH AND INTELLIGENCE.

Flasche mit guter weicher Seife an; wenn man aber keine weiche Seife bekommen kann, thue man Kastorseife (fein geschabt) hinein, und zwar 2 Unzen; alsdann fülle man die Pintflasche mit Alkohol. Vor'm Gebrauch muß geschüttelt werden. Man nehme ein Tuch, schmiere die Salbe darauf und lege es täglich 3—4 mal auf die Brust, nachdem man sie jedesmal tüchtig abgerieben hat. Bevor man sie jedoch abreibt, nehme man ein wenig Bittersüßsalbe oder ein wenig Hammel- oder Lammfett, um der Hand es möglich zu machen, leicht und glatt über die Brust zu streichen. Schon die bloße sorgfältige Abreibung ist nützlich — sei es mit der Hand oder einem weichen, trockenen Handtuch, welches man in geeigneter Weise mit der Hand zusammenfaltet und so anpackt, daß es nicht ausrutschen kann. Um das Aufspringen der Brust zu vermeiden, vergl. man „Wunde Brustwarzen, Brüste u. s. w. Vermeidung derselben".

D. P. Duncan, M. D. Waynesboro, Ga., sagt, das Münzblätter, angefeuchtet und auf die Brust gelegt, sofort den Milchfluß hemmen. Man soll sie aber so heiß wie möglich auflegen und, wenn kalt, erneuern. Man kann dies Mittel bei einer Brust anwenden, ohne den Milchausfluß der anderen zu beeinträchtigen.

10. Wunde Brustwarzen. — Akazia-Harz (Acacia gum) jeden Abend, oder so oft wie thunlich, auf entzündete oder wunde Brustwarzen gelegt, ist ein vorzügliches Mittel.

11. Ueberfluthung zu vermeiden. — Befestige die Bandage frühzeitig aber fest mit starken Nadeln (safety-pins) und ziehe bei fortschreitender Menstruation fester an.

12. Pillen zum Blutstillen. — Bei allzureichem Blutfluß sind folgende Pillen dem weiblichen Geschlecht zu empfehlen: Schwefelsaures Berberin (sulphate of berberine) in 5 Gr. Dasselbe Mittel hilft auch gegen Jucken der vulva.

13. Unangenehmes Uriniren. — 10—12 Gr. boric acid heben den Uebelstand.

14. Uebelkeit während der Schwangerschaft. — 1 Tropfen Chloroform in heißem Zuckerwasser hebt dasselbe.

15. Leuchorrhea oder weißer Fluß. — Wenn das Rückgrat zu brechen scheint, nehme man 10 Gr. gebrannte und dann pulverisirte Eierschale in gezuckerter Milch.

1. Recepte für kleine Kinder. — Wunde Lippen. — Man gebe einen Tropfen Alkohol in kaltes Wasser und wasche sie damit.

2. Leibschmerzen. — Aromatischer Ammoniageist (2 bis 4 Tropfen) in Milch ist ein vorzügliches Mittel.

3. Leibschmerzen der Säuglinge (Baby's Colic). — Die Mutter nehme 1 Gr. asafœtida (Teufelsdreck) Pillen jeden Morgen eine Woche lang und das „Baby" wird sich beruhigen. Anisthee befördert das reichliche Fließen der Milch und beugt der Kolik des „Baby's" vor. Auch Fenchelthee hat diese Wirkung.

4. Wunde Lippen bei Säuglingen. — Borax und Honig auf die Wunden gelegt.

5. Nahrung der Kinder. — 1 Unze Milchzucker wird in ½ Pint Wasser 15 Minuten lang aufgekocht, dann ½ Pint frische Kuhmilch zugesetzt und abermals

aufgekocht. Die Milch sollte, wenn die Flasche gegeben wird, lauwarm sein. Ist Durchfall vorhanden, so füge man einen Theelöffel voll Gerstenmehl hinzu. Bei Hartleibigkeit ebensoviel Hafermehl und lasse 15 Minuten kochen. Will man das Baby „fett machen", so bringe man frische Milch zum Aufkochen, gebe dann einen Eßlöffel voll Kornstärke und weißen Zucker hinzu und lasse es kochen, bis es dick ist.

6. Kinder-Diarrhöe. — Innerhalb 24 Stunden gebe man das Weiße eines Eies, gut geschlagen und in 5 bis 6 Unzen abgekochtem Wasser gerührt; dann werden 3—5 Dr. condensirte Milch zugesetzt. Man vergrößere die Quantität, wenn nöthig.

7. Krampfmittel für Kinder. — Man lege ein in Eiswasser getauchtes Tuch, oder auch ein Stück Eis, auf den Nacken, dort wo der Hinterkopf anfängt, nicht auf den Kopf.

8. Beruhigungsmittel für Kinder. — Man gebe ihnen Zwiebelbrühe zu trinken. Das Mittel hilft auch gegen Blähungen und Erkältung.

Hebammendienste—Krankenpflege.

Die ersten Anzeichen der Schwangerschaft: Aufhören der monatlichen Reinigung.—Sogenannte Morgenkrankheit.—Veränderung der Brüste.—Erweiterung des Unterleibs.—Berechnung der voraussichtlichen Niederkunftszeit.

Die ersten Anzeichen der Schwangerschaft. — Der erste Umstand, aus welchem sich schließen läßt, daß eine Frau schwanger sei, besteht gewöhnlich in dem Ausbleiben ihrer monatlichen Reinigung. Man nennt dies das Aufhören der Menses oder des Monatlichen (nämlich Reinigung) und es ist das eines der zuverlässigsten Anzeichen für das Vorhandensein der Schwangerschaft. Freilich kommen zuweilen Fälle vor, wo trotz der Schwangerschaft der gewöhnliche Fluß während der ersten paar Monate Platz greift und ganz selten dauert der Fluß sogar während der ganzen Schwangerschaftsperiode regelmäßig an.

Auf der anderen Seite ist die Abwesenheit der Menses unter keinen Umständen ein sicheres Anzeichen der Schwangerschaft, da jene auch die Folge von vielen anderen Ursachen sein kann; z. B. von einem Anfall schlimmer Erkrankung, allgemeinem Schwächezustand oder gar Aufregung des Gemüthes.

Ein anderes Anzeichen. — Das nächste Anzeichen, welches gewöhnlich die Aufmerksamkeit der Frau erregt, ist ein Gefühl der Uebelkeit, die sich am störendsten während der frühen Morgenstunden zeigt, und die zuweilen in heftiges Erbrechen ausartet. Dieser Zustand beginnt ungefähr in der 4. oder 5. Woche und dauert an bis zur Mitte der Schwangerschaftsperiode, worauf er in der Regel aufhört. Zuweilen dauert es aber auch die ganze Periode hindurch, während es andererseits bei vielen Frauen vollkommen ausbleibt.

Kurz nach Beginn der Schwangerschaft fühlt die Frau eine Art Schwere und Vollheit in den Brüsten. Ein wenig später erweitern sich diese Organe und die Brustwarzen treten stärker hervor; die Haut um die Brustwarzen herum wird dunkler an Farbe, eine Veränderung geht mit der ganzen Frau vor sich und zeigt sich dieselbe namentlich bei Frauen mit schönem Teint und heller Gesichtsfarbe. Diese Veränderungen sind natürlich am meisten bei Frauen bemerkbar, die zum ersten Male schwanger geworden sind, denn wenn sie den Prozeß einmal durchgemacht haben, nehmen die Brüste niemals wieder gänzlich ihr ursprüngliches Aussehen an, so daß spätere Veränderungen weniger leicht zu bemerken sind. Die Brüste können an Größe zunehmen und können sogar Milch enthalten, auch wenn keine Schwangerschaft vorhanden ist, z. B. im Falle gewisser Erkrankungserscheinungen der Gebärmutter.

Erweiterung des Unterleibes. — Ungefähr zum Schlusse des dritten Monats beginnt der Unterleib sich zu erweitern und diese Erweiterung schreitet stetig vorwärts; am Ende des siebenten Monats ist in der Regel der ganze Nabel vollständig verschwunden. Es braucht kaum erwähnt zu werden, daß der Unterleib auch aus vielen anderen Ursachen sich erweitern kann, so daß nicht ein einziges dieser vier Anzeichen, die oben beschrieben wurden, sich, wenn sie vereinzelt auftreten,

als ein ganz sicherer Beweis für das Vorhandensein der Schwangerschaft auffassen läßt. Sind zwei oder noch mehr Anzeichen bestimmt festgestellt, so ist freilich guter Grund zur Annahme der Schwangerschaft vorhanden. Sobald es wichtig ist, zu erfahren, ob Schwangerschaft vorhanden sei, und wenn man sich über diese Frage zweifellose Gewißheit verschaffen will, so consultire man einen Arzt.

Wahrscheinlicher Tag des Wochenbettes. — Die gewöhnliche Berechnungsart des wahrscheinlichen Tages des Wochenbettes läßt sich leicht finden, wenn man weiß an welchem Tag die letzte monatliche Reinigung ausblieb. Man braucht dann nur drei Monate zurück- (oder neun zu-) zurechnen und noch sieben Tage zuzuzählen. Das ist praktisch der beste Plan, der sich finden läßt, und wenn man im Allgemeinen diesem Datum noch fünf Tage für das wirkliche Wochenbett zurechnet, hat man ganz genau den bestimmten Tag. Folgendes Beispiel erläutert diese Berechnung: Angenommen eine Frau ist zuletzt am 10. März unwohl gewesen; drei Monate vom 10. März rückwärts gerechnet giebt den 10. Dezember; sieben Tage dazu gerechnet, haben wir den 17. Dezember und somit den wahrscheinlichen Tag des Wochenbettes. Ist dies nicht der ganz genaue Tag, so fällt derselbe gewöhnlich drei oder vier Tage früher oder später.

Bewegung des Fötus, (Frucht.) — Die Bewegung des Fötus kann man erst im vierten oder fünften Monat wahrnehmen — ganz deutlich jedoch erst nach Verlauf eines halben Jahres. Gewöhnlich empfindet die Mutter vom Augenblick der ersten deutlichen Bewegung an Neigung zum Erbrechen und Müdigkeit. Daher schreibt sich die alte und bei Laien noch vorherrschende Ansicht, daß der Fötus erst in dieser Zeit Leben bekomme. Diese Ansicht findet man noch in dem Ausdruck „Das Kind fühlen;" die Theorie hat sich jedoch überlebt. Thatsache ist, daß der Fötus vom ersten Augenblick an Leben hat und daß die Gebärmutter selbst nicht empfindlich ist, wenn diese Wahrnehmung erst nach einem halben Jahre gemacht wird, und daß dies Organ vor dieser Zeit noch nicht genügend ausgedehnt ist, um in directe Berührung mit einem empfindlichen Theil zu kommen — namentlich mit der inneren Fläche der Bauchwandung. Vom Augenblick der ersten Empfindung an, machen die Bewegungen des Kindes immer deutlichere und bestimmtere Fortschritte und bilden eines der wichtigsten Anzeichen dieses Zustandes (der Schwangerschaft). Wenn die genaue Bestimmung des Wochenbetttages aus irgend einer Ursache nach den Regeln des vorigen Paragraphen unmöglich ist (wenn z. B der Tag der letzten Menstruation (monatliche Reinigung) unbestimmt ist, oder wenn eines der bestimmten Zeichen eintritt, ehe die Menstruation wieder stattfinden konnte), so läßt sich erst annäherende Gewißheit erreichen, wenn man 4½ Monat vom Tage der ersten Wahrnehmung (Fühlung des Kindes) an, rechnet.

Behandlung der Schwangerschaft: Allgemeine Regeln.—Verstopfung. — Goldene Ader. —Verhärtung der Brustwarzen. — Geschwollene Brüste. — Krampfadern. — Gebärmuttervorfall. — Hartnäckiges Erbrechen. — Beschwerlichkeiten beim Urinlassen u. s. w.

Passende Behandlung der Schwangerschaft.—Die passende Behandlung der Schwangerschaft besteht hauptsächlich in genauer Beobachtung der Gesundheitsregeln. Eine schwangere Frau befleißige sich der größten Regelmäßig-

keit im Schlafen und vermeide zu lange aufzubleiben. Sie mache sich stets gehörige Bewegung in frischer Luft und beschäftige sich bei Vermeidung aller unnöthiger Anstrengung oder Hebens schwerer Gegenstände, in ihrem Hause mit leichter Arbeit, wobei sie keine Gefahr läuft und Gesundheit und Kraft befördert. Ihre Nahrung nehme sie mit äußerster Regelmäßigkeit zu sich. Auch muß die Speise möglichst einfacher Art sein. Gute frische Milch soll einen Hauptbestandtheil ihrer täglichen Mahlzeiten bilden. Aufregende Getränke sind unbedingt zu vermeiden, sie müßten denn besonders vom Arzte verordnet werden.

Die Ausdehnung des Leibes soll nicht durch die Kleidung eingeengt werden. Thörichte Scheu vor auffälliger Erscheinung fällt unter den Begriff kläglichen Vorurtheils.

Während der Schwangerschaft achte man sowohl auf den Geist wie auf den Körper. Alle unnatürliche Aufregung ist streng zu vermeiden und häßliche Eindrücke ganz besonders zu fliehen.

Stuhlgang. — Große Sorgfalt muß man auf den regelmäßigen Stuhlgang verwenden. Es empfiehlt sich, eine bestimmte Stunde dafür täglich festzusetzen, mag man nun etwas drängen müssen oder nicht. Die passendste für die Meisten ist unmittelbar nach dem Frühstück. Man befolge die einfache Regel, sich an eine bestimmte Stunde zu gewöhnen, wodurch man der Nothwendigkeit, Medizin anzuwenden, vorbeugt. Sollte dennoch Medizin nöthig sein, so beschränke man sich auf möglichst einfache und kleine Mittel, z. B. eine zusammengesetzte Rhabarberpille oder etwas Ricinusöl. Ist die Verstopfung mit Hämorrhoiden verbunden, so nimmt man am besten einen Theelöffel voll Schwefel (sulphur) in etwas Milch jeden Morgen, oder eine gleiche Quantität zusammengesetzten Lakritzensaft, in Teig mit etwas Wasser angerührt; auch soll die Leidende allabendlich unmittelbar vor dem Schlafengehen den Abtritt besuchen. Auf diese Weise wird der Schmerz, der unter obwaltenden Umständen mit dem Stuhlgang verbunden ist, bedeutend gelindert. Ein Klystier von einem halben Pint kalten Wassers unmittelbar vor dem Stuhlgang hat sich oft als höchst zweckdienlich bewährt. Sind die Hämorrhoiden entzündet oder ungewöhnlich schmerzhaft, muß die Patientin einen oder zwei Tage das Bett hüten und die leidenden Theile mit warmem Wasser von Zeit zu Zeit baden. Uebrigens thut man wohl, einen Arzt zuzuziehen.

Sollte die Brustwarze, besonders bei erster Schwangerschaft, hart sein, so wasche man sie während des letzten oder der beiden letzten Monate mit einer Mischung zu gleichen Theilen von Eau-de-Cologne und Wasser, um das Reißen und den Schmerz beim Stillen zu lindern. Entzündung und Geschwüre entstehen oft an der Brust, wenn sie durch das Saugen aufgerissen ist.

Wunde Brüste. — Sind die Brüste geschwollen und schmerzhaft, so bähe man dieselben mit in heißem Wasser ausgedrücktem Flannel, und unterstütze sie inzwischen durch eine Binde, ein breites Handtuch, das man unter dem Arm durch über die wunde Stelle und die entgegengesetzte Schulter schlingt.

Bisweilen schwellen die Blutadern an den Beinen, den Schenkeln und dem untern Theil des Körpers an und bereiten Unbehaglichkeiten. In diesem Falle sollte die Patientin so lang als möglich einige Tage im Bette liegen und sich des Gebrauchs fester Strumpfbänder enthalten.

Bei Frauen, die viel geboren haben, werden die Bauchwände schlaff, und die Schwangeren laufen beim Mangel gehöriger Unterstützung Gefahr, einen Vorfall zu bekommen, was Entstellungen zur Folge hat, weßhalb sie sich vor schwerer Arbeit hüten müssen. In solchen Fällen sollte stets eine Flanellbauchbinde getragen werden.

Zuweilen nimmt die Krankheit, besonders in den ersten Stadien der Schwangerschaft, einen störenden, gefährlichen Character an. Alsdann versäume man nie die Zuziehung eines Arztes.

Der Urin. — Gegen Ende der Schwangerschaft stellen sich leicht Beschwerlichkeiten beim Urinlassen ein und der Drang dazu kommt sehr häufig. Halten diese Symptome im ersten Monat schon an und dauern bis zum dritten und vierten, so ziehe man einen Arzt zu Rathe; sollte eine Verschiebung der Gebärmutter stattfinden, so sei man ja vorsichtig.

Beunruhigendes Herzklopfen, Durchfall, Fieber, anhaltende Neuralgie (Nervenschmerz), Speichelfluß, Jucken oder Anschwellen der Extremitäten, Anschwellen des Gesichts oder der Knöchel, erfordern die größte Aufmerksamkeit und in schweren Fällen Zuziehung eines Arztes.

Gebärmutterblutung während der Schwangerschaft: Gewöhnliche Anzeichen und dauernde Behandlung. — Placenta Prævia (Fehlgeburten). — Verfahren nach Fehlgeburten. — Behandlung derselben.

Gebärmutterblutung, oder ein Abfluß von Blut aus der Gebärmutter während der Schwangerschaft, ist ein Anzeichen von bevorstehender Fehlgeburt und sollte man dann sofort einen Arzt zu Rathe ziehen. Bei Zuziehung eines Arztes in solchen Fällen ist unter allen Umständen mündliche Mittheilung und genaue Auseinandersetzung der Art und Schwierigkeit des Falles anzurathen. Um die Blutung zu stillen lege sich die Patientin möglichst bald zu Bett, lege ein Kopf oder Bettkissen unter die Hüften, lasse gehörig kalte, frische Luft in's Zimmer und sorge für vollkommene Ruhe.

Wenn möglich bediene man sich der Hülfe einer erfahrenen Hebamme und dulde außer dieser und etwa einer Person zur Unterstützung derselben Niemanden im Zimmer. Man lege in kaltem Wasser oder in Weinessig mit Wasser getränkte Tüchter alle fünf Minuten auf die äußeren Geschlechtstheile und wiederhole dies so oft als möglich. Mit diesen nassen Tüchern fahre man so lange fort, bis sie warm werden, und wechsle dann sofort mit kalten, da sonst die Wirkung eine entgegengesetzte ist. Dauert das Bluten fort oder wird gar stärker, so darf die Hebamme nicht zögern, zu einem Geburtshelfer, wie zu einem tüchtigen Arzt, zu senden. In solchem Falle thut man wohl, zwei oder drei Serviettten, in Kissenform zusammengelegt, auf die äußeren Geschlechtstheile fest aufzupressen. Alle diese Blutungen, dauernde oder vorübergehende, müssen sehr vorsichtig unter Anleitung eines Arztes gestillt werden.

Dergleichen beunruhigende Blutungen treten häufig bei Unglücksfällen, durch einen Stoß oder Fall oder auch durch Ueberhebung auf. Sobald jedoch Anzeichen von Blutung im siebenten Monat oder später bemerkt werden, liegt die Gefahr

einer Fehlgeburt vor, weil die Nachgeburt eine unrichtige Lage hat — nämlich über dem Gebärmuttermund, wodurch eine sehr gefährliche Verschlingung entstehen kann. Die dauernde Behandlung von Blutungen richtet sich in nicht abweichenden Fällen immer nach den vorbeschriebenen Regeln.

Wird die Schwangerschaft zu früh durch eine Fehlgeburt beendigt, so muß man die größtmöglichste Vorsicht anwenden, um die Wiederholung eines solchen Unfalles zu vermeiden. Denn nun treten die Erscheinungen einer solchen Fehlgeburt, wie wir aus Erfahrung wissen, auch ohne Schwangerschaft statt der gewöhnlichen Menstruation ein. In solchen Fällen sind Vorsichtsmaßregeln sehr nöthig und von wohlthätiger Wirkung. Die Patientin halte sich, wenn die gewöhnliche Zeit des Unwohlseins gekommen ist, in liegender Stellung, wenn nicht im Bett, soboch auf einem Ruhebett. Eine Frau, die weiß, daß sie zu Fehlgeburten neigt, sollte ganz besonders sorgfältig alle die gewöhnlichen Anlässe dazu vermeiden; sie sollte sich vor aufregenden Gelagen, anstrengenden Spaziergängen, ermüdender oder harter Arbeit, starken Abführmitteln und Erkältungen in Acht nehmen. Und außerdem bei zweifelhaften Anlässen, ich habe hier die Selbstabtreibung im Auge, wenn die Anlage dazu nicht von einer örtlichen oder allgemeinen Schwäche oder Krankheit herrührt, ist es unbedingt nöthig, daß Patientinnen, welche eine sog. "Complexion" (Neigung) zu Fehlgeburten haben, die Hilfe eines Arztes zu Rathe ziehen und zwar von Beginn der Schwangerschaft an, und sich der regelrechten Behandlung unterwerfen.

Die Nachkur bei Fehlgeburtsfällen ist eine sehr wichtige Sache und erfordert sorgfältige Aufmerksamkeit. Frauen aus den arbeitenden und Mittelklassen gehen gewöhnlich schon am ersten, zweiten oder dritten Tag ihrer gewöhnlichen Arbeit nach und manche hören erst um 5 Uhr auf. Wenn auch die Außerachtsetzung sorgfältiger Behandlung keine unmittelbaren Nachtheile zur Folge hat, so legt sie doch häufig den Grund zu einer ganzen Reihe von unangenehmen und schwierigen Leiden. So oft sich die Gelegenheit bietet, soll die Wärterin ihre Patienten auf die Folgen der schweren gewöhnlichen Arbeit aufmerksam machen. Eine bestimmte Regel, wie lange man arbeiten und ruhen soll, ist nicht nothwendig, das hängt von den jedesmaligen Umständen in den einzelnen Fällen ab. Bei einer Fehlgeburt in den ersten Monaten bleibt man, wenn der Blutverlust gering ist und die Gesundheit nicht gelitten hat, vier bis sechs Tage im Bett, im übrigen genügen während der nächsten zehn bis vierzehn Tage, natürlich bei großer Sorgfalt und Umsicht, falls man besondere Anweisungen eines guten Arztes nicht zur Hand hat, die allgemeinen Grundregeln. Wenn die Gesundheit nicht angegriffen ist, hat das Zubettliegen etwas Lästiges, dessenungeachtet darf die Regel bei Vermeidung großer Gefahr nicht vernachlässigt werden. Bei vorgeschrittener Schwangerschaft oder wenig günstigen Verhältnissen ist eine längere Ruhezeit erforderlich. Bei starker oder langandauernder Blutung wird die Kranke häufig ganz genau so geschwächt, wie in einem richtigen Wochenbett. In solchen Fällen ist es vernünftig, dieselbe Vorsicht wie nach wirklicher Entbindung walten zu lassen.

Auf keinen Fall darf die Kranke nach einer Fehlgeburt das Bett verlaßen, so lange der Blutverlust dauert, da sonst leicht ein Theil der Nachgeburt oder Membranen (Häutchen) in der Gebärmutter zurückbleiben und die Kranke leicht von neuem einem Blutsturz ausgesetzt ist.

Verlauf einer regelrechten Geburt: Anzeichen der Annäherung der Geburt.—Stufenweise Folge.—Geburtswehen.—Die „Fruchtwasserblase."—Beschreibung des ersten, zweiten und dritten Stadiums.

Annäherung der Wehen.—Gegen Ende des neunten Monats stellen sich gewisse Anzeichen ein, daß die Geburt nicht mehr fern ist. Eines der ersten ist die Verminderung des Leibumfangs; das obere Ende der Gebärmutter, welche bei Beginn des neunten Monats bis zur Höhe der Magengrube reichte, senkt sich um etwas tiefer. Diese Veränderung hat große Erleichterung beim Athmen zur Folge, da der Druck auf die betreffenden Organe in der Brust bedeutend nachläßt. Auf der anderen Seite ergeben sich aus der veränderten Lage der Gebärmutter neue Unbequemlichkeiten durch den Druck auf die unteren Theile der inneren Organe des Beckens. Also werden die Entleerungen schwieriger, der Drang zum Urinlassen wird immer häufiger und es stellen sich Hämorrhoidal-Beschwerden ein.

Ein sicheres Zeichen der Annäherung der Geburt ist die geringe Absonderung von blutigen Schleim. Das ist sozusagen der „Blick" ins Wochenbettzimmer.

Die Wehen zerfallen, der Beschreibung nach, in drei Stadien.—Das erste ist die sog. Ausdehnung des Muttermundes, das zweite dauert von vollkommener Oeffnung des Muttermundes bis zur Geburt des Kindes und das dritte oder letzte Stadium umfaßt die Zeit von der Geburt des Kindes bis zum Abgang der Nachgeburt oder placenta (Mutterkuchen).

Diese s. g. Wehen sind in Wirklichkeit Zusammenziehungen der Gebärmuttermuskelschicht. Im ersten Stadium treten die Wehen schwach und in langen Zwischenräumen ein und erstrecken sich hauptsächlich auf den unteren und vorderen Theil des Bauches. Je mehr die Wehen vorschreiten, desto länger und heftiger treten sie auf, immer mit großen Ruhepausen, stets aber mit einer gewissen Regelmäßigkeit, und erstrecken sich hauptsächlich im Allgemeinen auf Rücken und Lenden. Die erste Wehe ist vergleichsweise schwach, die folgenden nehmen immer mehr an Heftigkeit und Dauer zu in stufenweisem Fortschritt. Das Merkmal der regelmäßigen Wiederkehr unterscheidet die regelrechten Wehen von kolikartigen Schmerzen, die einen sonst leicht täuschen können.

Die Fruchtwasserblase besteht aus der häutigen Umhüllung des Fötus und schließt das von den Aerzten s. g. liquor amnii (Fruchtwasser) ein, in dem das Kind schwimmt. Während der Schwangerschaft wird durch diese Flüssigkeit das Kind vor Beschädigung geschützt, während der Wehen bildet sie einen Schlauch bis zum Muttermund, der sich während der Handlung immer mehr öffnet, drängt sich in die Oeffnung und hilft so zur Ausdehnung. Die Erfahrung lehrt, daß, wenn das Wasser eher abgeht, die Geburt viel lästiger wird. Dies erklärt sich leicht aus der Thatsache, daß die Wasserblase durch ihre runde glatte Form den Muttermund (os uteri) ringsum gleichmäßig aufpreßt, wodurch derselbe viel rascher und leichter sich öffnet als wenn sich gleich der unebene Kopf des Kindes durchzwängen würde.

Sowie der Muttermund offen ist und das Ende des ersten Stadiums herannaht, wird dieser Keil bei dem Vorbringen der Hautumhüllung vorwärts in den vorderen Theil, in die Scheide geschoben und unter sehr heftigen anhaltenden

Schmerzen vorgedrängt, bis das Wasser ausbricht. Bei regelrechten Geburten tritt dies dann ein, wenn der Muttermund vollständig offen ist und damit ist das erste Stadium der Wehen vorüber. Der Kopf des Kindes zwängt sich nun durch den Muttermund um nach kurzer Zeit in die Scheide vorgeschoben zu werden, womit das zweite Stadium endet.

Die Wehen im ersten Stadium nennt man „falsche Wehen" und diese unterscheiden sich ihrer Art nach von denen des zweiten Stadiums, die man deßhalb starke oder Geburtswehen nennt. Das Schreien bei den Wehen des ersten Stadiums ist sehr verschieden von dem Stöhnen beim zweiten. Eine erfahrene Amme kann schon aus diesem Umstande merken, wenn das erste Stadium vorbei ist, worauf sie ohne weiteres zum Arzte schicken muß, was auch immer für ein Aufenthalt entstehen mag. Es ist dies in der Praxis von äußerster Wichtigkeit.

Nun treten die Wehen heftiger und häufiger auf; die Patientin halt den Athem an und lege sich so nieder, daß sie bei Wiederkehr der Wehen tief aufathmen kann. Beim Ende der ersten Wehe geht der Kopf des Kindes etwas zurück, was eine zu lange Dauer der Anstrengung verhütet, die schädlich und erschöpfend sein würde. Dessenungeachtet bezeichnet jede Wehe einen Fortschritt in der Entwickelung. Diese kleine Zurückziehung des Kopfes wird häufig von den Patientinnen selbst wahrgenommen und, wenn sie sich das nicht als natürlich und nothwendig erklären können, glauben sie, sie hätten keinen Fortschritt gemacht. Ist es soweit gekommen, dann hören, wenn der Kopf weit herausgetrieben ist, die Wehen nicht mehr auf. Die Zwischenräume werden kürzer, die Wehen werden heftiger, der Kopf gleitet vollständig heraus und der schwerste Theil der Wehen ist vorüber. Nun ruht der uterus einen Augenblick aus. Dann macht das Gesicht des Kindes eine kleine Wendung gegen eine Seite der Patientin, gewöhnlich gegen die rechte, damit die Schultern in eine Lage kommen, in der sie mit der geringsten Schwierigkeit durchgehen. Mit einer weiteren heftigen Wehe werden die Schultern herausgetrieben. Der übrige Körper macht nur noch geringe Schwierigkeit, da jetzt der umfangreichste Theil bereits durchgekommen ist. Die Zusammenziehung der Gebärmutter pausirt bisweilen auf kurze Zeit, in Zwischenräumen von 5 bis zu 10 oder 20 Minuten, nach Ablauf einer kleinen Wehe, und wenn die Nachgeburt und die Häutchen heraus sind, kommt etwas Blut zum Theil mit Klumpen gemischt.

Das war die kurze Schilderung des Verlaufs einer regelrechten Entbindung.

Pflichten einer Hebamme während der Entbindung: Nothwendige Gegenstände für die Wochenstube.—Herrichtung des Bettes.—Bekleidung der Patientin.—Anzahl der Personen im Zimmer.—Vorsicht in der Unterhaltung.—Beobachtung des Zustandes der Blase.—Speise. — Erbrechen.—Krampf.—Bähen des Dammes bei den ersten Wehen.

Ist die Hebamme nicht schon im Hause anwesend, so ist der erste Ausfluß oder „Blick" ein hinreichender Wink, sie kommen, zu lassen. Man verliere ja keine Zeit, da manche Frauen, zumal solche, die schon sehr gefährliche Kindbetten überstanden haben, alle Stadien der Wehen sehr schnell durchlaufen. Bei der Ankunft im Hause soll sie gleich den nöthigen Kleiderwechsel vornehmen und für die Patientin alles in Ordnung bringen. Sobald als möglich bilde sie sich ein Urtheil, wie weit

die Patientin in den Wehen ist, und thue Alles das die Sache vorwärts geht. Wenn die wirklichen Wehen angefangen haben unterlasse die Patientin das Sprechen, fasse rasch die Hebamme bei der Hand oder halte sich an einem Stuhl oder was sie gerade zur Hand hat und ertrage die Schmerzen. Wenn sie alle Umstände genau beachtet, kann sich die Amme leicht überzeugen, ob die richtigen Wehen eintreten oder nicht, auch beachte sie die Dauer und Stufenfolge ihrer Heftigkeit. Wenn es schon vorüber ist, lasse sie sich ja genau angeben, wenn die Wehen begonnen haben, wie oft sie sich wiederholten, ob das Fruchtwasser abgegangen ist und was dergleichen Fragen mehr sind, um genau zu wissen, welche Nachricht sie dem Arzte senden muß, in welchem Stadium der Wehen die Patientin sich befindet. Hat sich die Amme überzeugt, daß die Wehen kommen, so benachrichtige sie den Arzt.

Ist seit sechs Stunden kein Stuhlgang vorhanden gewesen, so gebe man ein kleines Klystier von Seifenwasser. Die Entleerung der unteren Eingeweide erleichtert die Wehen, und die Patientin hat keine so großen Schmerzen bei der Geburt auszustehen. Hierauf lasse sich die Patientin auf einen Stuhl setzen oder sonst einen Sitz, ganz wie dieselbe Lust hat und sorge für die Abführung, ehe die Wehen ins zweite Stadium getreten sind. Nachts bleibt sie besser im Bett und schläft womöglich einige Minuten zwischen den Wehen. Während des ersten Stadiums braucht die Patientin den Athem nicht anzuhalten, wie es oft ungeübte und unerfahrene Hebammen verlangen. Zum Drängen bei der Geburt ist immer die Erlaubniß des Arztes erforderlich und dann muß man ihr Muth zusprechen.

Es ist oft eine große Erleichterung für die Patientin, wenn die Hebamme während der Wehen ihr die flache Hand unter den Rücken legt. Unterdessen soll sie ja dafür sorgen, daß alles Nöthige für die Entbindung zur Hand ist. Das Nothwendigste sind ungefähr die folgenden Gegenstände:

Waschbecken.
Binden.
Servietten.
Nadeln und Faden.
Kinder- oder Sicherheitsnadeln.
Olivenöl.
Streifen altes Linnen.
Wickelbänder.
Scheere.
Empfänger.
Schwämme.
Bindfaden oder feste Wolle, um eine Schnur zu machen.
Handtücher.
Vaselin, Cold Cream oder Schweineschmalz.
Heißes und kaltes Wasser.
Wasserdichte Leinwand.
Puderbüchse und vollständiges Kleiderzeug für das „Baby" (Kind).

Außerdem ist es empfehlenswerth, noch etwas guten Branntwein, eine Wanne, eine Spritze, ein Fußbad, und einen Sauglappen im Hause zu haben.

Die Binden bestehen am besten aus zwei Stücken starker geköperter Baumwolle, je zwei Yards lang und anständig breit; der Rand muß umgenäht sein, so daß die Binden doppelte Stärke bekommen.

Der Empfänger muß aus doppelt starkem Flanell bestehen und muß breit genug sein, um das Kind halten zu können. Zu schwache passen nur für Puppen. Ein guter Flanellunterrock oder ein Bettlaken ist vollkommen genügend.

Bindfaden oder Wolle zu einer Schnur müssen folgendermaßen hergerichtet werden. Zwölf gleich lange Stücke (etwa 1 Fuß) müssen gleichmäßig neben einander gelegt werden. Sechs davon werden quer gelegt und zwei Zoll von jedem Ende fest mit dem anderen verknüpft, die übrigen bleiben in der

ursprünglichen Lage. Hat man sie so hergerichtet, dann lege man sie auf den Toilettentisch und eine gute Scheere dazu, um sie gleich für den Arzt zur Hand zu haben.

Die gute Herrichtung des Bettes ist sehr zweckmäßig und während des ersten Stadiums der Wehen muß man sehr sorgfältig darauf achten. Die Frau lege sich gewöhnlich auf die linke Seite und ziehe die Knie aufwärts nach dem Unterleib. Die rechte Seite des Bettes muß deßhalb nothwendigerweise nach der Fußgegend hin herauszuziehen sein, damit der obere Theil des Bettes nach Ablauf der Wehen für die Patientin rein und passend wird und sie sich mit den Füßen fest gegen die Bettpfosten stemmen kann.

Die Matratze muß unbedeckt sein, ein breites Stück Gummituch wird darüber gebreitet und darauf ein mehrere Mal zusammengefaltetes Betttuch. Darüber kommt ein reines Bettlaken, worauf die Patientin liegt, und auf dieses ein wasserdichtes Tuch, das bis etwas über die Hüfte reicht. Ueber das obere Gummituch, und zwar so, daß sie leicht nach den Wehen entfernt werden kann, lege man eine zusammengefaltete Decke und zu guter Letzt ein zusammengelegtes baumwollenes Zeug, das bis über die Hüften reicht, so daß es den Abfluß aufnimmt.

Mitten in's Bett lege man zwei Kopfkissen, so daß die Patientin mit dem Oberkörper direct quer im Bett liegt, die Knie so nahe am Rande als möglich. Die Ueberdecke bestehe während der Wehen aus einem Laken und einer Steppdecke, womit die Patientin vollständig zugedeckt sein soll, so daß nur Kopf und Hals frei bleiben. Ein langes Handtuch wird an den Bettpfosten zu Füßen der Patientin festgebunden. Zuweilen begehen Ammen die Dummheit und binden das Handtuch an die entgegengesetzte Seite, an den Pfosten am Kopfende des Bettes. Bei einigermaßen vernünftiger Ueberlegung wird ein solcher Unsinn klar werden. Ich habe es stets empfohlen, daß die Patientin beim Ergreifen des Handtuchzipfels Knie und Füße von selbst gegen das Bett stemmt. Man muß stets dafür Sorge tragen, daß bei der Befestigung des Handtuches am vorderen Bettpfosten die Schleife selbst stets die richtige Lage hat. Am besten ist es, die Wärterin nimmt die Mitte des Handtuchs in die Hand und stellt sich an die linke Seite des Bettes. Sie soll die Patientin aber nie antreiben, die Lage zu verändern und dadurch dem Arzt im nöthigen Beistand Hindernisse zu bereiten.

Wenn die Kindeswehen herannahen ist es nothwendig, daß sich die Patientin in's Bett lege. Sie ziehe ein reines Hemd und ein Nachtkleid an, die bis unter die Achselhöhle reichen, damit sie wenn sie beschmutzt sind, von Armen und Schultern abgestreift werden können, und lose um die Taille hängen. Bei den arbeitenden Klassen ist es Mode, daß die Frau in ihrer Arbeitskleidung bleibt. Dieser Brauch muß entschieden mißbilligt werden. Sie soll sich gleich so anziehen, daß sie nach der Entbindung sich nicht aufzurichten braucht, was sonst unvermeidlich ist.

Es ist sehr unangenehm für eine Frau, wenn bei der Entbindung eine ganze Anzahl von Nachbarn und Freunden zugegen ist. In den meisten Fällen darf nur die Hebamme da sein und höchstens noch eine Person (der Mann), sonst soll Niemanden der Zutritt gestattet werden, wenn die Patientin es nicht wünscht. Keine Hebamme soll eine bestimmte Stunde für die Entbindung prophezeihen. Solche Prophezeihungen treffen oft nicht ein und die Patientin verliert nachher Muth und Vertrauen. Alles Geschwätz unterlasse man hübsch und die Hebamme krame nicht

ihre früheren Erfahrungen aus, das ist ganz zwecklos. Eine Hebamme beschränke sich auf nützliche und ermunternde Werke und lasse alle unnützen Redensarten und Anekdoten unterwegs.

Jedesmal soll die Patientin ermahnt werden, vorher das Wasser abzulassen, da die volle Blase die Entbindung hindert. Dies ist oft vernachlässigt worden, theils weil die Ansicht vorherrscht, das Verlangen wurde nicht empfunden, theils weil wenn das Wasser heraus ist, die Patientin dennoch immer wieder auf die Idee kommt, sie müsse noch mehr Wasser lassen.

Speise für die Patientin. — Während des ersten Theils der Entbindung sind die Wehen schwach und treten in langen Zwischenräumen auf. Dabei braucht man dem Verlangen der Patientin nach guter Speise nicht in den Weg zu treten.

Während der späteren Stadien beschränke man die Nahrung auf flüssige Speisen, wie Buillon, Haferschleim, Milch und Thee, und gebe diese nur in kleinen Quantitäten von Zeit zu Zeit, daß der Magen nicht überladen wird und Uebelkeit entsteht. Die Patienten verlangen oft nach kaltem Wasser und manche Hebammen scheuen sich, unter dem Einfluß der alten Ueberlieferung, dem Verlangen zu entsprechen. Ein Schlückchen kalten Wassers kann niemals schaden, vorausgesetzt natürlich, daß das „Schlückchen" nicht zu groß ist. Die Patientin nehme nur kleine Züge und öfter, das ist besser, als gleich auf einmal zuviel. Aufregende Getränke (Stimulationen) sollen nur auf ärztliche Verordnung gereicht werden.

Erbrechen ist ein unangenehmes Zeichen und schwächt die Patientin, hat jedoch keinen schädlichen Einfluß auf den Fortgang der Entbindung. Tritt es zu übermäßig auf, so gebe man von Zeit zu Zeit etwas Eiswasser.

Krämpfe während der Entbindung. — Manche Patienten leiden an heftigen Krämpfen während der Entbindung. Man kann sich leicht Ruhe verschaffen, wenn man den Körper lang ausstreckt und zugleich die Knöchel so biegt, daß die Wadenmuskeln angespannt werden. Sanftes Reiben des leidenden Theils mit der Hand thut sehr wohl.

Hat die Patientin früher noch nicht geboren, so ist es von großem Vortheil, den Damm vor der Entbindung sorgfältig zu bähen, so daß die Haut weicher und nachgiebiger wird und dem Zerreißen weniger ausgesetzt ist.

Pflichten der Hebamme während dem zweiten Stadium der Entbindung: Was in Abwesenheit des Arztes geschehen muß. — Unterstützen des Dammes. — Beistand beim Gebären. — Binden der Schleife. — Steißgeburten. — Das dritte Stadium. — Anlegen der Bandagen u. s. w. — Ohnmacht. — Gebärmuttervorfall.

Wenn die Wehen ihren Character ändern und die Patientin zwingen, Anstrengungen zum Gebären zu machen, wenn das Blut in's Gesicht steigt und Schweiß ausbricht, dann kann die Hebamme sicher annehmen, daß das erste Stadium vorbei ist; sollte dann der Arzt noch nicht da sein, so muß sie schleunigst nach ihm schicken. In der Zwischenzeit bleibe die Patientin hübsch im Bett liegen und die Hebamme spreche ihr Muth ein und unterstütze sie bei den Wehen. Die Bandagen, Servietten und der Empfänger müssen bereit gelegt werden.

Stößt das Kind mit dem Kopf gegen den Damm, ehe der Arzt eingetroffen ist, so nehme die Hebamme eine erwärmte Serviette und lege sie mit der Linken auf den hervorgedrückten Theil des Dammes, die Finger nach hinten gelegt, so daß der vordere Theil des Dammes hauptsächlich gestützt wird. Dies geschieht, um zu verhüten, daß der Kopf des Kindes zu schnell und plötzlich durch die Scheibe bringt und der Damm ganz zerreißt. Der Hauptpunkt in diesem Stadium ist, zu vermeiden, daß zuviel geschieht. Empfehlenswerth ist es, wenn der Drang größer wird, die Schamlippen mit den Fingern zu öffnen und auszudehnen oder auf den Rand des Dammes zu drücken, damit der Kopf leichter durchgeht.

Im Gegensatz zur gewöhnlichen Meinung besteht die Pflicht des Arztes oder der Hebamme darin, den Kopf durch einen kleinen Druck lieber zurückzuhalten, als den Ausbruch zu beschleunigen. Auf keinen Fall aber darf man ziehen; die Natur muß sich selbst helfen.

Ist der Arzt immer noch nicht da, wenn der Kopf geboren ist, so muß die Hebamme den Flanellempfänger an die Oeffnung der Scheibe halten, den Kopf des Kindes in die rechte Hand nehmen und einen kleinen Druck auf den angespannten Damm ausüben, bis die Schultern heraus sind. Der Leib und die Beine müssen von selbst kommen, die Hebamme halte nur die gebornen Theile sorgfältig auf. Die Oberdecke muß genügend zurückgeschlagen werden, daß das Kind athmen kann, doch ohne die Patientin selbst zu entblößen. Ist die Nabelschnur um den Hals geschlungen, so muß dieselbe so rasch als möglich abgestreift werden, damit der Blutumlauf nicht gehemmt wird und das Kind nicht erstickt. Sehr sorgfältig muß man Acht geben, wenn das Kind noch von den Schleimhäuten umgeben ist. In solchen Fällen schaffe man Oeffnung für den Mund und befreie ihn, um den Erstickungstod zu vermeiden. Im Volksmunde nennt man das „Unter dem Schleier geboren werden."

Durch den Schrei den das Neugeborene ausstößt, füllen sich die Lungen mit Luft, und deßhalb muß man es durch Schlagen zum Schreien bringen. Schreit das Kind nicht, so muß die Hebamme den Mund untersuchen und ein etwaiges Athemhemmniß entfernen. Bisweilen ist etwas Schleim im Munde, der leicht mit dem Finger entfernt werden kann. Wenn das Athmen ausbleibt, legt man das Kind auf's Gesicht und giebt ihm ein paar Klapse mit der flachen Hand hinten auf. Die Nabelschnur darf nicht abgebunden werden, bevor der Athem sich eingestellt hat, außer wenn das Kind offenbar todt geboren ist. Der erste Verband muß 1½ Zoll vom Nabel entfernt angelegt und der Knoten muß täglich zwei oder dreimal angezogen werden, um die gallertartige Masse, die um die Blutadern des Stranges liegt, auszuquetschen; andernfalls werden die Adern durch den Verband nicht geschlossen und kann der Blutverlust aus dem Stummel sehr gefährlich werden, indessen sich die Hebamme um die Mutter bekümmert. Der zweite Verband muß einen Zoll weiter vom Kinde wie der erste angelegt werden, und der Strang ist somit in zwei Theile getheilt. Alles das muß außer dem Bette geschehen, damit nicht irgend ein anderer Theil als der Strang durchschnitten wird.

Zuweilen geschieht es, daß unter zeitweiliger Aufsicht einer Hebamme statt des Kopfes der Hintere zuerst geboren wird. In dieser Lage schwebt das Leben des Kindes in großer Gefahr. Die Amme darf dann die Geburt durch Ziehen nicht beschleunigen, wenn auch die Beine geboren sind; aber wenn der ganze Körper des Kindes bis auf

Kopf und Arme heraus ist und diese letzteren hängen bleiben, so muß man der Natur nachhelfen und die Arme von den Seiten des Kindskopfes entfernen auf folgende Weise: Man lege den Zeigefinger auf den Rücken und über die Schulter des Kindes und zieht den Arm vorsichtig über die Brust herab, wobei sich der Finger in der Ellbogenbeugung festhakt. Dasselbe thue man beim anderen Arm. Alsdann bleibt nur noch der Kopf. Wenn die Arme gut gebracht sind, hat die Natur möglicherweise Kraft genug, den Kopf herauszustoßen. Sollte dies trotzdem Mühe machen, so muß die Hebamme helfen, indem sie die Finger einer Hand auf den Hinterkopf des Kindes legt und so den Kopf vorwärts schiebt, bis die ersten beiden Finger der anderen Hand sich an eine Seite der Nase legen können und so das Gesicht vorgezogen wird. Dieser Plan ist im Allgemeinen der nicht seltenen Art und Weise vorzuziehen, die Finger in den Mund des Kindes zu schieben. Bei allen Steißgeburten ist warmes Bad sehr zu empfehlen, damit das Kind zum Leben erwache.

Ist das Kind abgebunden, so muß es in den Empfänger eingewickelt werden, so daß nur das Gesicht frei bleibt, und auf die andere Seite des Bettes gelegt werden. Die Patientin muß noch ganz ruhig liegen bleiben und noch die zwei oder drei Wehen abwarten, die mit der Ausstoßung der Nachgeburt verbunden sind. Dies geschieht gewöhnlich fünf oder zwanzig Minuten nach der Geburt des Kindes. Mittlerweile muß die Amme für eine Schüssel oder ein Gefäß sorgen, das vorsorglich am Feuer gewärmt ist, um die Nachgeburt aufzufangen, und für eine oder zwei Servietten.

Ist der Arzt immer noch nicht eingetroffen, so muß die Amme ihre Hand auf den Bauch der Mutter legen, und sich überzeugen, ob nicht noch ein Kind kommt. Ist dies der Fall, so muß sie der Mutter Muth einsprechen und sie versichern, daß das zweite Kind viel leichter zur Welt kommt, als das erste. Ist kein zweites Kind zu fühlen, so lasse die Amme ihre Hand so lange auf dem Bauch der Mutter liegen, bis eine kleine Wehe kommt, und dann drücke sie auf den uterus solange die Wehen fortfahren. Inzwischen muß sie ein passendes Gefäß in der linken Hand halten, um die placenta (Nachgeburt) aufzufangen, wenn sie ausgestoßen wird, wobei sie Acht geben muß, daß die Nabelschnur keinen Ruck bekommt. Bisweilen werden die placenta und die membranen (Nachgeburt und Häutchen) während der ersten Wehe ausgestoßen, meistens sind jedoch zwei bis drei Wehen dazu nöthig.

Wenn der Uterus (die Gebärmutter) sich unter der Hand hart und fest und wie ein großer Cricketball anfühlt, wenn sich das nicht schon früher gezeigt hat, so ist die Nachgeburt aller Wahrscheinlichkeit nach in die Scheide getreten. Um sich davon zu überzeugen, ziehe man die Hand von der vorderen Bauchfläche zurück und schiebe den Zeigefinger etwas aufwärts in der Scheide an der Seite der Nabelschnur. Auf diese Weise kann man sich leicht und sicher überzeugen, ob die Nachgeburt aus der Gebärmutter in die Scheide getreten ist und dann kann man sie vorsichtig mit dem Finger anhaken. Wenn die Nachgeburt heraus ist, thut man wohl, sie ein oder zweimal zu umschlingen, daß die Häute ein Bündel bilden, und schaffe sie zusammen fort. Ein kleiner Abgang von Klumpen und flüssigem Blut begleitet gewöhnlich dieses letzte, dritte Stadium.

Wenn die Nachgeburt und die Häutchen heraus sind, lege man die Hand wieder über die Gebärmutter, um sich zu überzeugen, ob sie sich wieder fest und gut zusammenzieht. Falls das Gegentheil eintritt und sie weit, schlaff und unzusammengezogen

bleibt, dann muß man fortwährend fest drücken, daß sie sich zusammenzieht und die Blutung gestillt wird, die unter diesen Umständen sehr gefährlich ist.

Stellt sich trotz des Drückens ein Blutsturz ein, so lasse man die Hand noch über der Gebärmutter ruhen und verstärke den Druck und lege zwischendurch öfters plötzlich nasse Tücher auf die äußeren Geschlechtstheile. In diesem Falle ist unbedingt ärztliche Hilfe zu holen. Hat sich die Gebärmutter wieder zusammengezogen und ist der Blutsturz gestillt, so wasche man die Theile und die Umgebung mit warmen Wasser und trockne sie mit einer warmen Serviette ab.

Blutet es nicht, so ziehe man das schmutzige Hemd und Nachtkleid herab und schlage die zusammengefaltete Decke, das Bettlaken und das obere Gummituch von der Patientin zurück, wobei jedoch die geringste Anstrengung für die Patientin zu vermeiden ist. Dann drehe man sie langsam und vorsichtig auf den Rücken, um die Binden anlegen zu können. Diese Binden müssen halb aufgerollt sein und werden unterhalb des unteren Rückentheils der Patientin angelegt. Dann fasse man sie an der anderen unaufgerollten Seite, nachdem man die Falten glatt gestrichen, und lege sie fest um die Hüften und befestige das überstehende Ende mit drei oder vier guten Sicherheitsnadeln. Dabei decke man die Patientin so wenig als möglich bloß. Wenn diese Sicherheitsnadeln sehr genau festgesteckt sind, darf sich die Patientin etwas in ihrer bisherigen Lage im Bett aufrichten; dann lege man eine frische warme Serviette auf die Scheide (vulva) und ziehe das reine Hemd an.

Fließt jedoch nichtsdestoweniger etwas Blut, so muß die Patientin vollkommen ruhig liegen bleiben, bis der Ausfluß aufhört und die Hebamme muß die Servietten von Zeit zu Zeit untersuchen, um sich zu überzeugen, daß das Bluten nicht wiederkehrt.

Ist der Arzt zugegen, so nimmt er diese Geschäfte selbst vor; hat er eine Vertrauensperson, so giebt er dieser genaue Anweisung für jeden besonderen Fall. Diese Anweisungen muß die Hebamme unweigerlich befolgen.

Während der Kopf des Kindes durch die Scheide geht, werden die Knie der Patientin zur Erleichterung der Sache am besten weit gespreitzt; zu diesem Zwecke schiebt man mitunter ein Kissen dazwischen, allein dieses Kissen ist hinderlich, weshalb die Hebamme wohler thut, ihre Handun ter das rechte Knie zu schieben und dasselbe hochzuheben, so lange jedesmal die Wehe dauert.

Mitunter verlangt der Arzt daß die Hebamme während des dritten Stadiums der Entbindung einen Druck auf die Gebärmutter ausübt, um den Abgang der Nachgeburt zu unterstützen. In diesem Falle soll sie hinter der Patientin zur linken Hand des Doktors stehen und die Hand unter den Betttüchern durch auf den Bauch legen, wenn sie den runden festen Körper der Gebärmutter oberhalb der Scham fühlen wird. Nun spreite sie die Hand über dies Organ aus und drücke stetig nach unten und hinten solange wie der Arzt verlangt.

Krämpfe, bei Beginn oder während der Entbindung, sind beängstigend und gefährden das Leben der Patientin im höchsten Grade. Treten sie ein, ehe der Arzt da ist, so sende man schleunigst nach ihm. Inzwischen drücke die Hebamme ihre Patientin flach nieder und achte darauf, daß sie die Kleider nicht über Kopf und Brust zieht; ferner suche sie, wenn möglich, zu verhindern, daß sich die Patientin auf die Zunge beißt und stecke ihr zu diesem Zwecke einen Kork oder ein Stück Gummi zwischen die Zähne, sorge für genügend frische Luft im Zimmer, und zu guter Letzt weise sie etwaige unbefugte Einmischung s. g. guter Rathgeber energisch zurück.

Ganz schlimm und unnütz ist es, der Patientin mit Gewalt Wasser oder geistige Getränke (Stimulanten) einzuflößen, während sie in Krämpfen liegt und bewußtlos ist. Außerdem kann Bespritzen des Gesichtes mit Wasser, Reiben der Hände und etwas Riech-Salz unter die Nase nicht schaden, doch ist es zweifelhaft ob es viel hilft. Ist der Anfall vorüber ehe der Arzt kommt, so gebe die Hebamme ein Seifenwasserklystier, was sehr vortheilhaft ist.

Ohnmacht während der Entbindung läßt auf Blutabgang schließen, und dann muß sofort der Arzt gerufen werden, besonders wenn das Blut nicht äußerlich zu sehen ist, denn dann liegt eine innere Blutung vor. Das beste Mittel, die Ohnmacht zu vertreiben ist, die Patientin wenn nicht aufzurichten, so doch zu stützen. Die gerade Lage, genügend kalte frische Luft, Wasserspritzen in das Gesicht und festes, stetiges Drücken mit der Hand auf die Gebärmutter, das ist alles, was die Hebamme zu thun hat. Wenn die Blutung äußerlich ist, dann muß man sie nach der früheren Anweisung behandeln.

Leidet eine Frau, die öfters Kinder geboren hat, an einem Gebärmuttervorfall so liegt das an der ungewöhnlichen Hervorragung der unteren Bauchtheile. Solche Personen sollten gleich beim ersten Stadium der Entbindung das Bett aufsuchen und sich ganz auf den Rücken legen oder sich in halbseitlicher Lage stützen. Der selige Dr. Radfort in England, dem ich sehr für die in diesem Paragraph gegebenen Anweisungen verpflichtet bin, hat zwei schwere Fälle dieser Art mitgetheilt, und in beiden hatte der Bruch der Gebärmutter gerade im Augenblick stattgefunden, wo die Wehen sich einstellten.

Damit in solchem Falle die Gebärmutter wieder sicher zurückgebracht werde und in ihrer Lage bleibt, was die Entbindung erleichert, soll die Hebamme jedesmal eine breite Binde gleich beim ersten Stadium der Entbindung anlegen und ziehe diese Binde fester an, je weiter die Entbindung vorschreitet. Wenn die Häutchen gebrochen sind und das Fruchtwasser abgegangen ist, wird diese Bandage folgendermaßen angelegt: — Das eine Ende wird auf das Bett gelegt und da befestigt, während die Hebamme das andere quer hält und stufenmäßig anzieht sowie das Kind in das Becken (pelvis) tritt. Der Druck wird leicht nach oben und hinten ausgeführt. Diese Art Beistand, welche mit dem technischen Ausdruck: „regelrechte Bandage" bezeichnet wird, unterstützt den Eintritt des Kinderkopfs in das Becken.

Behandlung des neugeborenen Kindes: Waschen und Anziehen. — Nahrung und Saugflasche. — Oeffnungsmittel. — Schlaf. — Warme und kalte Luft. — Abbinden der Nabelschnur. — Anschwellen der Brüste bei Neugeborenen. — Das „Schwämmchen".

Ist die Mutter besorgt, so besteht die nächste Pflicht der Hebamme im Waschen des Kindes. Das soll womöglich geschehen, ehe der Arzt das Haus verläßt, damit er Gelegenheit hat, das Kind gründlich zu untersuchen. Zum Baden braucht man eine Badewanne oder ein Becken, das einen Fuß breit, einen Fuß tief und zwei Fuß lang ist, so daß der ganze Körper, mit Ausnahme des Kopfes, eine oder zwei Minuten lang untergetaucht werden kann. Die Hebamme muß ein Stück weiches Fannel, etwas Olivenöl und ein Stück gute, nicht reizende Seife bereit halten. Desgleichen, zur Bekleidung außer den Kleidchen, Nadel und Faden, einige

Sicherheitsnadeln und ein sechs Zoll breites Stück Linnen mit einem Loch in der Mitte zur Aufnahme der Nabelschnur. Nun setze man sich in angemessene Entfernung vom Feuer, nehme den Flannellappen und salbe die Haut des Kindes, soweit solche wie gewöhnlich schmierig ist, mit warmem Olivenöl ein. Ist dies geschehen, so stecke man das Kind in das Wasser, das eine Temperatur von ungefähr 90 Grad haben muß, indem man den Kopf mit der linken Hand außer dem Wasser hält. Nach Ablauf von zwei Minuten wird es mit einem flannelnen Seifenlappen abgewaschen, zuerst die Augen, dann der Kopf und zuletzt der übrige Körper, wobei man auf die kleinen Falten an den Gelenken große Sorgfalt verwenden muß. Dann wird das Kind mit einem weichen, warmen Handtuch abgetrocknet und gehörig gepudert, besonders an den Gelenk- und Beckentheilen, nämlich in den Knie- und Armbeugungen, an den Schamleisten und zwischen den Beinen. Das Flannelstück, welches bei der ersten Waschung gebraucht worden ist, soll verbrannt werden.

Ist das Kind gewaschen, abgetrocknet und gepudert, so wärmt man den Streifen altes Leinen eine Minute am Feuer und schlingt ihn um den Stummel der Nabelschnur, den man aufwärts an den Bauch des Kindes biegt. Diese Flanellbinde bleibt so lange liegen, bis der Nabel abgeheilt ist, was gewöhnlich am vierten oder fünften Tage geschehen ist.

Bis zu dieser Zeit muß das Kind auf dem Schooß der Amme täglich von Kopf bis zu Füßen gewaschen werden, und zwar Abends und Morgens. Dann, wenn der Nabel keinen Schaden mehr nehmen kann, muß das Kind bei der Morgenwaschung zwei Minuten in's Wasser gesteckt werden, Abends jedoch bleibt es wie bisher auf dem Schooß der Amme. Wenn die Binde entfernt ist, muß die Stelle mit etwas Seifenwasser gut abgewaschen und über und über gepudert werden, damit die Haut nicht hart und spröde wird. Diese Vorschrift ist auch zu befolgen, wenn die Windel von Urin oder Koth beschmutzt worden ist.

Dieser Theil der Pflichten der Hebamme, das Kind zu waschen und anzuziehen, gilt, so lange sie im Hause ist, und sie muß unter dieser Voraussetzung hinreichend weiches Flanell vorräthig haben, um einige Zeit damit auszureichen.

Die Kleidung des Kindes soll hübsch warm sein und so lose, daß alle Organe sich frei bewegen können und der Blutumlauf nicht behindert wird. Das Wickelband soll von Flannel sein, da es unmöglich ist, dasselbe von der Durchnässung mit Urin freizuhalten und Flannel, wenn es feucht wird, das Kind nicht so leicht erkälten läßt wie andere Sachen. Sicherheitsnadeln nur soll man an dem Kinde dulden, und besser wäre es anstatt dessen womöglich ein paar Heftstiche zu machen.

Der Arzt muß sich bei seinem ersten Besuche genau überzeugen, wie es mit dem Urin und dem Stuhlgang des Kindes steht, irgendwelchen Umständen oder Beschwerlichkeiten muß er gleich seine Aufmerksamkeit widmen. Den Zustand der Augen soll er sorgfältig überwachen und jede ungesunde Erscheinung, sowie das geringste Zeichen von Ausfluß sich berichten lassen.

Es empfiehlt sich durchaus nicht, dem Kinde Butter und Zucker oder ähnliche Dinge zu geben. In den ersten zwölf Stunden und auch noch etwas länger schadet es dem Kinde nichts, wenn es ungefüttert bleibt. Doch im Allgemeinen ist es am besten, dasselbe einige Stunden nach der Geburt an die Brust zu legen — d. h., wenn sich die Mutter von der Müdigkeit der Entbindung etwas erholt hat. Die Brüste füllen sich gewöhnlich nicht vor 24 oder 36 Stunden oder etwas später mit

Milch, aber im Allgemeinen enthalten sie vorher eine Art milchige Absonderung, colostrum genannt, die zur Erholung der Mutter beiträgt und ein leichtes Abführungsmittel für das Kind bildet. Wird das Kind zum erstenmal an die Brust gelegt, so muß man ihm die Brustwarze geben und die Milch einspritzen, so lernt das Kind saugen und zwar viel schneller und besser, als wenn es mit dem Löffel gefüttert wird. In den meisten Fällen wird das Kind schon während des ersten oder zweiten Tages nach Nahrung verlangen, so daß einer künstlichen Fütterung vorgebeugt wird.

Das Kind soll mit pünktlicher Regelmäßigkeit gestillt werden. Bis der Milchzufluß in Ordnung ist, soll das Kind alle 4 Stunden angelegt werden, später während des ersten Monats alle anderthalb oder zwei Stunden täglich und alle vier Stunden bei Nacht. Bei Tage wecke man das Kind zur Fütterungszeit auf, Nachts dagegen lasse man es ruhig schlafen, um es nicht unnöthig aufzuregen. Es giebt Kinder, die ohne Unterbrechung sechs Stunden des Nachts schlafen, ohne irgendwie durch das lange Fasten angegriffen zu werden.

Es ist durchaus nicht zuträglich für das Kind, wenn es öfters als hier angegeben, gefüttert wird. Kleine Kinder gewöhnen sich bald an Unregelmäßigkeit und ihr Magen hat zwischendurch kein Verlangen weiter, man müßte denn die Pausen abkürzen. Manche Frauen legen das Kind an, so oft es schreit, und vergessen ganz, daß das Kind auch noch aus anderen Ursachen, wie Hunger, schreien kann, z. B. aus Schmerz und aus Unbehagen, wenn es naß liegt.

Es ist sehr wichtig, das Kind an beiden Brüsten abwechselnd saugen zu lassen.

Verzögert sich die Milchabsonderung und muß das Kind regelrecht gefüttert werden, so besteht der beste Ersatz für Muttermilch in Kuhmilch. Dieselbe wird gekocht, um Ansteckung zu vermeiden, und mit einer Quantität Wasser vermischt und versüßt.

Brot und Haferschleim sind keine Nahrung für Neugeborene. Das reizt den Magen und die Därme und macht Bauchgrimmen und Blähungen. Mit einem Worte, das Kind darf während des ersten Monats nur Muttermilch oder verdünnte Kuhmilch bekommen, von Medizin natürlich abgesehen.

Hat die Mutter nicht genug Milch für das Kind, so gebe sie andere Nahrung bei, das ist viel besser, als nur andere Nahrung. Diese Nebennahrung soll in guter gekochter, mit Wasser vermischter und versüßter Milch bestehen. Nach dem ersten Monat vermindert man die Wasserzugabe stufenweise.

Wenn die Mutter das Kind nicht nähren kann, dann ist es das Nächste, Beste, sich nach einer guten, gesunden Säug-Amme umzusehen, deren Kind nicht älter ist als das zu nährende. Bei der Umschau nach einer gesunden und passenden Amme sollte der Arzt zu Rathe gezogen werden, bevor man sie engagirt.

Es kommt vor, daß keine passende Amme zu finden und Ersatznahrung nöthig ist. In einem solchen Falle nehme man gekochte, gereinigte und versüßte Milch (am besten Kuhmilch) Diese Nahrung genügt für die ersten paar Monate. Pfeilwurz, Maismehl und Brot passen nicht für dieses Alter und geben viel weniger Nahrung als Milch.

Kann ein Kind die frische Milch nicht vertragen, so sieht man dies aus dem geronnenen Zustande des Stuhlgangs. Ist ein Wechsel der Milch nicht möglich, so nehme man condensirte Schweizer-Milch, die wenig schlechter als frische Milch ist und die besten Nahrungsstoffe enthält. Bleibt der Erfolg aus, so versuche man ein

Malz-Extract, unter dem Namen „Mellin's Kindernahrung" bekannt, bis die Verdauungsstörung gehoben ist, und kehre dann zur Milch zurück.

Für die Saugflaschen haben sich Gummipropfen am besten bewährt. Diese Schläuche sind schwer rein zu halten, und wenn ein paar Tropfen Milch in der Flasche hängen bleiben, werden sie gleich sauer. Dadurch entstehen Bauchkneifen und Verdauungsbeschwerden, Leiden und Krankheit. Bei Anwendung der Schläuche pflegt die Amme das Kind gewöhnlich in die Wiege und die Milchflasche daneben zu legen und steckt ihm den Schlauch in den Mund, was durchaus verwerflich ist. Mit Flaschen, die mit Saugpropfen versehen, läßt sich das Kind am besten nähren und die Milch lauft nicht aus und über den Körper desselben. Zudem haben sie den Vorzug, daß die Amme sie in die Hand nehmen kann. Es giebt nichts Bequemeres. Man soll immer zwei zum wechselweisen Gebrauch haben, von denen die eine stets im Wasser liegt. Hat das Kind seine Mahlzeit bekommen, so muß die Flasche mit warmem Wasser gehörig ausgespült werden.

Unnütz und schädlich ist die Anwendung von Castoröl (Rizinusöl) bei Neugeborenen. Die erste Muttermilch (colostrum) reinigt die Eingeweide genügend und ohne ärztliche Anweisung soll man keine Abführmittel anwenden.

Kinder sollen nicht in demselben Bett mit Erwachsenen schlafen, sondern von Anfang an ihre eigene Wiege haben. Beachtung dieser Vorschrift würde alljährlich manches Leben retten, das so hingeopfert wird. Manches Kind unter einem Jahre wird morgens erstickt im Bette gefunden. Bisweilen schlafen Beide, Mutter und Kind ein, während Letzteres an der Brust liegt, dabei wird das Kind mit Gesicht, Nase und Mund so fest gegen den Leib der Mutter gedrückt, daß es nicht mehr athmen kann und ersticken muß. Zuweilen kommen Fälle wie Scheintod vor, wenn das Kind nicht in seinem eigenen Bettchen liegt und mit dem Kopf unter die Decken rutscht. Mitunter liegt, was allerdings selten vorkommt, in solchen Fällen der Erstickung Vernachlässigung zu Grunde. Diese Gefahr wird am sichersten vermieden, wenn das Kind hübsch allein schläft.

Während des ersten oder zweiten Monats schläft ein gesundes Kind den größten Theil des Tages und der Nacht.

Kinder werden leicht durch die Kleider beengt, wenn sie auf dem Schooß der Amme einschlafen, weßhalb man sie gleich in ihr Bettchen legen und da schlafen lassen soll. Das macht durchaus keine Schwierigkeiten, wenn man es vom ersten Tage an thut.

Man gebe dem Kinde kein Beruhigungsmittel außer auf ärztliche Anweisung.

Kleine Kinder (babies) bedürfen großer Wärme und reichlich frischer Luft. Die Amme soll deßhalb die Fenster häufig öffnen und das Zimmer rein und freundlich halten. Nach den ersten zwei oder drei Wochen müssen die Kinder täglich bei schönem Wetter vor die Thüre gefahren oder getragen werden; im Winter gut zugedeckt und im Sommer gegen die Sonnenstrahlen geschützt.

Wenn die Nabelschnur ungewöhnlich lange Zeit zur Ablösung braucht, so wende man ja keine Gewalt an, die Natur hilft sich schon selbst. Verzögert sich die Ablösung, so lege man ein kleines rundes Leinenstück mit etwas Vaselin oder gewöhnlichem Oel bestrichen, auf den Nabel. Ist der Heilungsprozeß mit Blutung verbunden, so muß man schleunigst ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen, damit das Kind keinen Schaden nimmt. Nach der Ablösung darf der Nabel nicht weiter vorstehen wie gewöhnlich.

Es kommt nicht selten vor, daß die Brüste der Neugeborenen anschwellen und sich entzünden und bisweilen auch einige Tropfen milchartiger Flüssigkeit enthalten. Diese muß die Amme durch Drücken und Quetschen entfernen. Diese Anschwellung verschwindet nach und nach und die Flüssigkeit vergeht bei sorgfältiger Behandlung — wie z. B. durch regelmäßige Waschungen. Durch unangemessene Behandlung verschlimmert sich die Entzündung und entwickelt sich zuletzt zu einem Abscess.

Zeigt sich eine Anzahl kleiner weißer Punkte auf der Zunge, an den Lippen und Wangen und am Gaumen, in der Hebammensprache als „Schwämmchen" bekannt, so ist das ein sicheres Zeichen, daß die Nahrung des Kindes unpassend ist. Man nehme sofort ärztliche Hilfe in Anspruch und pinsele in der Zwischenzeit die Stellen einigemale täglich mit Borarglycerin.

Behandlung der Mutter nach der Entbindung: Behandlung während der ersten Stunden.—Kindbettreinigung.—Nothwendigkeit der ausgestreckten Lage.—Vorsicht beim ersten Aufstehen.—Zimmerwechsel.—Ausgang.—Wäschewechsel.—Baudagen, Bad u. s. w.—Vermeidung von Aufregung.—Beruf.—Diät.—Eingeweide. — Blutung. — Aufregung. — Das Stillen. — Wunde Brustwarzen.—Abscess an der Brust (Brustgeschwür).—Zertheilung der Milch, wenn das Kind nicht gestillt wird.

Ist es der Patientin, wie oben beschrieben, bequem gemacht, so muß sie unbedingt einige Stunden vollkommen ruhig liegen und womöglich schlafen. Daß vor allen Dingen die Hebamme dafür sorgen müsse, daß die Frau nicht sofort nach der Entbindung in Schlaf verfalle, ist eine sonderbare Ansicht, die noch aus früheren Zeiten stammt. Das ist ein vollkommener Unsinn; Schlaf stärkt in allen Fällen. Zu diesem Zwecke muß im Zimmer vollkommene Ruhe herrschen und die Gardinen wohlgeschlossen sein, damit das Licht abgehalten wird. Auf solche Weise wird die Patientin in Stand gesetzt, sich von den Anstrengungen der Entbindung zu erholen. Inzwischen darf die Hebamme kein Auge von der Patientin abwenden und genau beobachten, ob sie nicht unnatürlich blaß wird, und sich überzeugen, ob keine frische Blutung eintritt.

In den ersten Tagen hat die Patientin viel durch die Nachwehen zu leiden und muß sich, wenn sie schwer oder unterbrochen schläft, genau nach den Vorschriften des Arztes richten. In der Regel stellen sich nach dem ersten Kindbett keine Nachwehen ein.

Die passendste Nahrung gleich nach der Entbindung besteht in einer Tasse Thee, Haferschleim oder warmer Milch; doch warte die Patientin erst ein wenig, bevor sie ihre Neigung befriedigt. Nach einigen Stunden der Ruhe und Erholung muß sie das Kind an die Brust legen. Die Brustwarzen müssen etwas herausgezogen werden, damit sich die Bürste nachher besser mit Milch füllen können.

Nach Ablauf von höchstens sechs Stunden nach der Entbindung muß die Patientin daran erinnert werden, das Wasser abzuschlagen. Sie soll dies aber auf alle Fälle nicht eher thun, bis sie den Trieb dazu fühlt, der erst durch Anfüllung der Blase hervorgerufen wird. Verlangt sie nach Ablauf von sechs Stunden darnach so nehme man ein slipper-pan (ein längliches Nachtgeschirr) spüle es mit warmem Wasser aus und wärme es vor dem Gebrauche. Wenn ihr dieses slipper-pan un-

bequem ist und sie es nicht gut zwischen Hände und Knie nehmen kann, so thut ein einfaches Nachtgeschirr denselben Dienst. Kann sie, nachdem sie ihre Lage verändert hat, noch nicht den Urin ablassen, so darf sie ja nicht drängen, sondern muß sich wieder hinlegen und einen Augenblick ruhig liegen bleiben, worauf sie einen neuen Versuch machen kann. Die Patientin bildet sich häufig ein, Trieb zum Uriniren zu empfinden, wenn es auch gar nicht der Fall ist; eine erfahrene Hebamme darf sich nicht damit begnügen, ihr das Gefäß zu reichen und wieder wegzusetzen.

Geht innerhalb 12 Stunden kein Urin ab, so muß die Patientin zu anderen Mitteln greifen; am sichersten ruft man einen Arzt behufs Anwendung des Katheders.

In den ersten Stunden nach der Entbindung sind die Scheide und die äußeren Geschlechtstheile sehr leidend und schmerzvoll, und der Ausfluß besteht nur aus Blut. Man braucht in den ersten 24 Stunden nach der Entbindung 10—12 Tücher. Am zweiten Tage wird der Ausfluß schwächer und verringert sich von Tag zu Tag; der Ausfluß selbst geht nach und nach von reinem Blut in die flüssige Masse, dann in Blutwasser und zuletzt in Schmutzwasser über. Der Ausfluß hat einen scharfen und durchdringenden Geruch, allein er giebt dem Arzte Gelegenheit sich genau über den Zustand der Sache zu unterrichten. Wenn der Ausfluß von reinem Blut aufhört, so nimmt der allgemeinen Ansicht nach das Leiden einen ruhigeren Charakter an.

Den Ausfluß nach der Entbindung nennt man auch Kindbettreinigung, zuweilen dauert dieselbe nur einige Tage, manchmal jedoch auch drei oder vier Wochen. Das hängt ganz von der Constitution der Frau ab, ob sie ruhiges und gesundes Naturell hat. Wenn nach eingetretenem Wechsel der Ausfluß anstatt nachzulassen, fortfährt und besonders wenn er einen eitrigen Charakter annimmt — d. h., wenn sich Geschwüre bilden — so ist eine Untersuchung nothwendig und der Arzt muß zu Rathe gezogen werden.

Außerdem kommt es nicht selten vor, daß die Kindbettreinigung (lochia) schnell und plötzlich aufhört, was der Patientin und der Amme große Unruhe bereitet. Doch braucht man keine Angst zu haben, das hat weiter keine nachtheiligen Folgen für die Gesundheit, als etwas Schauer, Durst und Schüttelfieber.

In den ersten drei Tagen nach der Entbindung darf sich die Patientin nicht aufsetzen, wenn sie nicht die Blutung erneuern oder Ohnmachtsanfälle und plötzlichen Tod gewärtigen will. Weniger gefährlich ist es, einen Arm oder ein Bein aufzuheben, indessen habe ich stets darauf aufmerksam gemacht, dergleichen zu unterlassen, wenn es nicht zur Benutzung des slipper-pan (längliches Nachtgeschirr) nöthig ist.

Nach den ersten drei Tagen, vorausgesetzt, daß Alles gut gegangen ist, kann die Patientin die wagrechte Lage aufgeben und sich etwas erheben und sich auf ein Kopfkissen oder dem Bettrand stützen, während der Mahlzeit. Im Uebrigen muß sie jedoch bis zum neunten Tage liegen bleiben, wenn sie auch zwischenburch aufstehen und sich auf eine oder anderthalb Stunden auf ein Ruhebett setzen darf. Da sich die Patientin jedoch in der leichten Kleidung schnell erkälten kann, so ziehe sie sich warm an und schlage eine gute wollene Decke um. Von Tag zu Tag bleibe sie nun länger außerhalb des Bettes und am zwölften oder dreizehnten Tage ziehe sie sich vollständig an. Die Temperatur im Zimmer muß sehr sorgfältig regulirt

sein, wenn die Patientin zum erstenmal aufsteht, und so lange bis das Zimmer gut durchwärmt ist, muß sie ruhig im Bette bleiben.

In ein bequemes Zimmer (sitting-room) auf demselben Flur darf sich die Patientin erst nach Ablauf von vierzehn Tagen begeben. Alsdann lüfte man das Wohnzimmer gehörig, öffne die Fenster und lasse frische Luft ein, breite die Betten aus und lasse Matratze und Unterbett einige Stunden ganz unbedeckt. Hat man nur ein angenehmes Zimmer im Erdgeschoß, so thut man wohl, den Zimmerwechsel auf einige Tage hinauszuschieben.

Ist es mildes, angenehmes Sommerwetter und die Patientin ist rasch und vollkommen hergestellt, so kann der Arzt gegen Ende der dritten Woche einen kurzen Spaziergang oder eine Spazierfahrt gestatten.

Nach dem Wochenbett muß die Patientin sehr oft die Wäsche wechseln, was zur Erhaltung der Gesundheit und zum allgemeinen Wohlbefinden beiträgt. Sie darf jedoch beim Kleiderwechsel keine Anstrengung machen; die Hebamme oder Wärterin muß die schmutzigen Kleider mit den Aermeln von einem Arm hinabziehen, das Kleid mit der Hand zusammenfassen, vorsichtig über den Kopf werfen und dann den anderen Aermel ausziehen. Das reine Hemd muß, wohl durchwärmt, ganz so angezogen werden, als wenn die Patientin im Bette läge.

Die erste Bandage soll direkt auf die Haut der Patientin angelegt werden; nach den ersten vierundzwanzig Stunden muß man immer damit fortfahren. Jeden Morgen während der ersten Woche muß eine frische Binde angelegt und leicht festgezogen werden und die Wärterin muß sich von Zeit zu Zeit überzeugen, ob dieselbe nicht faltig oder lose geworden ist.

Hände und Gesicht der Patientin sollen gut gewaschen und das Haar allmorgendlich wohl gekämmt werden. Hände und Gesicht müssen wohl gepflegt und die äußeren Geschlechtstheile durch eine Bettbadewanne mit Hilfe eines Schwammes und Wassers gereinigt werden. Ist keine Bettbadewanne zu haben, so diene eine längliche Badewanne als Ersatz, und ist auch diese nicht zu bekommen, so muß sich die Patientin auf die linke Seite legen, mit den Schenkeln an den Rand des Bettes und die Knie aufgezogen. Das Bett muß man mit einem Gummituch und einem gewärmten Stück Zeug bedecken. Nun kann die Wärterin ihrer Arbeit bequem nachkommen. Während der ersten paar Tage, wenn lochia noch in vollem Fluß ist, muß mit dem Baden bis zum Abend fortgefahren werden.

Entdeckt die Wärterin beim Baden eine wunde oder rauhe Stelle oder eine ungewöhnliche Anschwellung, so muß sie dem Arzte bei seinem nächsten Besuche ihre Wahrnehmung mittheilen; ebenso wenn sie herausgetretene Hämorrhoiden findet. Leidet die Patientin sehr an Hämorrhoiden so muß die Wärterin die leidenden Theile gehörig bähen oder ein Brotpflaster auflegen, bis sie weitere Anweisungen vom Arzte bekommt.

Einspritzungen in die Scheide und Douchen dürfen nur unter ärztlicher Anleitung vorgenommen werden.

Der Geist verlangt gleiche Ruhe wie der Leib. Geistige Aufregungen aller Art sollten vermieden werden. Besuche von Freundinnen im Wochenzimmer muß man sich streng verbitten, es müßte denn jemand einen besonderen Auftrag haben.

Man soll nie vergessen, daß peinliche und vertrauliche Mittheilungen einer Wöchnerin sehr zusetzen können. Wenn eine Patientin dazu neigt, muß Wärterin

solche Besuche fernhalten. Fest ruhig und entschieden soll eine gute Wärterin alle Aufregung von der Wöchnerin fernhalten.

Hat die Wöchnerin Langeweile und weiß sich nicht im Bett zu beschäftigen, so kann sie ja nähen oder Fantasiearbeit machen; hat es sonst keinen Zweck, so vertreibt sie sich doch die Zeit.

Was die Diät anbelangt, so ließe sich eine Menge ärztlicher Vorschriften anführen, welche die Wärterin alle wohl befolgen muß. Im Allgemeinen muß sich die Wöchnerin eine Woche lang mit Thee und Haferschleim begnügen. Sieht die Wärterin, daß sich die Patientin schnell erholt, so kann sie eine kleine Abwechslung in die Speisekarte bringen. So ist abgekochte Milch für eine Frau, die ihr Kind selbst stillt, sehr gut. Eine Tasse guten schwarzen Thees wirkt sehr wohlthuend, von Zeit zu Zeit etwas Biscuit, geröstetes Brod oder Brod und Butter. Von Anfang an sind Bouillon (beef-tea), Hühner-, Hammelfleisch-, oder Kalbfleischbrühe, Reissuppe, Milch- oder Haferschleim, sowie andere einfache flüssige Speisen sehr zu empfehlen. Wenn der Magen das verträgt, schadet's ja nichts, und im Falle die Patientin kräftigere Nahrung verlangt, so gebe man ihr alle 2 oder 3 Tage ein Stückchen Huhnfleisch oder Roastbeef oder Hammelbraten. Indessen bleibt bei denen, welche das Kind stillen, reichliche Diät immer das vortheilhafteste, die Art derselben jedoch der Veranlagung der Patientin angemessen. Dagegen dürfen ohne ärztliche Verordnung keinerlei geistige Getränke genossen werden.

Eine Wärterin sollte auf eigene Verantwortung keine Abführmittel geben. Der Arzt muß verordnen, was nöthig ist. Meistens wird er von aller Medizin absehen und ein einfaches Klystier von Seife und Wasser verschreiben.

Blutung nach der Entbindung. — Tritt Blutung während des Wochenbettes ein, so muß die Wärterin gleich zum Arzte senden und klar die Sachlage mittheilen, damit er angeben kann, was geschehen soll. Bis dahin muß sie die Bandage aufmachen und mit der ausgespreizten Hand auf die Gebärmutter drücken, wobei sie sich leicht überzeugen kann, ob dieselbe noch nicht in ihre natürliche Lage zurückgekehrt ist. Außerdem muß sie Tücher in kaltes Wasser tauchen oder in Weinessig mit Wasser, und auf die äußeren Geschlechtstheile legen; diese Tücher dürfen aber nicht länger als eine oder zwei Minuten liegen. Ist der Blutverlust sehr stark, so thut die Wärterin gut, ein trockenes Tuch mit der einen Hand fest auf die äußeren Theile zu pressen, während die andere Hand mit dem Druck auf die Gebärmutter fortfährt. Hierbei muß die Wöchnerin ganz still liegen, mit Kopf und Schultern tief. Ferner müssen die Fenster geöffnet sein, damit kühle, frische Luft eindringen kann.

Kommt noch ein kalter Fieberschauer hinzu, besonders bei einem etwaigen schweren Fall, dann darf man ja die Sache nicht leicht nehmen und muß unverzüglich zum Arzt schicken. Mittlerweile muß die Wärterin alles thun, um der Patientin wieder Wärmegefühle beizubringen. Zu diesem Zweck lege sie ihr eine Wärmflasche unter die Füße, lege eine wollene Bettdecke über sie und gebe ihr eine Tasse heißen Thee.

Ein solcher Vorfall ist oft ein Zeichen, daß die Sache einen sehr bösartigen Verlauf nimmt, und sollte die Patientin mit größter Sorgfalt behandelt werden.

Die Milchabsonderung ist vor dem zweiten oder dritten Tage selten völlig in Ordnung, bisweilen aber schon früher. Dies ist gewöhnlich mit einer kleinen con-

stitutionellen Störung verbunden, die sich nach und nach wieder legt. Wenn die Brüste so voll und hart werden, daß sie schmerzen, so bähe man sie einige Stunden und unterstütze sie inzwischen mit einer Schlinge, indem man ein Tuch unter dem Arm und der Brust durch über die entgegengesetzte Schulter zieht und so die Brust hebt. Das kann man überhaupt thun, wenn das Kind regelmäßig angelegt wird. Die Wärterin muß sich hüten, die Brüste zu drücken und zu reiben, es sei denn unter ärztlicher Anleitung. Die Brustwarzen und deren Umgebung sollen jedesmal, wenn das Kind abgenommen wird, sorgfältig gewaschen und mit einem kleinen Stück Leinen, das mit Vaselin oder gewöhnlichem Oel bestrichen ist, sorgfältig bedeckt werden.

Ist der Zufluß der Milch ungenügend, dann ist es thöricht, das Kind anzulegen, das verursacht nur Reizung, Entzündung und Geschwüre. Aehnlich ist es, wenn die Brustwarzen sehr tief liegen, so daß, besonders wenn sie durch Warzenschildchen geschützt sind, das Anlegen des Kindes große Schmerzen verursacht, oder wenn sie so platt sind, daß das Kind sie nicht fassen kann und die Brustpumpe angelegt werden muß. Dabei liegt große Gefahr vor, einen Brustabfluß (Geschwür) hervorzurufen, wenn man die Saugwarze länger als vierundzwanzig Stunden anlegt.

Findet die Hebamme oder Wärterin an der Brust der Wöchnerin einen rothen Fleck und bemerkt sie, daß die Haut wund und entzündet ist, so rufe sie so schnell als möglich einen Arzt, damit der Ausbruch eines Geschwürs verhindert wird. Sie soll ja nicht zögern, da die Folgen furchtbar sein können.

Todtgeboren. — Ist das Kind todtgeboren oder kann aus anderen Gründen nicht gestillt werden, so hat die Patientin oft große Noth auszustehen, bis die Milch sich zertheilt. Es ist erstaunlich, wie schnell sich die Natur hilft. Wenn sich die Patientin auf einige Stunden der Unbequemlichkeit durch die übervollen Brüste unterzieht, so wird sie bald, unter zeitweiliger Anwendung der Brustpumpe oder ähnlicher Hilfsmittel, große Erleichterung verspüren und bald vollständig hergestellt sein. Wird das Ziehen in den Brüsten zu unangenehm, so kann sie einige Stunden lang Bähungsmittel anwenden; ist es nicht zu übertrieben, so genügt es, einige Tage lang ein Belladonnapflaster mitten auf die Warze zu legen; sonst ist nichts nöthig. Bei Anordnung dieses Pflasters muß die Wärterin dem Apotheker durch ein Papiermodell klar machen, wieviel nöthig ist.

Krankenkost.

Das Krankenzimmer. — Seine Lage. — Ein guter Wärter. — Frische Luft. — Licht. — Wärme. — Reinlichkeit. — Ruhe. — Nahrung. — Getränke und Näschereien, sowie die getreue Verabreichung von Medizinen sind von der größten Wichtigkeit und werden einzeln Beachtung finden. Aber, in Uebereinstimmung mit dem Zweck dieses Buches, werden blos die Hauptsachen hervorgehoben werden, während die kleineren Details und unwesentlichen Dinge dem Urtheil oder gesunden Menschenverstand des Wärters oder der Hausfrau überlassen bleiben, die sich da je nach Verhältnissen oder Umständen richten müssen.

1. **Lage des Krankenzimmers.**—Im Sommer womöglich verlege man das Krankenzimmer nach der Nordseite des Hauses, im Winter auf die Südseite, um die Mittagshitze im Sommer und die kalten Stürme im Winter zu vermeiden. Wenn sich ein Zimmer mit Kamin im Hause befinden sollte, so ist demselben der Vorzug zu geben, da solch' ein Kamin vorzügliche Ventilation bietet und zugleich, wenn benöthigt, zur künstlichen Erwärmung des Zimmers sofort benützt werden kann. Auch sehe man darauf, daß sich die obern und untern Hälften der Fenster beliebig auf und nieder schieben lassen. Weiteres wird speziell über die Instandhaltung der Temperatur der Krankenzimmer die Rede sein, sowie über geeignete Ventilation, wobei die Nothwendigkeit der obigen Forderungen hinlänglich erklärt wird.

2. **Ein guter Krankenwärter.**—So oft hört man den Ausspruch: „Wenn der nicht so ausgezeichnete Pflege gehabt hätte, wäre er niemals genesen." Da ich weiß, wie viel davon abhängt, so rathe ich, die beste Wartung zu beschaffen, welche die Mittel erlauben, und dann darauf zu achten, daß Eure, sowie des Arztes Anordnungen strikt befolgt werden, da weder Eure Wünsche noch die ärztlichen Verschreibungen von Werth sind, wenn sie nicht gewissenhaft ausgeführt werden. Die Details der Ausführung müssen natürlich dem Wärter überlassen bleiben, wodurch sich die Nothwendigkeit erklärt, eine Person von gesunden Ansichten und reichen Erfahrungen zu solchem Dienst heranzuziehen.

3. **Frische Luft.** — Obwohl das Vorhandensein von frischer Luft im Krankenzimmer von Wesentlichkeit ist, ist darauf zu achten, daß der Patient keiner Zugluft ausgesetzt ist, daher die Nothwendigkeit, speziell in kleineren Räumen, die oberen oder unteren Fensterhälften zur Regelung der Temperatur oder zur Ventilation je nach Bedarf in die Höhe schieben oder herablassen zu können. Die Temperatur des Krankenzimmers in allen gewöhnlichen Krankheitsfällen ist möglichst zwischen 60 bis 65 Grad Fahrenheit zu halten, entweder durch Oeffnen und Schließen der Fenster oder durch Schüren und Dämpfen des Feuers, oder durch Beides, je nachdem die Umstände es erheischen. Die Zeiten sind vorbei, wo das bekannte Einhüllen und Verwahren gegen die Nachtluft noch Gewicht hatte. Keine Nacht-

luft zu Jahreszeiten wo es zulässig ist, eignet sich weit besser für den Patienten, als die dumpfe Stickluft eines engen Krankenzimmers. Man ventilire und kühle die Temperatur je nach Bedarf und natürlich mit der nöthigen Vorsicht.

Man halte die Luft rein, indem man alle benutzten Gefäße aus dem Zimmer bringt, gleichviel wie stark die Entleerung war. Man bringe nie einen Spüleimer in das Krankenzimmer, da das Umgießen, Spülen ꝛc., nicht nur die Luft verunreinigt, sondern auch den Kranken belästigt.

4. Licht. — Bei der Auswahl eines Krankenzimmers sehe man besonders auf den Zutritt der Luft und des Lichtes; das Licht kann leicht durch Vorhänge regulirt werden und es ist nur nothwendig Folgendes zu bemerken. Man lasse soviel Licht einströmen als dem Kranken angenehm ist und ausgenommen bei nervösen und Augenkrankheiten, wird wenig Ausschluß des Lichtes nothwendig sein, außer das Zimmer ist an der südlichen oder westlichen Seite des Hauses gelegen, welches nicht wünschenswerth ist.

5. Wärme. — Unter dieser Rubrik ist es nothwendig, die Temperatur des Kranken sowohl wie des Zimmers in Uebereinstimmung zu bringen. Sollte die Temperatur des Zimmers circa 60—65 Grad Fahrenheit sein, so reibe man die Glieder, falls sie kalt sind mit der bloßen Hand oder hülle solche in trockene heiße, wollene Tücher oder benütze heiße Steine, oder mit heißem Wasser gefüllte Flaschen oder Krüge, noch besser mit heißem Sande gefüllte kleine Beutel, gerade wie es am Passendsten und Bequemsten ist. Bequemlichkeit für den Kranken muß da sein, gleichviel welche Arbeit es macht, denn falls nicht eine anregende Wärme herrscht wird die Heilung selten erfolgen. Im anderen Falle bei Fieber und Entzündungen sollte das Aeußere durch nasse Schwämme, mit kaltem Wasser oder ein wenig Whiskey mit Bay Rum gewaschen werden. Man kühle den Kranken häufig genug, um die hitzige Temperatur niederzuhalten. Speziell vermeide man alles Extreme bei Hitze und Kälte.

6. Reinlichkeit. — Es wird behauptet „Reinlichkeit ist nächst zur Glückseligkeit." Ob dies so ist oder nicht, ist es unbedingt nothwendig, falls der Kranke in kürzester Zeit geheilt sein sollte, daß nicht allein das Krankenzimmer, sondern auch das Bett, die Bettwäsche und die Kleider immer sauber und reinlich gehalten werden, ebenso daß der Kranke häufigen Waschungen unterzogen wird, um die Poren offen zu halten, so daß die Ausdünstung und Schweiß, schlechter Geruch, rasch beseitigt werden, da bei Krankheiten dieselben stärker und schärfer auftreten und oft die Kleidungsstücke durchdringen.

7. Ruhe. — Sollte der Patient sehr krank sein, so ist unbedingte Ruhe erforderlich. Falls irgend Jemand den Kranken durch langes Sprechen oder sonstwie belästigt, so entferne man ihn und verweigere Zutritt. Man spreche immer in ruhigem Tone, aber bestimmt und vermeide alles Flüstern. Soll dem Kranken irgend etwas verborgen bleiben, so dürfte unter keinen Umständen, in seiner Hörweite, solches auch nur angedeutet werden. Sollte jedoch der Glaube sein, daß der Kranke nicht mehr lange leben könnte, so würde ich demselben sicher dies mittheilen, es ist grausam und ungerecht, es dem Kranken vorzuenthalten. Anhaltendes Geräusch, wenn auch nur schwach, wird Jedermann lästig und es gibt wenig Kranke, die in der That dadurch nicht bald nervös werden. Man trete fest aber freundlich dem Kranken gegenüber auf. Er muß verstehen, daß der Wärter

am Beſten weiß, was er zu thun hat und er auch ſo handeln wird. Was dem Kranken verboten iſt, ſollte ihm nicht erlaubt werden, aber mit aller Freundlichkeit und man wird bald die Zuſtimmung des Kranken merken. Rauſchende Seide, knarrende Schuhe und das Geklapper der Teller u. ſ. w. darf im Krankenzimmer nicht erlaubt werden.

8. Speiſen, Getränke und Delikateſſen. — Falls die Verfaſſung des Kranken einfache und nahrhafte Koſt verträgt ſowie nicht zu ſtarken Thee oder Kaffee, iſt es das Beſte, ſolche zu reichen, aber bei dem Schwachen und Kraftloſen ſind Leckerbiſſen angebracht und wünſche ich ſpecielle Aufmerkſamkeit darauf zu lenken und gebe meine Erlaubniß, dem Kranken, gerade das, was er wünſcht in gehöriger Quantität zu geben. Wir wiſſen Alle von dem Verlangen von Fieberkranken nach kaltem Waſſer und von den Kuren die es gebracht, wenn der Kranke ſolches, trotz den Befehlen des Arztes auf heimliche Weiſe erhielt. Jüngſt kam ein Fall zu meiner Kenntniß, wie das Leben eines Typhuskranken, durch das Trinken von 2 Quart Apfelwein gerettet wurde. Der Kranke hatte es immer erſehnt und als er es erhielt, hörte er nicht eher zu trinken auf, bis er den Krug geleert hatte. Ich nenne dies allerdings nicht „Mäßigkeit", aber der Wille des Kranken war ſtärker als die Macht der Wärterin, nachdem der Arzt es erlaubt hatte. Niemand wäre zu tadeln geweſen wenn der Patient ſtatt gerettet, geſtorben wäre. Man nehme dies, ſelbſt bei gefährlichen Fällen, nicht als Maaßſtab an. — Ein kleines Glas und öfter gereicht, ſolange der Wunſch des Kranken darnach iſt, iſt der beſte Weg. Speiſen und Getränke ſollten regelmäßig und in paſſenden Quantitäten genommen werden. Um Krankenzimmer zu lüften, ſiehe „Desinfection."

Fleiſchbrühe, Fleiſchextract, Krankenkoſt, Getränke u. ſ. w. für Kranke.

1. Fleiſchbrühe. — Man nehme ½ Pfund mageres Fleiſch, ½ Taſſe kaltes Waſſer, etwas Salz, Pfeffer oder Muskatblüthe. Gebrauchsanweiſung. — Man ſchneidet das Fleiſch in halbzöllige kleine Würfel und ſehe dazu, daß kein Fett daran iſt, bringt es in eine mit kaltem Waſſer gefüllte und verſchloſſene Flaſche und ſetze ſolche in einer Schüſſel voll kaltem Waſſer auf den Ofen. Sobald daſſelbe kocht, ſchiebe es hinweg und halte es für 2 Stunden lang am Kochen, dann läßt man es durchſeihen und preſſe den Saft aus und würze mit ein wenig Salz oder Pfeffer, nach Wunſch des Kranken.

2. Fleiſchbrühe und verbeſſerter Geſchmack durch Röſten. — Man nehme ein ſchönes Stück Fleiſch und entferne alles Fett, und brauche einen reinen Bratroſt. Alle verbrannten Fleiſchtheile können leicht entfernt werden, wenn man das Fleiſch gleich nach Abnahme einige Minuten in heißes Waſſer legt und es abſchabt oder mit einer ſteifen Bürſte abreibt. Bei lebhaftem Kohlenfeuer legt man das Fleiſch auf den Bratroſt und röſte wie gewöhnlich, bis es zum Wenden fertig, dann nehme man es ab und bringe eine Schüſſel mit einem Pint heißen Waſſers und laße es am heißen Feuer ſtehen. Nachdem das Fleiſch auf der einen Seite gut geröſtet iſt, bringt man es in die Schüſſel mit heißem Waſſer und preßt daſſelbe mit einem ſtarken Löffel, um den Saft aus dem Fleiſche zu gewinnen. Man röſte und preſſe öfters, um allen Saft und alle Stärke aus dem Fleiſch zu erhalten. Zuletzt ſchneide man das Fleiſch in zollgroße Stücke und preſſe jedes Stück mit einem Citronenpreßer aus, um alle Kraft zu erhalten. Es ſieht wie Wein aus, wenn

man jedoch jedesmal einen Theelöffel voll Wein hinzufügt, wird es dem zarteſten Magen zuſagen, beſſer wie Brodſuppe und iſt natürlich viel ſtärkender und wenn, wie in No. 1 gerathen, gewürzt, von dem Kranken mit Genuß genommen, beſonders durch das Röſten ſchmackhafter.

3. Fleiſchextract. — Der wirkliche Extract oder nährende Beſtandtheile werden, wie in No. 1 beſchrieben, erzielt, ausgenommen man bringt kein Waſſer in die Flaſche und das Kochen wird 1 oder 2 Stunden länger fortgeſetzt, dann wird der Saft oder die Eſſenz ausgepreßt und falls gewünſcht, ein wenig Wein hinzugefügt, ebenſo ein wenig Pfeffer und Salz; ſollte der Kranke Muskatblüthe vorziehen, ſo iſt kein triftiger Einwand dagegen zuläſſig.

Bemerkungen. — Vorſtehendes gibt die Art und Weiſe, wie früher dieſe Fleiſchextracte für Kranke bereitet wurden. Die Fortſchritte in der Wiſſenſchaft von Arzneien, ſpeziell das chemiſche Departement, iſt auch in dieſer Beziehung erweitert. Unter den Verbeſſerungen iſt auch die Art, nicht zu kochen, ſondern das Erweichen in kaltem Waſſer, oder bei Gebrauch von mäßiger Hitze von nicht über 100—150 Grad, um nicht das Eiweißartige des Fleiſches zu zerſtören.

4. Fleiſchbrühe für den Kranken.—Neuer Prozeß.—Fleiſchbrühe, richtig zubereitet, wird günſtig vom Magen angenommen, der alle ſonſtige Nahrungsmittel verſchmäht. Die Kunſt, ſolche zu bereiten, iſt nicht allen Wärterinnen gegeben. Die zwei folgenden Rezepte ſind die beſten, die es gibt:

Fleiſchbrühe (mäßig erwärmt nach Erweichen in kaltem Waſſer). Nehme 1 Pfund vom beſten Fleiſche, ſchneide in dünne Streifen und ſchabe dasſelbe fein, dann bringe dasſelbe mit 1 Salzlöffel voll Salz in 1 Pint kaltes Waſſer in einen irdenen Topf, laſſe 2—3 Stunden ſtehen und rühre fleißig um; nachdem der Topf bedeckt iſt, ſtelle man ihn auf den Ofen und laſſe bis zur Bluthitze erwärmen. 135 Grad bringt das Eiweiß im Fleiſche noch nicht zum Kochen und Bluthitze iſt nur 98 Grad. Eine größere Hitze würde den Nahrſtoff unwirkſam machen. Man ſeiht es durch ein Sieb oder einen Muslin-Beutel und dasſelbe iſt zum Gebrauche fertig. Die Bereitung von Fleiſchbrühe iſt kein Koch-, ſondern ein Dämpfungs-Proceß. Einige Chemiker behaupten, es iſt beſſer ohne Hitze zu bereiten, indem man Salzſäure zuſetzt, welches ein Beſtandtheil von geſundem Safte iſt, wie folgt:

5. Fleiſchbrühe ohne Hitze zu bereiten.—Man nimmt ½ Pfund friſches Fleiſch, Schaaffleiſch, Geflügel oder Wildfleiſch, (aber nur magere Stücke, klein gehackt) bringt es in 14 Unzen weiches kaltes Waſſer (2—3 Eßlöffel voll weniger wie 1 Pint), gibt circa 18 Gr. Salz zu und 3—4 Tropfen Salzſäure, rühre Alles mit einem hölzernen Löffel und ſetze es eine Stunde weg, doch rühre man manchmal durcheinander, dann ſeiht man es durch ein Sieb und benützt den Reſt nochmals mit 5 Unzen kalten Waſſers und preßt dasſelbe aus, um alle Nahrungsſtoffe herauszufördern; man miſcht die zwei Abgießungen und der Extract iſt zum Gebrauche fertig. Man ſoll alle 2—3 Stunden frei davon trinken.

Bemerkung. — Die Eigenſchaften dieſer letzten zwei Recepte ſind in einem wohlbekannten Artikel von M. S. Valentine in Richmond, Va., vereinigt und „Valentine's Präparation von Fleiſchextrakt" genannt. Dieſes Präparat iſt nicht über 130 Grad Fahrenheit zu wärmen und dann nur in einem Waſſerbade um der Möglichkeit des Erhitzens vorzubeugen. Altbackenes Brod zerrieben, wird der Fleiſchbrühe zugeſetzt und giebt dasſelbe ein ſchmackhaftes Gericht für den Kranken, ſobald

derselbe solidere Speisen verdauen kann. Er behauptet die Kraft und Stärke von 4 Pfd. Fleisch in eine 2 Unzen haltende Flasche zu concentriren, doch da es zu $1.25 per Flasche verkauft wird, hat es für ärmere Kranke keinen Zweck. Die Reichen können sich natürlich dies erlauben. Durch die Empfehlungen seitens der populären Aerzte Americas und Europas, sowie durch den erwiesenen Gebrauch in Irrenhäusern, Hospitälern, u. s. w. ist es ein ausgezeichnetes werthvolles Präparat und ich will mit der Bemerkung schließen, daß ich dies nicht zum Benefiz des Fabrikanten mittheile, (da derselbe gar keine Kenntniß davon hat,) noch bin ich dafür bezahlt, sondern um dem Publikum Kenntniß von dem Werth der 2 letzten Recepte zu geben. Dieser Fleischextrakt wurde auf der internationalen Ausstellung 1876 in Philadelphia und 1878 in Paris ausgestellt und ausgezeichnet und war das Urtheil wie folgt:

„Für die Vorzüglichkeit der Methode in seiner Herstellung, wobei es namentlich mehr frischen Fleischgehalt als andere Fleischextrakte zeigt, die Abwesenheit von unangenehmen Beigeschmack und der Bequemlichkeit des sofortigen Brauchens, sowie der Vollkommenheit mit der dasselbe seine guten Eigenschaften in warmen Klima beibehält."

Zweifellos wird es durch Erweichen und Auspressen in etwas kaltem Wasser hergestellt um die Trennung der Säfte vom Fleische zu vollbringen und die Verdunstung durch Hitze zu verhüten. Es herrscht kein Zweifel über den Werth dieses Artikels für den Kranken und da nur ½ bis 2 Theelöffel voll zu einer Dosis nöthig sind, so werden Viele vorziehen es zu gebrauchen, als eines der oben erwähnten Mittel, und in diesem Falle bezwecke ich, was ich wollte, daß ist, die Aufmerksamkeit darauf zu lenken. Man sehe ebenfalls wie unten stehend: „Fleischwasser, Fleischbrühe" u. s. w.

6. Austern-Essenz. — Nehme ½ Dutzend (oder soviel als der Patient vertragen kann) große gute Austern mit ihrem Safte in eine Kochpfanne und lasse solche über einem Feuer gelinde kochen, bis dieselben kochen oder fest werden, circa 3—5 Minuten, je nach der Hitze. Dan nehme solche ab, gieße den Saft ab, ohne die Austern zu brechen, und reiche ihn dem Kranken heiß. Leichte, altbackene Brodkrummen, trockenes Bisquit oder Crackers geben noch mehr Geschmack und Stärke dazu, wenn der Patient solche vertragen kann.

Bemerkungen. — Viele sagen: „Füge Salz zu," wenn sie Austern wünschen; ich halte es für das Beste, kein Salz oder sonst etwas zuzufügen, bis dieselben vom Feuer kommen.

7. Hühnerfleischbrühe. — Man nimmt ein halbes junges Huhn, entfernt das Fett und die Haut, bestreut es mit Salz und bringt es in ein Gefäß mit zwei Quart kaltem Wasser und setzt es über ein lebhaftes Feuer; sowie es kocht, setzt man den Topf etwas zurück, damit es nur gelinde kocht. Wenn ganz zart, schneidet man die weißen Theile ab und läßt den Rest an den Knochen gar kochen. Zerhacke die weißen Theile und zerstoße dieselben ganz fein in einem Mörser und füge der Brühe ein wenig kochendes Wasser hinzu, um sie, wenn nöthig, zu verdünnen und trinkbar zu machen. Dann bringt man alles wieder in eine Pfanne und kocht nochmals für einige Minuten. Viele Personen wünschen ein wenig Salz und Pfeffer hinzu, aber man brauche nur wenig Pfeffer dazu, nur um den Patienten zu befriedigen. Ein wenig Pfeffer schadet nichts. Es ist sehr nährend und sollte daher nur in geringen Quantitäten genommen werden. Etwas Reis kann

mitgekocht werden, um den Geschmack oder die Nährkraft zu erhöhen; ein anderes Mal kann man aus derselben Ursache Brodkrummen oder einige Crackers einbrocken. Petersilie kann irgend einer Fleischbrühe zugesetzt werden oder nach Wunsch irgend ein anderes Kraut.

8. Hammelfleischbrühe. — Man nimmt ½ Pfd. Hammelfleisch oder von einem jungen Schafe (altes Schaffleisch wird nie für einen Kranken gebraucht), schneidet es in kleine Stücke, entfernt so gut wie möglich alles Fett, thut die Beintheile sowohl wie das magere Fleisch in eine Kochpfanne mit 3 Pint kaltem Wasser und ein wenig Salz und lasse langsam kochen und schäumt fortwährend ab. In 30—40 Minuten kann man dem Patienten, falls er danach verlangt, eine Portion davon geben lassen; noch 2 Stunden langsam nachkochen und würze nach Geschmack wenn heiß; dann wird es leicht abgegossen und alles Fette von der Oberfläche abgenommen. Dann kann der Patient es nach Geschmack, warm oder kalt nehmen. Ein Stück Brot leicht geröstet und in die Brühe eingebrockt ist stärkend und giebt Abwechslung im Geschmack. Altbackenes Brot nicht geröstet, ist vorzuziehen.

9. Kalbfleischbrühe. — Dieselbe mit Kalbfleisch ebenso wie oben zubereitet, in circa 3 Quart Wasser, 2 Unzen Reis, ein wenig Salz und Muskatblüthe. Man kocht, bis das Wasser halb verdunstet ist.

10. Fleischsuppe. — Man nimmt ein Stück Fleisch vom Rumpf oder der Schulter von der Größe einer Hand, schneidet es in kleine Stücke und bringt solche in eine Pfanne mit einem Pint kalten Wassers. Man kocht und schäumet ab für circa 20 bis 30 Minuten und preßt das Fleisch verschiedene Male aus um alle Stärke desselben zu erhalten. Bei heißer Witterung ist dies kalt zu genießen und sehr wirkungsvoll Falls der Patient es wünscht, so ist der Gebrauch warm zu empfehlen.

11. Gemüsesuppe. — Man nimmt von gleichgroßen Kartoffeln, Rüben und Zwiebeln je 2, nachdem gereinigt und geschält läßt man solche 1 Stunde in 1 Quart Wasser kochen, wobei man fortwährend kochendes Wasser zusetzt. Ein wenig Salz und Pfeffer, sowie irgend ein anderes Kraut oder Gemüse, verbessert nur den Geschmack. Dies ist ein gutes Substitut für Fleischbrühe wenn solche nicht genommen werden kann, oder wenn frisches Fleisch nicht zu haben ist, auch wenn Abwechslung in der Diät nöthig ist.

12. Milchsuppe mit Rosinen. — 2 Eßlöffel Mehl mit genügender kalter Milch, dann bringt man dies in 1 Quart kochender Milch mit 20—30 großen Rosinen und läßt 20 Minuten kochen, worauf man ein wenig Salz zusetzt.

13. Hafermehlsuppe. — Mische 2 Eßlöffel feines Hafermehl mit ein wenig kaltem Wasser, dann rühre 1 Pt. kochendes Wasser hinzu und lasse es 15—20 Minuten kochen. Man füge ein wenig Salz und Zucker zu und, wenn gewünscht, etwas Wein und Muskatnuß.

14. Maisbrei. — Wird mit Mais und ein wenig Mehl hergestellt; ½ Tasse voll Maismehl wird mit etwas Wasser zu Teig geknetet und in heißem Wasser 30 Minuten lang gekocht. Mit Salz und Zucker versetzt, ist dies sehr appetitlich. Manche fügen etwas Zucker zu und zwar nur von der besten Qualität. Dieses Mittel ist nicht nur nährend, sondern auch abführend. Etwas Zimmt mit Muskat vermengt, kann hinzugefügt werden.

15. Gebräunter Weizenkuchen für schwachen Magen und Sommerkrankheiten von Kindern. — Man röste Korn auf selbem Wege wie Kaffee, zermahle gerade wie feinen Kaffee und bereite mit Wasser einen Brei. In kleinen Stücken gebacken ist solches sehr gut. Selbst ein schwacher Magen wird diese Speise annehmen. Man bemerke „Korn-Kaffee" für Kranke unter betreffender Rubrik.

16. Gegen Abführen bei Kindern und Erwachsenen. — Getrockneter Weizen wird in Milch gekocht und genossen. Dies ist als zuverlässiges Mittel bei allen Sommerkrankheiten bekannt.

17. Milch und Reisbrei. — 3 Eßlöffel voll pulverisirter Reis wird mit kalter Milch (1 Quart) gekocht und fortwährend gerührt, mindestens 10 bis 15 Minuten lang. Muskatnuß hinzugefügt, verleiht einen guten Beigeschmack. Kinder lieben es sehr.

18. Tamarindensaft, kühlend und abführend.—Dr. King von Cincinnati sagt: Tamarinden wachsen hauptsächlich in Ost- und Westindien. Dieselben werden mit Syrup vermischt in Fässern importirt und dann hier von Kaufleuten in Flaschen in den Handel gebracht und zwar in wohlverschlossenen Flaschen. Ich bin überzeugt, daß der Gebrauch davon als kühlendes und durststillendes Mittel, speziell bei Fieber, sehr wirksam ist.

19. Tamarindenwasser für Fieberkranke.—Bei heißem Wetter und Magenleidenden den Durst zu stillen. — Man nimmt 1 Quart Tamarinde, 8 Pfund sind beinahe 1 Quart, und bringe solche in ein irdenes Gefäß. Nachdem mit 8 Quart Wasser zugesetzt, bringe man Alles zum kochen und lasse es 3 bis 4 Stunden stehen, presse dasselbe mit der Hand aus. Dann wird es durchseiht und wohlverschlossen und im kühlen Keller aufbewahrt. In 4 Wochen ist dasselbe genießbar.

Bemerkungen.—Bei heißem Wetter ist besonders bei Magenkranken großer Durst bemerkbar. Für solche Dürstende kenne ich kein besseres Mittel als Obiges um den quälenden Durst zu stillen. Man nehme ein Weinglas von diesem mit Wasser nach Geschmack vermischt und man erhält einen angenehmen Nectar, nicht nur angenehm sondern auch heilend. Der Verfasser hat es selbst probirt nub weiß was er sagt. Nach längerer Zeit sieht es wie Champagner aus. Nachdem ich ein Glas davon getrunken, verspürte ich keinen Durst mehr für etliche Stunden. Die Eigenschaften des Tamarinds sind solcher Natur, daß es nicht nur nahrhaft, sondern auch erfrischend, abführend und bei Fieber sehr vortheilhaft ist. Man sollte dasselbe immer auf Eis halten und falls kein Eis zur Stelle, kühlt man es am besten in kaltem Wasser und vefügt beim Gebrauche je nach Geschmack. Der Kranke kann nach Bedürfniß soviel gebrauchen wie er will, nur darf es nicht zu abführend wirken.

20. Weinwürze. — Nachdem man ein Pt. süße Milch kochen läßt, gibt man 5—6 Eßlöffel voll Wein und wenn 15 Minuten lang gekocht, bringt man dasselbe vom heißen Feuer und würze nach Geschmack mit Muskatnuß, Citronen oder Pomeranzenschale 2c. Für schwache Patienten ist es sehr wünschenswerth.

21. Saure Milch. — Falls kein Wein zur Hand ist, so koche man eine Tasse süße Milch und vermenge mit demselben Quantum saure Milch. Das Resultat ist jedenfalls günstig und kann das Mittel nach Geschmack gewürzt werden.

22. Guter Essig. — Wenn nicht verdickt, wirkt ebenso und leistet dieselben Dienste.

23. Hühnerbrühe. — Man nimmt ein halbes Huhn, zieht die Haut ab und zerbricht alle Knochen. Dies wird in 2 Qt. Wasser ½ Stunde lang gekocht und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Wirkt stärkend und durststillend, selbst wenn der Magen andere Essenzen nicht annimmt. Wenn man das Fett durch Leinwand abschöpft oder abseiht ist es das Beste was gethan werden kann.

24. Gerstenwasser. — Eine Unze Gerste wird in kaltem Wasser gereinigt, einige Minuten lang gekocht, um den ranzigen Geruch fortzunehmen, danach wird sie in einem Qt. Wasser gekocht und wenn halb eingekocht dem Kranken nach Wunsch verabreicht. Heiß oder kalt ist selbes gleich nahrhaft.

25. Hühnerkraftsuppe. — Man nimmt etwas geröstetes altbackenes Brod und brockt solches in einen Suppenteller, gießt die Hühnersuppe kochend darüber und läßt es bedeckt abkühlen. Nach Wunsch und dem Befinden des Kranken gemäß wird es genommen.

26. Einfache Suppe.—5 bis 6 Boston oder leichte Crackers werden zerrieben und mit etwas Salz, Muskat und Zucker gemischt und, nach dem Kochen abgekühlt, gibt dies einen nahrhaften Trank, noch besser wenn der Kranke dabei leichtes Brod vertragen kann.

27. Einfache Brot-Suppe.—Ein Stück altbackenes Brod ohne Rinde wird mit wenig Butter in ½ Pint Wasser gekocht, je nach Wunsch mit Muskat gewürzt oder Zucker versüßt.

28. Mais-Kaffee für Kranke und Magenleidende.—Man nimmt frisches, süßes und getrocknetes Korn, ist beim Rösten etwas vorsichtig und verhütet das Anbrennen desselben, um es nicht bitter zu machen. In einer Kaffeetasse davon rührt man ein Ei und gießt heißes Wasser darüber und trinkt ebenso wie Kaffee mit Zucker. Es ist nahrhaft und wirkt beruhigend auf den Magen, um Erbrechen zu vermeiden. (Siehe Korn- und Maisgrütze).

29. Maisthee.—Maisthee wird auf oben geschilderte Art zubereitet, d. h. ohne Ei, ist angenehm, warm oder kalt, jedoch nicht so nahrhaft und für Schwache sehr empfehlenswerth; da es jedoch Kranke in allen Stadien gibt, so sind folgende Rezepte gültig:

30. Reiskaffee für Kinder und Schwächliche.—Man röste den Reis gerade wie Kaffee, Korn oder Bohnen, zermalme solchen in einem Mörser, nimmt eine Tasse voll zu einem Quart Wasser, kocht 15 Minuten und läßt es abgekühlt durchseihen. Man nimmt Stückenzucker und gekochte Milch damit und trinkt nach Wunsch soviel wie der Magen verträgt. Kinder lieben dies und ziehen es gerade wie schwächliche Personen dem Kaffee vor.

31. Gewöhnlicher Thee.—Ein ganz schwacher Abguß von schwarzem oder grünem Thee wird auf Wunsch des Kranken mit Milch und Zucker bereitet, da es besser ist, den Wünschen des Kranken thunlichst nachzukommen, als ihn zu alteriren, da alle Aufregung vermieden werden sollte. Deßhalb soll der Wärter dem Kranken gegenüber wo immer möglich nachgiebig sein.

32. Eierpunsch für Kranke. — Man schlägt das Gelbe eines Eies mit Puderzucker zu Rahm, fügt etwas Muskat, einen Eßlöffel Branntwein und 2 Eß-

löffel Madeira Wein zu. Dann schlägt man das Eiweiß zu steifem Schaum und versetzt mit einer Tasse süßer Milch.

Bemerkungen. — Dies ist köstlich für kranke und schwache Patienten, erfrischend und nährend, da „echter Madeira" belebend wirkt. Das Original-Rezept ist wie folgt: Das Gelbe von 16 Eiern, 16 Eßlöffel pulverisirten Zuckers zu Rahm geschlagen, eine Muskatnuß gerieben, ½ Pint guten Branntwein oder Rum und 2 Gläser Madeira-Wein und 6 Pint Milch wird zugefügt und Alles abgekühlt. Man könnte glauben, daß dieses Quantum für ein ganzes Hospital berechnet sei oder der Patient davon eine ganze Woche essen müßte, doch war es früher allgemeine Praxis, bis schließlich der Branntwein den Wein verdrängte. Keine Abendgesellschaft war mustergültig, ohne einen guten Vorrath von Milch- oder Eierpunsch, der den Gästen vorgesetzt wurde und es wurde angenommen, daß sich Jeder selbst helfe. Für jüngere Leute ist dies etwas gefährlich, besonders wenn es wiederholt vorkommt. Ich weiß es aus eigener Erfahrung während meiner früheren Jahre, wo durch die Liberalität von begüterten Herren dieses Getränk spendirt wurde. Dasselbe schmeckte ausgezeichnet und mundete vortrefflich, nach längerem Genuß doch hatte ich den moralischen Muth, meinen Freunden zu sagen, daß ich, trotzdem mir ihre Gesellschaft lieb und werth sei, mir den Genuß versagen müßte. Ich wurde ausgelacht und verhöhnt, habe jedoch gerade meiner Standhaftigkeit in diesem Falle meine Position und gegenwärtige Stellung zu verdanken. Ich habe kurz zuvor geheirathet und nur dem Entschlusse, den ich stetig hielt, danke ich meine Glückseligkeit und die Arbeit, die mich in den Stand setzte, unabhängig und zufrieden zu sein. Man erlaube mir deshalb, besonders jungen Leuten gegenüber, den Rathschlag „berauschende Getränke" nicht übermäßig zu gebrauchen, solange man den Wunsch hegt, sowohl in diesem Leben als im Jenseits glücklich zu sein.

33. Negus, ein aus Wein, Zitronensaft, Zucker, Muskat und Wasser bereitetes Getränk. — Man nimmt 1 Pint Gerstenwasser wie oben angegeben, ½ Pint Wein, einen Löffel voll Zitronensaft und Muskat und Zucker nach Geschmack und mische gehörig.

34. Rohe Eier und Milch für Genesende. — Ein frisches Ei, eine Tasse Milch und etwas Portwein und Zucker. Anweisung.—Man nimmt das Gelbe vom Ei, schlägt solches gehörig, fügt Milch hinzu und bringt es zum Schäumen worauf der Zusatz von Wein und Zucker erfolgt.

Bemerkungen. — Dies sollte immer fertig zum Gebrauch sein, und ist stärkend nachdem der Patient Bewegung hatte.

35. Milchpunsch für Kranke. — Ein halbes Pint süßer Milch, 2 Löffel weißen Zuckers, 2 Löffel starken Branntwein, mit etwas Eis. Gebrauchsanweisung. — Man löse den Zucker in Milch auf und fügt den Branntwein zu.

Bemerkung. — Dieser Punsch hat das Leben vieler Schwerkranken gerettet, wenn keine andere Nahrung anschlug und muß derselbe stets auf Eis gehalten werden.

36. Milchpunsch mit Ei für Kranke und Schwächliche. — Sollte der Kranke sehr schwach sein, so füge man obigem Rezepte ein Ei zu (es dürfen natürlich nur frische Eier gebraucht werden).

Bemerkungen. — Das Weiße eines Eies mit einem Eßlöffel Zucker und einem Löffel des besten Branntweins wurde mir von einem meiner besten Freunde,

einem Methodisten-Prediger, theelöffelweise gegeben und hielt mich 2—3 Tage und rettete zweifellos mein Leben, trotzdem der mich behandelnde Arzt behauptete, daß mir es zu Kopfe steigen und mich tödten würde. Ich litt an Lungen-Typhus an der rechten Lunge und war durch häufige und schwächende Entleerungen an Grabesrand gebracht. Der behandelnde sowohl, als der konsultirte Arzt, der schon mehr als alter Narr bekannt war, behaupteten, daß Branntwein sehr schädlich sei. Der mich behandelnde Arzt erklärte, daß Whiskey unbedingt schädlich sei und Gehirnentzündung hervorriefe. Der Pastor besuchte mich während meiner Krankheit und hörte alle Argumente; nachdem er meine Erschöpfung bemerkte, consultirte er mit anderen Doktoren meinethalben und dachte, die Verantwortlichkeit in diesem Falle zu übernehmen. Er nahm meine, leider verstorbene, Frau zur Seite und befahl ihr, sich für kurze Zeit Ruhe zu gönnen, da sie solche sehr nöthig hätte. Sie war fortwährend aufgeregt und konnte ihr Gefühl bei meiner Krankheit wie eine wahre Frau nicht verbergen. Der Liquör war wirklich das einzige Mittel, um die Krankheit zur Wende zu bringen und ist in solchen Fällen bei sehr schwachen Patienten nur zu empfehlen. Wäre ich nicht dieser Ueberzeugung gewesen, so würde ich sicher es nicht empfehlen. Ich verwahre mich jedoch, berauschende Getränke anzupreisen, nur in außergewöhnlichen Fällen, um dadurch die Nerven aufzufrischen und zu beleben. Der Einwand, den ich gegen berauschende Getränke erhebe, wird unter der Rubrik „Eierpunsch" näher erklärt.

37. Rothwein-Punsch. — Eine Flasche Rothwein, ¼ Flasche Eiswasser, 2 zerschnittene Citronen und ½ Tasse voll Zucker. Man vermischt erst den Zucker mit dem Citronensaft und fügt dann den Wein hinzu und kühlt mit Eis. Man gebe Kranke so viel als sie vertragen können um sie anzuregen. Dadurch wird der Appetit gereizt und deßhalb ist es gut den Wünschen des Patienten nachzukommen.

38. Johannisbeerenwein für Kranke. — Eine Dame gibt folgendes Recept: Man kocht für 10 Minuten und verschließe die Flasche sorgfältig. 2 Eßlöffel voll Johannisbeersaft in einem halben Glas Wasser und mit Eis gekühlt ist vortrefflich.

Bemerkungen. — Angenehm und nicht angreifend und um Versäurung zu verhüten, sehe man Folgendes:

39. Ein englisches Getränk für Patienten. — „Ein Saures" (Citronensaft), zwei Süße, drei starke Liquöre und 4 Glas Wasser.

Bemerkung. — Das Quantum mag eine Tasse vollhaltig sein, oder ein Pint, aber alle Theile müssen ausgemessen sein. Für Kranke die betäubende Getränke benöthigen wäre ¼ Schnapps oder Bordeaux Wein vorzuziehen. Für Fieberkranke ist jedes säuerlich schmeckende Getränk zu empfehlen; dasselbe muß immer kühl sein. Irgend eines der folgenden Mittel kann falls nöthig gebraucht werden.

40. Himbeer-Essenz sehr kräftigend für Kranke. — Man nimmt 4 Quart Himbeeren und übergieße mit gutem Apfelessig und läßt 24 Stunden stehen, dann wird abgeseiht, 1 Pfd. Zucker zu jedem Pt. Saft zugefügt und 20 Minuten lang gekocht. Luftfrei gehalten wird es seine Kraft nicht verlieren. Ein Eßlöffel voll mit eiskaltem Wasser vermischt, wird den Patienten sehr erfrischen. Ebenso belebend wirkt

41. Brodwasser. — Leicht gebräuntes Brod, etwas altbacken, wird, nachdem heißes Wasser darüber gegossen, mit etwas Citronensaft vermischt, abgekühlt genossen.

42. Rohe Eier für Kranke. — Stärkend, nahrhaft und angenehm. —Ein rohes Ei mit einem Löffel voll Zucker und etwas Liqueur und Eiswasser wirkt sehr nährend und sollte immerfort vorräthig sein.

43. Getränke für Fieberkranke und Dürstende. — ½ Unze Brechweinstein, 4 Unzen Zucker, 8 Unzen Pomeranzenschale werden in 8 Pint Wasser heiß gekocht. Man nimmt 1 Pfund Orangenschale, zerrieben, und 8 Pfund Zucker oder im ähnlichen Verhältniß.

Gebrauchsanweisung. — Man vermischt in einem irdenen oder hölzernen Mörser und fügt Pulverzucker zu. Wenn gehörig aufbewahrt, hält es sich sehr lange und abgekühlt kann man dem Kranken nach Wunsch verabreichen. Man sehe unter „Fieber und dessen Verhütung." — Dr. Buchanan.

Bemerkungen. — Dieses Mittel ist magenstärkend und gehört zu den tonischen, stärkenden Getränken. — Cooley's Cyclopedia.

44. Getränke für Brustkranke. — Je zwei Unzen Gerste und ausgekernte Rosinen, ¼ Unze Süßholz und 2 Quart Wasser. Anweisung. — Zuerst koche man die Gerste, füge die Rosinen zu und verdünne zur Hälfte und vermische mit dem Süßholz. Wenn abgekühlt, wird es durchgeseiht.

Bemerkungen. — Dr. Buchanan, ein alter englischer Arzt, machte es allen seinen Brustkranken zur Pflicht, obige Präparation zu gebrauchen.

45. Kräuter-Thee für Kranke. — Getrocknete Salbei-Blätter, Kräuter, Pflanzen, ¼ Unze schwer, werden mit ½ Pint Wasser abgekocht und, wenn abgekühlt, getrunken, mit etwas Zucker, je nach Wunsch.

46. Salbei-Thee. — Wie oben angeführt, gut zubereitet, mit pulverisirtem Alaun und Honig vermischt, ist zum Gurgeln sehr empfehlenswerth.

47. Pfeffermünz-Thee. — Grüne oder getrocknete Blätter, von Pfeffermünz werden mit Zucker, je nach Geschmack versüßt und werden Magenleidenden und Kindern sehr angenehm sein.

48. Catnip-Thee wird von alten Wärterinnen besonders bei Kindern häufig angewandt.

49. Flöhkraut-Thee ist wie allbekannt bei Erkältung sehr anwendbar und als Schwitzmittel vorzuziehen.

50. Enzian-Wurzel und Blüthen sind als Thee sehr werthvoll und kann heiß und kalt genommen werden; da dieselben jedoch bitter schmecken, so kann man selben mit Zucker versüßen.

51. Erdbeeren-Thee. — Bei Mundkrankheiten von Kindern ist derselbe als Gurgelmittel warm zu empfehlen.

52. Brombeeren-Thee. — Bei Unterleibskrankheiten wird der Abkoch von Brombeeren mit Zucker versetzt, sich sehr vortheilhaft erweisen, ebenso bei Fieber und derartigem Unwohlsein.

53. Pfeffermünz-Thee. — Es wäre unrecht, dies Kapitel zu schließen, ohne dies beizufügen. Einige Blätter Pfeffermünzkraut oder Frauenmünzkraut ist bei Blasenleiden harntreibend und befördernd. Man preßt dieselben in einem Glase Wasser aus, vermischt mit Wein und Eis und wenn rasch getrunken, wird man nicht leicht eine kühlendere Linderung verspüren, als dadurch. Es ist gut für Kranke und Gesunde.

Mehlspeisen, leichtes Gebäck, Fruchtsaft und derlei Nahrmittel für Kranke.

54. Reispudding gebacken.—½ Pfd. Reis; 1 Pt. Wasser; 1 Qt. Milch; 1 Tasse voll Zucker; drei Eier; 1 Theelöffel voll Salz, und Citrone und Vanille als Gewürz.

Gebrauchsanweisung.—Nachdem der Reis gereinigt wird er ½ Stunde lang gekocht, dann die Milch hinzugefügt, eine halbe Stunde länger kochen gelassen, sodann schlägt man die Eier, Zucker und Salz hinzu und mischt mit dem Reis, dann bäckt man dasselbe leicht zur Bräune ½ Stunde lang und genieße solches mit ein wenig Butter oder Sauce.

Bemerkungen.—Da nur ein kleiner Theil hievon nöthig ist, so werden Nachbarn recht gerne etwaigen Ueberfluß theilen, besonders wenn es warm vom Ofen kommt.

55. Tapioca Rahm-Pudding.—3 Eßlöffel voll Sago, 1 Quart Milch und Wasser, 3 Eier, ein wenig Salz und man fügt zum Würzen nach Belieben Citrone oder Vanille zu.

Anweisung.—Man läßt den Sago 4 Stunden in Wasser, gießt danach das Wasser ab. Kocht die Milch und sobald wie möglich fügt man das Eigelbe zu, dann den Sago, bis Alles dick wird. Gebräunt und appetitlich hergestellt ist es wunderwirkend. Ebenso vortheilhaft als nahrhaft.

56. Graham-Pudding.—Ein Pint kochendes Wasser, Graham-Mehl, Salz, 1 Pint heißer Milch und 1 Ei.

Anweisung.—Man bereitet mittelst heißen Wassers, soviel als nöthig Graham-Brod, indem solches zu Teig geknetet mit heißer Milch ¾ Stunden gekocht wird. Mit Syrup oder Zucker genommen, ist es ein sehr angenehmes Gericht.

57. Eierbrod.—Ein frisches Ei, gutes frisches Brod, höchstens einen Tag alt und Salz und Wasser. Anweisung.—Man bräunt das Brod, schlägt ein Ei in heißes Wasser und kocht um das Eiweiße zur Garheit zu bringen, fügt genügend heißes Wasser und Salz zu, tauche den Toast in das Wasser und lege das Ei darauf.

Bemerkungen. — Vorausgesetzt, daß Alles nach Vorschrift zubereitet und der Kranke im Stande ist diese Kost zu verdauen, wirkt diese Speise nur kräftigend. Zur Abwechslung gebrauche man Milchbrod aber heiß.

58. Mehlbrei. — Bei Diarrhöe von Kindern. — Man nimmt eine Tasse voll Mehl in ein Leinen-Säckchen und kocht 5 Stunden lang; wenn abgekühlt trunkt man dasselbe mit Zucker und etwas Milch versetzt; ein bischen Muskat zugefügt erhöht den Geschmack. Bei Unterleibskrankheiten von Kindern und selbst Erwachsenen wirkt dies sehr günstig.

59. Weinwürze.—Sollte gewöhnlicher Fruchtsaft nicht händig sein, so würde ich das Folgende als Substitut vorschlagen. Man kocht ½ Pfund Zucker in einem Gill. Wasser auf, fügt eine Unze Mica zu und vermischt mit ½ Pint Wein wenn abgekühlt. Für Reconvalescente ist dies sehr nährend und kräftigend. Falls zu dick so verdünnt man mit Milch oder Wasser.

60. Pfeilwurz.—2 Löffel voll mit etwas Waſſer zu Teig geknetet, hierauf mit 1 Pint kochendem Waſſer und Citronenſchale vermengt. Mit Zucker, Wein oder Muskat wird je nach Geſchmack gewürzt, zur Abwechſelung wird auch Milch genommen.

61. Beefſteak geröſtet. — Ein ſchönes Stück Fleiſch von der Lende wird geröſtet um den Beigeſchmack von Rauch zu vermeiden. Der Bratroſt muß vollſtändig rein gehalten und bei dem Röſten 3 bis 4 Minuten auf jede Seite verwandt werden. Der Kranke wird es mit Salz und Pfeffer verſetzt vorziehen und iſt es heiß genommen vorzüglich.

62. Hammel- oder Schöpſen-Cottelets. — Von allen fetthaltigen Subſtanzen befreit, und wie Beefſteak gebraten und dünner geſchnitten, kann dem Kranken unbedingt nach Verlangen gegeben werden. Sollte der Patient eine Veränderung in der Bereitungsweiſe wünſchen, ſo ſorge man dafür, ausgenommen es wäre gefährlich dem Wunſche des Kranken zu willfahren.

63. Die Temperatur des Krankenzimmers und dasſelbe kühl zu halten. — Bei warmen oder heißem Wetter iſt es wünſchenswerth den Kranken kühl zu halten, man läßt der Luft, der Windrichtung gemäß, freien Zutritt. Bei vorkommenden Fällen hebt man die untern Hälften der Fenſter in die Höhe, um durch Zug etwas Verminderung der Temperatur zu erzielen. Auch ſpanne man etwas angefeuchteten Muslin vor das Fenſter. Dies bringt einen Temperaturwechſel von 5 bis 6 Graden hervor. Der Durchzug der Luft reinigt und kühlt das Zimmer, und die Luft im Zimmer wird dadurch nicht allein für den Kranken, ſondern auch für Beſuchende erfriſchend gemacht.

Bemerkungen. — Selbſt der Ungläubigſte wird durch den Luft- und Temperaturwechſel von ſeiner Wohlthat überzeugt und der Kranke verſpürt dieſe Wohlthat am allerbeſten. Sowie die Tücher trocken ſind, gebrauche man friſche Wäſche oder befeuchte ſie mit einem Schwamm.

64. Lüftung von Schlaf- und Krankenzimmern.—Kein Kranker ſollte dem Luftzuge ausgeſetzt werden. — Man nimmt ein Stück Holz von der Breite des Fenſters und ſtütze damit das hinaufgeſchobene Fenſter. Die Stärke mag 3 bis 4 Zoll betragen, doch wenn die Verkleidung zwiſchen Holz und Glas den Luftzug durchläßt, muß ſolcher unbedingt für den Kranken nachtheilig ſein. Friſche Luft ſollte dem Kranken nicht direkt zugeführt werden. Bei ſchlecht ventilirten Zimmern iſt dieſe Beobachtungsmaßregel ſehr nothwendig. Friſche Luft ſollte Krankenzimmern zugänglich ſein, kalte Luft oder Zug ſtrengſtens vermieden werden.

Zweiter Theil.

Verschiedentliches.

	Seite.
Culinarische oder Küchen-Abtheilung	327
Vermischte Recepte	522
Haushalts-Memorandum	647
Die Toilette	651
Milcherei-Wesen	657
Hausthiere	668
Landwirthschaftliches	786
Gemeinnütziges	804
Bienenzucht	817
Medizinische Fachausdrücke	831

Für diese Abtheilung, welche von dem medizinischen Theil des Buches getrennt ist, gilt das allgemeine Inhaltsverzeichniß auf Seite 859 beginnend. Ueber den medizinischen Theil giebt das Inhaltsverzeichniß auf Seite 851 Auskunft.

THE KEY TO A HAPPY HOME.

Koch-Recepte.

Brot, Puddings, Pasteten (Pies), Kuchen, Suppen, Fleischspeisen und verschiedene Gerichte.

Brot.

Vorbemerkungen.—Unter dem bloßen Wort „Brot" versteht man immer weißes oder aus Weizenmehl bereitetes. Andere Sorten führen stets einen Beinamen, wie Graham, indianisches, braunes, Bostoner braunes, Korn-Brot u. s. w. Zwei Dinge sind bei gutem Brot besonders wesentlich: Leichtigkeit und Süßigkeit. Schweres, d. h. nicht leichtes und poröses, oder saures Brot ist nur für Ferkel geeignet. Es ist beachtenswerth, daß gutes Brot nicht aus schlechtem Mehl bereitet werden kann. In Nachfolgendem sind diese Punkte fein erklärt mit gleichzeitigen vollen und ausführlichen Unterweisungen über die drei nöthigen Prozesse in der Bereitung guten Brotes: Einteigen, Kneten und Backen.

Wie man gutes Brot herstellen kann. — Ein Laib vollkommenen Brotes, weiß, leicht, süß, zart und elastisch, mit goldbrauner Kruste ist ein Beweis hoher Bildung und eine so unerläßliche Grundlage aller guten Nahrung, daß der Name „Lady" oder „Brotgeberin" auf eine sächsische (man würde jetzt sagen „englische"; denn England wurde von den norddeutschen Sachsen in früherer Zeit überwältigt und erobert, so daß jetzt der Ausdruck „sächsisch" oder „sächsischer Rasse" sich auf die von jenen abstammenden Engländer mehr als auf das ursprüngliche sächsische Volk selbst bezieht, und besonders bezeichnet das Wort „angelsächsisch" stets „englisch") Matrone angewandt, bei Frauen oder Jungfrauen in Ehren gehalten werden sollte. Aber sehen all' die eleganten Damen, welche an unseren heimischen Herden herrschen, solches Gebäck als tägliches Brot aufgetischt?

Dieses sollten nicht Kunstgerichte besonderer Festgelegenheiten, sondern die einfachen Alltagsdinge sein. Womit aber kann man besser anfangen als mit dem lieben Brot? Die eifrige Begünstigung der überfüllten, schlechtbedienten, theuren Wiener Bäckerei bei dem hundertjährigen Jubiläum bewies, daß die Amerikaner gutes Brod und guten Kaffee zu schätzen wissen und hatte vielleicht den Erfolg, die Verbesserung der heimischen Brotstoffe anzuspornen. Die Bereitung so vorzüglichen Brotes und die Kunst, dieselbe zu lehren, ist eine Leistung, die wenigstens so viel Uebung werth ist als die einer Sonate (eines Musikstückes) und die Arbeit ist zugleich eine ausgezeichnete Leibesübung. Denkt man an den Nutzen einer leichten Verdaulichkeit, an die Befriedigung eines ehrenwerthen Stolzes, an die dankbare Bewunderung seitens des häuslichen Kreises: so wird sicherlich keine Jungfrau oder Frau, welche Hauspflichten und -Freuden erstrebt, vor der Mühe zurückschrecken, die Kunst der Brotbereitung zu erlernen.

Die ganze Kunst und Wissenschaft der Brotbereitung ist kein geringes Studium. Man behalte das „Wie" und „Warum" im Auge, obgleich genaue Kenntniß oder Wissenschaft selbst der Brotbereitung kein so geringfügiger Gegenstand ist,

wie sich Manche einbilden. Wechselnde Verhältnisse, selbst der Küchen-Temperatur, bringen in den Erscheinungen einer Reihe von Broten ebensolche Verwirrung hervor als in den peinlichen Experimenten eines Tyndall oder Hurley. Glücklicherweise ist für den praktischen Erfolg eine erschöpfende Kenntniß nicht unerläßlich. Kunstvolle Handhabung kommt mit der Erfahrung, und ich habe die praktische Kochkunst einer Reihe ungelehrter Köchinnen so gelehrt, daß sie unter geringer Aufsicht eine anspruchsvolle Familie befriedigten. Doch die Hausherrin, oder Hausmutter, welche verständige Anleitung geben muß, wird nur dann befriedigt, wenn sie der Sache auf den Grund geht. Möge sie auf ihren Lorbeeren nicht ausruhen ohne die Gewißheit, daß ihr Tisch mit solch schmackhaftem „Lebensunterhalt" beständig versorgt sei, der mit der frischen, würzigen Mai- oder Juni-Butter selbst der guten Frau, deren Hand sie bereitet, einen leckeren Imbiß bietet.

Gutes Brot ist wesentlich. — Das erste Erforderniß guten Brotes ist gutes Mehl (und zwar gesiebtes behufs seiner Anregung und schnelleren Mischung). Erscheint das allerbeste zu kostspielig, so ersetze man den Unterschied durch geringeren Kuchengenuß. Bei wirklich schmackhaftem Brot wirst du dies naturgemäß und fast unbewußt thun.

Bereitung der Hefe. — Auf dem Lande, wo frische Brauerhefe unerlangbar ist, muß die Hefenbereitung das Erste sein; ja, es ist wohlgethan, hiermit zu beginnen und jeder Schritt des Weges zu kennen. Die käuflichen Hefen-Küchlein dienen zur Grundlage. Daraus kann man leicht die Kartoffel-Hefe bereiten, wohl die einfachste und beste mancher guten Arten von weicher Hefe. Trockene Hefen-Küchlein, unmittelbar gebraucht, ergeben kein Brot erster Klasse. Um Hefe zu gewinnen, erweiche drei Hefenküchlein in einer Tasse lauen Wassers, während 6 oder 8 mittelgroße Kartoffeln kochen. Sind sie völlig weich, schütte die Kartoffeln mit einem Quart des Wassers, in welchem sie kochten, durch einen Durchschlag und füge 1 Theelöffel Salz und 2 Theelöffel Zucker bei. Setze die lauwarmen Hefenküchlein hiezu, nachdem sie durch eine Löffel zu einem weichen Brei gerieben sind; bringe das Ganze in einen Steinkrug und erhalte den Inhalt zwölf Stunden lang auf Bluthitze (100 Gr. F.) nach stärkerer Gährung. Folgenden Tages ist die Hefe in bestem Zustand und bleibt so zehn Tage oder länger, wenn in kühlem Keller in engverschlossenem Krug aufbewahrt.

Teiganfetzen. — Viele Hausfrauen in Neu-England begehen dadurch einen großen Fehler, daß sie über Nacht ihren Teig gehen lassen. Ein Geheimniß guten Brotes besteht in dem vollständigen und schnellen Fortgang des Prozesses. Jeder durch Warten verlorene Augenblick bedeutet Verschlechterung. Gerade in dem Augenblick der vollen Leichtigkeit des Teiges sollte das Brot geknetet werden, und der Teig sollte nicht länger als drei Stunden gehen. Setze also den Teig Morgens beliebig früh an, indem du in den dafür bestimmten Napf oder Behälter (du wirst bald merken, wie hoch der Teig darin steigt) zwei Quart gesiebten Mehles thust. Mache in die Mitte eine Höhlung mit dem Rührlöffel; gieße ½ Pint der weichen Hefe hinein, indem du es zuerst vom Boden aus gründlich umrührest und es dann mit dem Mehl vermischest; setze laues Wasser hinzu, unter beständigem Umrühren, bis ein glatter, steifer Teig sich gebildet; den rühre und schlage lebhaft mit dem Löffel wenigstens fünf Minuten lang nach seiner völligen Vermischung. Bedecke den Teig leicht und setze ihn an einen warmen Platz, bis er, völlig leicht, fast schäumt; aber verzögere ja nicht das Kneten, bis er wieder sinkt.

Kneten. — Siebe das Mehl, etwa 6 Quart, in einer Pfanne, mache eine Höhlung in der Mitte; gieße den Teig hinein; füge eine Fingerspitze Salz bei, verrühre mit der Hand das Mehl geschickt mit dem weichen Teig; füge allmählich ein Quart warmer Milch oder warmen Wassers hinzu, indem du so das Ganze zu einer weichen, ebenen Masse verkörperst. Beschütte das Knet-Brett mit Mehl, thue den Teig darauf, der nicht so weich sein darf, um zu kleben, oder so steif, dem Druck zu sehr zu widerstehen, und knete dann lebhaft und lange. Halbstündiges, energisches Kneten ist für Familiengebäck nicht zu viel. Dann sollte das Brot elastisch sein, frei von Klebrigkeit und geneigt, in Blasen zu steigen. Bedecke es mit einem zarten Brottuch, einfach gefaltet und setze es einer gleichmäßigen „Bluthitze"-Temperatur aus.

In zwei Stunden sollte es zu seinem doppelten Umfang gestiegen sein. Bringe es wieder auf das Brett; theile mit den mehlbestaubten oder besser noch eingebutterten Händen einen Theil ab, groß genug für eines deiner Brote und denke daran, daß es wieder ½ mal so viel steigen wird. Forme es leicht zu einem glatten wohlgeformten Laib; hantiere damit möglichst wenig und bringe es in eine gut gefettete Pfanne. Setze die Laibe auf eine halbe Stunde in ihren warmen Winkel zurück; dann müssen sie sehr leicht sein und Spuren von Rissen zeigen. Backe sie nun in einem heißen Ofen bei beständiger Hitze 45—60 Minuten lang, je nach der Größe der Laibe. Nimm sie sofort aus der Pfanne und wickle sie bis zur Abkühlung in weiche, frische Leinwand.

Bisquit (Zwieback) von einem Theil des Teiges. — Ein Theil des Teiges giebt eine Pfanne schmackhaften Zwiebacks ab, wenn man ein Stück Butter in der Größe eines Eis zur genügenden Teigmenge für ein kleines Brötchen hinzufügt, es leicht, aber gründlich mischt, es zu kleinen runden Bällen formt und in der Pfanne etwas bei Seite setzt. Der Zwischenraum wird sich bald schließen und der Teig muß zu seinen doppelten Höhe steigen. Der schnellere, sichere Griff, welcher die Arbeit erleichtert, beschleunigt und belebt, kommt mit der Uebung. Die nöthige Uebung aber kommt nur bei Geduld und Entschlossenheit.

Die Brotkruste weich und schmackhaft zu machen. — Nimm eine Tasse Sahne (Rahm) von der Pfanne weg und setze sie beinem Brot bei, während du es formest; dies wird die Kruste sehr weich und schmackhaft machen.

Bemerkungen. — Ich erwähne dies zum Zweck besseren Verständnisses, da ich weiß, daß das Wiener-Brot eine weichere und schmackhafte Kruste hat als gewöhnliches Brot. Ich glaube, daß wenigstens ein Grund hiervon, der ist, daß das Wiener-Brot reicher an Milch ist, als gewöhnliches, wie du bei Vergleichung wahrnehmen wirst. Brot sollte beim Kneten nicht zu dünn und weich gemacht werden oder zu steif und hart, vielmehr nur von solcher Dichtigkeit, daß beim Druck der geballten Hand auf die Teigmasse die Druckstelle bald fast zur früheren Form zurückkehrt. Anfänger mögen in allen vorstehenden Punkten des Unterrichts behutsam sein. Dann hat der Verfasser nichts zu fürchten, wenn er sich für ein Brot verbürgt, dessen selbst jene sich nicht zu schämen haben. Wird Brot oder vielmehr Teig dadurch sauer, daß er über Nacht stand (obwohl schon zugestanden ist, daß diese Praxis nicht die beste ist), oder daß er nicht rechtzeitig geknetet wurde (während seiner höchsten Leichtigkeit), so löse einen Theelöffel Soda (hier ist immer Back-Soda gemeint) in etwas warmer Milch oder Wasser auf und bringe es hinein; das wird

den Schaden verbessern. Wenn irgendwann Gefahr im Backen, Verbrennen oder Ueberbacken droht, so bedecke das Brot mit dickem braunen Papier oder einer gefalteten Zeitung, bis das Brot fertig ist. Bei zu großer Hitze auf dem Boden und bei der Gefahr des Brennens schiebe den Ofenrost (grate), oder einige Nägel oder Eisenstückchen unter die Pfanne. Dies wird ein Anbrennen durch Luftzutritt verhindern. Unter Beobachtung dieser Punkte bist du stets sicher.

Brot, Kuchen und Pasteten (Pies), sollen nach dem Backen bis zur Abkühlung in dem Küchenraume stehen. — Brot und Kuchen sollten unmittelbar nach dem Backen aus den Pfannen herausgenommen, in passendes Zeug gehüllt und bis zur Abkühlung im Küchenraum gehalten werden, Pasteten ebenso oder einfach bedeckt, wenn sie zu saftig sind, um den Pfannen entnommen zu werden. Zu zeitig in ein kaltes Gemach gebracht, sind sie in Gefahr des Einsinkens in Folge der Erkältung. Nach der Abkühlung thue sie in Krüge oder Kästen und halte sie der Luft möglichst fern.

Wiener-Brot oder Hefe. — Seit der Jubelfeier ist viel über das Wiener- oder Hefen-Brot gesagt worden. Es heißt daher so, daß es aus gepreßter Brauer-Hefe unter verschiedenen Namen wie „Deutsche Preßhefe", „Patentirte Hefe" 2c. bekannt, hergestellt ist, anstatt der gewöhnlichen. Es unterscheidet sich von gewöhnlichem Brot hauptsächlich dadurch, daß ein größerer Theil Hefe auf das Mehl entfällt und daß es zu kleineren Laiben bereitet wird. Unten findest du unter der Ueberschrift „Die beste bekannte Hefe" die Bereitung der Wiener- oder Preß-Hefe angegeben. Folgendes ist die Bereitungsart des Wiener-Brotes, wie es auch die Bäcker hierzulande seit der Jubelfeier zu Philadelphia — herstellen, wo es meines Wissens zuerst in die Vereinigten Staaten eingeführt wurde. Da ich gerade eine sehr gute Beschreibung der Bereitung in "Peterson's Ladies' National Magazine" (Nationales Damen-Magazin) finde, so will ich sie in dessen Worten geben, wie folgt:

„Sieb in eine Blechpfanne 4 Pfund Mehl, dämme es gegen die Seiten auf, gieße 1 Quart Milch und Wasser (von jedem die Hälfte) darauf und vermische es mit genug Mehl, um einen dünnen Brei zu bilden; dann füge schnell und leicht 1 Pint Milch bei, in der 1 Unze Salz und 1¾ Unzen gepreßte Hefte (compressed yeast) aufgelöst ist. Lasse den Rest des Mehles gegen die Seiten der Pfanne laufen, bedecke sie mit einem Zeug und setze sie an einen zugfreien Platz ¾ Stunden lang. Dann rühre den Rest des Mehles ein, bis der Teig den Boden und die Seiten der Pfanne verläßt, und lasse es 2½ Stunde stehen. Endlich theile die Masse in einpfündige Stücke, von denen jedes in 12 Theile geschnitten wird. Dies ist, wie du selbst siehst, für Bisquit; für Brot gehört sich diese letzte Theilung nicht, und neuerdings wird dies zu ziemlich langen schmalen Laiben geformt.) Dies ergiebt quadratische Stücke von je 3½ Zoll, von denen jede Ecke aufgehoben und über dem Mittelpunkt zusammengelegt wird. Dann werden die Küchlein auf dem Teigbrett umgestürzt um eine halbe Stunde zu gehen, worauf sie in einen heißen Ofen gebracht und in etwa 10 Minuten gebacken werden.

Ein Frühstück-Laib. — „Nimm ein Pfund vorgenannten Teiges, 2 Unzen Butter, 2 Unzen pulverisirten Zucker, 2 Eier. Schlage alles wohl zusammen in einem Napf — gerade so wie man Eier schlägt — und benütze nur die Hand statt des Wischers; setze in einfache Form, um es ¾ Stunden gehen zu lassen, und backe es dann bei schnellem Feuer. Zerschnitten muß es das Aussehen einer Honigscheibe haben. Dies ist sehr feiner Frühstückkuchen und giebt, abgestanden, schmackhaftes Röstbrot (toast)."

Bemerkungen. — Ich sehe, daß einige Damen, welche das Wiener Brot versuchten, die Beifügung von 1 oder 2 Eßlöffel Zucker in den Teig empfehlen, sobald sie das Kneten beginnen. Der Verfasser hält das bei keiner Art von Brot für unrecht.

Wiener- oder die beste bekannte Hefe. — Ein Schreiber sagt bei Darlegung ihrer Herstellungsweise zunächst: „Wiener Brot ist das beste in der Welt. Es verdankt diese Ueberlegenheit der dazu benutzten Hefe, welche folgendermaßen bereitet wird: Mais, Gerste und Roggen, sämmtlich gekeimt, wird pulverisirt und gemischt und dann bei einer Temperatur von 149 bis 167° Fahrenheit in Wasser eingeweicht. Zuckerbildung findet in wenig Stunden statt, worauf der Saft abgefüllt und geklärt wird. Die Gährung setzt sich auch durch Hinzufügung einer winzigen Menge gewöhnlicher Hefe. Die Kohlensäure wird während des Herganges frei, und zwar mit solcher Hast, daß die Hefen-Küglein von dem Gas aufgeworfen werden und auf der Oberfläche schwimmen, wo sie einen dicken Schaum bilden. Der letztere wird sorgfältig entfernt und bildet die beste und reinste Hefe welche, filtrirt und gepreßt, je nach der Jahreszeit 8 bis 15 Tage sich hält."

Bemerkungen. — Obwohl nur sehr wenige Leute sich mit der Herstellung der Preßhefe abgeben werden, so gewährt doch ihre Kenntniß fast Jedermann Befriedigung.

Kartoffelbrot. — Koche 6 oder 8 große Kartoffeln, stampfe sie während der Hitze fein, dann füge ein Quart süße Milch hinzu, ½ Tasse weißen Zucker eine gute Fingerspitze Salz, ½ Tasse guter Hefe; halte eine Pfanne mit gesiebtem Mehl bereit, mache ein Loch in die Mitte und rühre die Bestandtheile um. Thue dies gegen 6 Uhr, und wenn es zum dritten Male geht, knete es zu Laiben. Versuche dies, und bei guter Hefe wirst du nie schlechtes Brot haben. — Mrs. S. P. Dolph, McBride, Mich.

Anmerkung. — Es wird hier die Bemerkung am Platze sein, daß neue Kartoffeln keinen Werth für die Brotbereitung haben; nur völlig reife sind verwendbar.

Ueber das Stehenlassen des Teiges über Nacht.—Man wird bemerken, daß obiges Recept für Kartoffelbrot wie die meisten nachherfolgenden—im Gegensatz zu den Anweisungen des ersten Receptes—das Ansetzen des Teiges über Nacht anweist. Die Benützer derselben müssen hierin nach eigenem Gutdünken handeln, oder ob sie am Morgen beginnen, in Abhängigkeit von kalten Winterwetter, Stubenwärme u. dergl. Es hängt auch davon ab, ob sie während des Tages Acht geben können, oder bis der Teig geht und der ganze Hergang vollendet und das Brot gebacken ist, indem sie so alle Möglichkeit der Versäumung vermieden wird wie bei dem Nacht ansetzen oft geschieht. Obwohl durch den Gebrauch von Soda bis zu einem gewissen Grade jenem Uebelstande abgeholfen wird, so ist doch das Brot einmal versäuert, niemals so gut wie rechtzeitig geknetetes und gebackenes, d. h. sobald es jedesmal „ging", ohne jemals sich überarbeitet zu haben.

Kartoffelbrot aus Hopfenhefe. — Eine andere Schriftstellerin sagt: „Ich wünschte, manche Damen versuchten meine Weise der Hopfenbrotbereitung. Setze gegen Abend einen Teig an und thue ja 1 Dutzend große Kartoffeln hinein. Am Morgen thue ½ Theelöffel geschabten Alauns in ½ Tasse Wasser und füge es dem Teige bei. Rühre tüchtig in der Pfanne und laß es bis zum Morgen stehen;

dann mische es noch einmal in der Pfanne durch, ehe es in die Bleche kommt. Es giebt das „bestgegangene" Brot, das du jemals sahst."

Anmerkung.—Man hat viel gegen den Gebrauch des Alauns bei der Brotbereitung gesagt, aber in der angegebenen Menge für einen „Schub" von 3 oder 4 Laiben hegt der Verfasser keine Befürchtung. Es erhöht die Leichtigkeit des Brotes, und das ist der einzige Zweck seiner Anwendung. Auch Kartoffeln dienen hierzu, während sie gleich der Milch das Brot an Nahrungswerth bereichern und es länger saftig erhalten. Beides ist, wenn zur Hand, anwendbar.

Reisbrot.—Reis, in der nachfolgenden Weise bereitet, giebt eine andere Brotsorte, welche manchem Geschmack selbst an der Seebad-Tafel behagen mag: Nimm 1 Pint wohlgekochten Reis, ½ Pint Mehl, 4 Eidottern, 2 Theelöffel geschmolzener Butter; 1 Pint Milch, ½ Theelöffel Salz. Gebrauchsanweisung. — Schlage dies zusammen, auch das Eiweiß, nachdem dies zu einem festen Schaum geschlagen ist. Backe es in niedrigen Pfannen oder Blechformen (gem tins).

Neapelitanisches Brot oder Zwieback.—1 Pfund Mehl (3½ Tassen), 1 Unze schöne frische Butter (ein glattgestrichener Eßlöffel), in Mehl verarbeitet, mit 1 Ei, etwas Salz, guter Hefe, 2 Eßlöffel voll; und ein Pint Milch. Mische Alles gut, forme es zu Bisquits (Zwieback) und backe es bei gutem Feuer. In Form eines Laibes gebacken ergiebt es „Neapelitanisches Brot".

Süßes Corinthen-Brot.—Mische 2 gehäufte Eßlöffel Weinsteinrahm (cream of tartar) mit 1 Pfund Mehl; dann verreibe darin 4 Unzen Butter wie zu Pasteten; füge 8 Unzen Corinthen bei, 6 Unzen Zucker und 1 Pint Milch, in der 1 gehäufter Theelöffel Soda aufgelöst wurde. Füge etwas Salz hinzu; Gewürz nach Geschmack und backe. Die Zuthat zweier geschlagener Eier und 4 Unzen Citrone ergiebt ein reichhaltiges Gebäck.

Anmerkung.—Dies zu Bisquits gebacken oder gerollt und in Streifen von 1 oder 1½ Zoll Breite und 4 Zoll Länge geschnitten, giebt einen feinen Thee- oder Frühstück-Kuchen.

Graham-Brot (Western Rural's). — Wenn der Verfasser Gründe zu Gunsten irgend eines Punktes der Bereitung oder des Gebrauchs von Graham-Brot oder irgend eines für das Publikum werthvollen Gegenstandes, vielleicht besser als er selbst vermag, beschrieben findet, so erachtet er durch Anführung und seinerseits stets geübte Anerkennung (wenn ihm der ursprüngliche Verfasser bekannt ist) das Publikum und sich selbst wesentlich begünstigt. Besonders in diesem Falle wird die wohlbekannte Volksthümlichkeit des "Western Rural" zweifellos Viele beeinflussen, mehr Graham-Brot zu gebrauchen als sonst geschehen würde. Hierbei wird ihre Gesundheit bedeutend verbessert und gewiß Niemand beeinträchtigt. Gerade bei dieser Gelegenheit konnte und kann der Verfasser, wie in seinen beiden früheren Büchern so in diesem dritten und letzten, mehr Gutes ausrichten als er sonst vermöchte. Ich stimme durchaus mit den Grundsätzen, Rathschlägen und ihrer Ausführung überein. Ich hoffe, daß jede Familie, in deren Hände dies Buch kommen mag, sie annehmen und ihren Tisch mit diesem schmackhaften und gesunden Brot versorgen werde. Der Herausgeber sagt:

„Wir sind selten ohne Graham-Brot auf dem Tisch und gewahrten, daß unsere Freunde und Gäste fast ausnahmslos das braune Brot dem weißen vorziehen.

Wir wunderten uns oft, warum nicht mehr Leute es gebrauchen, besonders bei der Erwägung, daß seine Bereitung weniger Mühe macht, daß es gesünder und weit nahrhafter ist. Manche zu Verstopfung neigende Leute bedürfen nur ungebeutelten Weizen in irgend welcher Form, einmal des Tages, nächst reichlichem Obstgenuß, um jene Schwierigkeit völlig zu verhindern. Du bedarfst gutes, schön gemahlenes Graham-Mehl und gute Hefe, um damit zu beginnen. Nimm deinen Misch-Napf, gieße 2 Theelöffel Syrup oder braunen Zucker hinein, 1 Eßlöffel Salz, etwas mehr als ein Pint warmes Wasser und so viel Hefe, als du nach Verhältniß für Weißbrot nehmen würdest. Wir benützen Preßhefe und zwar etwas weniger als für 2 Cents, um 2 Pie- (ple) Pfannen-Laibe zu machen. Rühre Graham-Mehl zu einem Teige an und schlage es einige Minuten stark, dann füge ein Pint weißes Mehl hinzu unter Hinzufügung von Graham-Mehl, um es steif genug zu machen behufs der Formung, ohne es jedoch zu steif werden zu lassen. Man fügt besser während des Formens ein wenig Mehl hinzu. Es stehe nicht länger, als zum „Gehen" erforderlich ist. Forme und thue es in Pfannen; nach dem „Gehen" backe es bei mäßiger Hitze. Graham-Brot erfordert zum Backen einige Augenblicke mehr als Weißbrot. Alles Brot sollte während des „Gehens" bei ziemlich niedriger, aber gleichmäßiger Temperatur—gegen Zug geschützt—erhalten werden, da die höhere Wärme die von den Chemikern sogenannte „falsche Hefe" erzeugt, welche als ein vorgeschrittenes Stadium der Gährung oder Verwesung ungesund ist."

Anmerkung. — Dieser letztere Punkt, Temperatur-Erhöhung, veranlaßt in Folge gewisser „Ueberarbeitung" die Versäuerung des Brotes oder Teiges und erfordert desfalls Soda zur Verbesserung. Ich gebe noch eine andere Formel, wonach der Teig mit weißem Mehl angesetzt wird unter Beifügung einer geringen Menge am Morgen, was Manche dem völligen Graham-Brot vorziehen. Hierbei ist eine Warnung vor Ueberheizung im Anfang nöthig, in Folge deren sich die Kruste so bald ansetzt und daher die Mitte des Laibes nothwendig bunstig („kluntschig") bleibt, da sie in Folge der Gebundenheit nicht „gehen" konnte, ehe sie durch die von der Ueberheizung bewirkten Krustensenkung niedergebeugt wurde. Ist dein Ofen zu heiß, beachte die Anweisung, das Brot mit Papier zu bedecken, wie für das Weißbrot oben angegeben war. Den Ursprung des folgenden Recepts kann ich nicht angeben, aber es wird, das weiß ich, bei der nöthigen Sorgfalt, schönes Brot ergeben.

Graham-Brot. — Für 4 Brote nimm 1½ Tasse guter, frischer Hefe. Siebe Weißmehl und mische es mit mäßig warmem Wasser zu einem steifen Teige, schlage es gut, füge die Hefe hinzu, und schlage wieder; setze es über Nacht an einen warmen Platz. Am Morgen, wenn es „gegangen", füge Salz hinzu, ein gehäuftes Pint gesiebten Weißmehles und mache es steif durch Graham-Mehl, das nun zuerst an's Brot kommt. Lasse es wieder gehen und darnach forme es zu Laiben, so wenig wie möglich hanthierend. Wenn diese genügend aufgegangen, backe sie gut in mäßig geheiztem Ofen. Bei zu großer Ofenhitze bildet sich die Kruste zu schnell und die Innenseite des Brotes ist in Gefahr der Feuchtigkeit und Klebrigkeit.

Graham-Brot, ein Laib. — 1 Tasse Weizenmehl; 2 Tassen Graham-Mehl; 1 Tasse warmes Wasser; 1½ Theelöffel Soda, in Wasser aufgelöst; ½ Tasse Hefe; ½ Tasse Syrup; 1 Theelöffel Salz. Rühre es mit einem Löffel um, laß es aufgehen und backe sehr langsam, etwa eine Stunde oder nach Bedürfniß etwas länger.

Graham-Brot mit Soda, nach dem Frühstück für das Mittagsbrot angesetzt, gebacken oder gedämpft.—Graham-Brot, nach dem Frühstück angesetzt und vor Tische gebacken, wird aus 1½ Pint saurer Milch bereitet;

2 knappe Theelöffel Soda, in etwas heißem Wasser aufgelöst; ½ Tasse New Orleans-Syrup; 1 Theelöffel Salz und soviel Graham-Mehl, als darin mit einem Löffel umgerührt werden kann. Schmiere ein großes Brotblech sehr ebenmäßig ein, da der Syrup im Brot es leicht ankleben läßt; thue es in den Ofen und backe es 2 Stunden lang. Halte ihn heiß, wenn das Brot hineinkommt, und gegen die letzte Hälfte der zweiten Stunde lasse es allmählich abkühlen. Dies Brot kann auch 1¾ Stunden gedämpft werden und im Ofen 20 Minuten auftrocknen. Ist es aus dem Ofen herausgenommen, wickle ein Handtuch um den Laib, Schüssel und Alles; in 10 Minuten entferne ihn von dem Blech und halte das Brot in Zeug gehüllt, bis es auf den Tisch kommt.

Anmerkung. — Ich bedauere, dem Urheber dieses Planes nicht Anerkennung zollen zu können, aber er ist zu gut um deßhalb verloren zu gehen, besonders da er manchem dienen wird, der erst am Körper entdeckt, daß man nicht Brot genug für Mittag habe.

Roggenbrot. — Setze es am Abend an mit guten Hopfen oder anderer guter Hefe, und forme es am Morgen gerade wie Weizenbrot, nur etwas steifer. Laß es gehen und knete es wieder. Das macht es weich. Danach kommt es sehr schnell auf. Forme es zu Laiben, und wenn es genug ging, backe es bei mäßiger Hitze etwas länger als gewöhnliches Weizenbrot.

Roggen- und Mais- (Indianisches Korn-) Brot.—Nimm 2 Tassen Mais, mache einen dicken Teig mit brühendem Wasser ein, nach der Abkühlung füge eine kleine Tasse Maisbrotteig bei, etwas Zucker und Salz und einen Theelöffel aufgelösten Soda. Hierin rühre soviel Roggenmehl um als mit einem Löffel möglich ist; lasse es gehen, bis es sehr leicht ist, dann bringe mit der Hand möglichst viel Roggenmehl hinein, ohne zu kneten, wodurch es hart würde, thue es in gebutterte Brotbleche und lasse es etwa 15 Minuten gehen, dann backe es 1½ Stunde so, daß der Ofen die letzten 20 Minuten abkühlt.

Gedämpftes Weizen und Mais-Brot. — 1 Tasse Syrup, 2 Tassen saure Milch, 2 Theelöffel Soda, je ein Pint Mehl und Mäis. Gebrauchsanweisung. — Schlage es gut zusammen, thue es in eine gebutterte Pfanne und dämpfe es 2 Stunden.—Mrs. Carrie Case.

Anmerkung. — Völlig zuverläßig; ich aß von ihrem eigenen Gebäck und vergesse nie die „fröhliche Zeit" während des ersten Genusses.

Gedämpftes Schwarzbrot oder Roggen- und Mais-Brot. — 1 Quart Mais, 1 Pint Roggenmehl, rühre dies zusammen und thue süße Milch dazu, 1 Quart, 1 Tasse Syrup, 2 Theelöffel Soda, etwas Salz und dämpfe 4 Stunden.

Gebackenes Schwarzbrot oder Weizen- und Mais-Brot. — 2 Tassen Mais, rühre ½ Tasse kaltes Wasser hinein, rühre tüchtig, füge 1 Quart kochendes Wasser bei und lasse es abkühlen. Schütte 1 Tasse Syrup und ein kleines aufgeweichtes Hefenküchlein dazu, dann rühre gesiebtes Mehl hinein, um es mit dem Löffel möglichst zu verdicken und lasse es über Nacht gehen. Knete es leicht am Morgen und backe es langsam.

Schwarzbrot, Roggen- und Mais-Brot nach der Neu-England-Weise, oder gedämpftes und gebackenes Brot. — 4 Tassen Roggenmehl, 3 Tassen Mais (gelber wird für Schwarzbrot allgemein verwendet), 1 kleine Tasse

Syrup, ½ Theelöffel Weinsteinrahm (cream tarter), etwas Salz, mische es sanft mit saurer oder Butter-Milch, Dämpfe es 4, und backe es dann 2 Stunden.

Gebackenes Bostoner Schwarzbrot. — Nimm 4 Tassen voll Mais und 4 Tassen voll Roggen-Grütze (nicht Mehl), siebe es durch ein grobes Drahtsieb, füge 2 Theelöffel Soda bei, etwas Salz, 1 Tasse Syrup, 1 Tasse saurer Milch und Wasser genug um einen weichen Teig zu erzielen. Backe 4 Stunden im mäßig geheizten Backofen oder noch besser 2 Stunden lang in einem Ziegel-Backofen.

Schwarzbrot oder Minnesota-Kornbrot, gedämpft und gebacken. — Je 2 Tassen voll Grütze und Mehl, je 1 Tasse süßer und saurer Milch, ½ Tasse Syrup, je 1 Theelöffel Salz und doppelkohlensaure Potasche (Saleratus) oder Soda. Thue es in runde Blechkannen, Dämpfe es 1 Stunde und backe es ½ Stunde.

Zum Thee gebackenes Schwarz- oder Mais-Brot. — 1 Pint saure Milch, ½ Pint süße Milch, 1 Tasse Butter, 3 Eier, 2 Theelöffel Saleratus oder das gleiche Gewicht von Soda, 1 großer Theelöffel Salz, 1 Quart Mais (Indian Meal), 1 Pint Mehl. Vermische Alles nach der allgemeinen Regel und backe es in einem tiefen Napf bei der für Kuchen nöthigen Backofenhitze 1½ Stunden lang.

Gebackenes Mais (Indianisches)-Brot. — Nimm 2 Quart Mais, füge 1 großen Löffel Butter bei, 1 Löffel Zucker, etwas Salz. Vermische es, gieße auf das Ganze 1 Quart kochendes Wasser, dann kühle es ab mit genug kaltem Wasser, um ½ Tasse guter Hefe beizufügen. Lasse es 2 Stunden gehen, dann thue Weizenmehl hinzu (wenn der Teig nicht dicht genug ist), um ihm die Dichtigkeit von Pfundkuchen (pound cake) zu geben. Thue es in tiefe Gefäße und lasse es gehen. Back es im Backofen. Du wirst es schmackhaft finden.—Mrs. L. B. Arnold, Ithaca, N. Y.

Gedämpftes Extra-Maisbrot. — Je 3 Tassen Buttermilch, süße Milch und Mais; 2 Tassen Mehl; 2 Theelöffel Soda; 1 Theelöffel Salz. Vermische und thue es in eine eingefettete oder gebutterte Pfanne (wie immer) und dämpfe es 3 Stunden.

Altmodisches indianisches (Mais-) oder Römer-Brot. — Dies ist von Frau S. N. Roß, Sparta, O., im Toledo „Blade": „Mein Recept kommt dem alten holländischen Backofen-Kornbrod (Dutch oven corn bread) überaus nahe: 2 Pint-Tassen Mais (Indian meal), 1 Pint-Tasse Mehl, 2 Pint-Tassen süße Milch, 1 Pint-Tasse saure Milch, ½ Pint-Tasse Zucker, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Soda. Vermische und backe es 1½ Stunden."

Weitberühmtes südliches Kornbrot (Corn Bread, Southern, Far Famed). — Die folgenden Recepte, durch den „Blade" erlangt, geben die verschiedenen Bereitungsweisen des berühmten südlichen Kornbrotes (Southern Corn Breads und Southern Corn Dodgers). Man wird es befriedigend und gesund finden. Das erste ist von der „alten Dame" welche in Haushalt-Dingen Alles weiß, während das zweite eine Verbesserung des ersten zu sein beansprucht, und das dritte ist die jüngste Mode eines "corn dogder," d. h. auf Blechen oder in Pfannen gebacken, während die alte Weise die Einwickelung in Kornhüllen (husks) oder Papier (befeuchtet) war in der glühenden Asche oder auf heißem Herd gebacken. Die „alte Dame" sagt:

„Nimm 2 Eier, schlage sie gut; füge 1 Pt. Wasser hinzu und rühre es gut um; thue 1 Theelöffel Salz hinzu, ebensoviel Hefenpulver; füge Mehl genug hinzu, um einen Brei zu erzeugen, der aus der Pfanne herausfließen kann. Wirf 1 Eßlöffel Schmalz in die Backpfanne, setze es in den Backofen und lasse es heiß werden; gieße den Brei hinein und backe ihn hübsch braun. Ich versichere dich, du wirst nach seinem Genuß keine andere Art herstellen. — „Old Lady," Mobile, Ala.

Verbessertes, südliches Kornbrot. — Dieser Schreiber sagt: „In dem „Blade" sah ich ein Recept für das „weitberühmte südliche Kornbrot." Ich bin im Süden aufgewachsen und habe einige Male so bereitetes Brot gegessen. Aber so bereiten wir unser Brot nicht, und da ich unseres für etwas „Vorzügliches" halte, so sende ich Ihnen das Recept: Nimm 1 Ei, je einen Theelöffel Salz und Soda (sehr saure Milch erfordert mehr Soda) und 1½ Pt. Buttermilch; dann wirf weiße Korngrütze hinein, genug um einen hübschen, ziemlich dicken Brei herzustellen. Es bäckt sich sehr gut in einer Brotpfanne, aber wir ziehen es in "gem" oder "muffin" (Butterssemmel-) Eisen vor, wie sie manche nennen. Das, worin es gebacken wird, muß wohl gefettet und rauchheiß sein, wenn der Brei eingeschüttet wird. Trag' es heiß auf. Kornbrot war nie zum Kaltessen bestimmt." — Hawthorne, La Place, Illinois.

Anmerkung. — Man beachte, daß „Hawthorne" weiße Korngrütze fordert. Im Süden zieht man nur weißes Korn oder doch fast ausschließlich, und Manche auch im Norden, denken, das gebe das beste Brot. Es wäre gerathen, im Norden einen Versuch anzustellen, und wenn es sich werthvoller als das gelbe erwiese, so ziehe man es besonders für Küchenzwecke. Den Gedanken, daß „Kornbrot nie zum Kaltessen bestimmt" sei, erachte ich für einen Irrthum. Ich ziehe es warm vor; doch ich aß es viele hundert Mal kalt und erzückte mich daran, obwohl ich es warm für gesund, schmackhafter und angenehmer halte. Doch wenn etwas übrig bliebe, würde ich es nimmermehr wegwerfen, sondern es durch Dämpfen aufwärmen oder je nach Behagen es kalt essen.

Weißkorn-"Dodgers" (etwa „Bälle"). — Nimm 1 Pt. südliche Weißkorngrütze und gieße 1 Pt. kochendes Wasser darüber; füge etwas Salz bei und 1 Ei, gut geschlagen und in den Brei eingerührt, wenn er fast kalt ist. Reibe einige Zinnbleche mit Butter ein und lasse die Kuchen eßlöffelweiße über die Pfanne laufen. Backe 25 Minuten in heißem Backofen.

Anmerkung. — Denke nicht einen Augenblick, wegen Mangels an Weißkorngrütze (White corn meal) Kornbrot oder Korn-Bälle (dodgers) nicht backen zu können; du kannst es. Obwohl die gelbe Grütze nicht ganz so schön ist, giebt sie doch ausgezeichnetes Brot wie auch Röst-Kuchen (griddle cakes) durch Beifügung von ein klein wenig Weiß- oder Graham-Mehl.

Wie Salz-Hefen-Brot (Salt-Rising Bread) herzustellen ist. — Ein mir befreundeter Herr sagte mir eines Tages, da er meine Vorliebe für die Sammlung werthvoller Recepte kannte:

„Doctor, das schönste Brot, das ich je in meinem Leben aß, war im Hause der Mrs. J. A. Marks in Detroit. Ich wünschte, ich hätte sie besonders Ihretwegen um das Recept gebeten". — Da meine Frau für das am Tisch von Mrs. Marks genossene Brot so begeistert war, notirte ich Ihren Namen und Adresse und bat sie schriftlich um das Recept. Hier ist es in ihren eigenen Worten:

„Abends zeitig brühe ich 2 Eßlöffel Korngrütze, je eine Fingerspitze Salz und Zucker mit Milch genug für einen Brei (mash); setze es dann an einen warmen Platz bis an den Morgen; dann brühe 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz und ½ Theelöffel Soda mit 1 Pint kochenden Wassers; gieße kaltes Wasser hinzu, bis jenes lauwarm wird und verdichte es mit Mehl zu einem dicken Brei; dann füge den Abends zuvor angemachten Brei (mash) hinzu und rühre es 1 oder 2 Minuten lebhaft um. Thue es in einem engen Gefäß in einen Kessel warmen, nicht zu heißen Wassers. Nachdem es gegangen, mische es steif, füge etwas Kleie bei und forme es zu Broten. Es wird bald „gehen" und erfordert zum Backen nicht soviel Zeit als Haferbrot, 25—30 Minuten in einem guten Backofen. Der Teig ist sorgfältig bei gleicher Hitze zu erhalten (das Wasser sollte etwa so warm sein als die Hand ertragen kann). Das feinste Patentmehl ist für das Brot nicht so gut als ein etwas gröberes (ich ziehe „Knickerbocker" vor). Alle hierzu gebrauchten Gefäße sollten völlig rein und frei von Säure sein, indem man sie mit „Saleratus" oder mit Kalkwasser ausbrüht."

Anmerkung. — Meine Frau hat viele Brote nach diesem Recept gebacken und wie mein Freund muß auch ich sagen: „Es ist das feinste Brot, das ich jemals aß."

Salz-Hefen-Brot No. 2. — Eine Frau Bruce, die zwar ihren Wohnort nicht angiebt, erzählt „Tante Nancy", welche durch den „Blade" anfragt, wie man Salzhefenbrot mache, Folgendes, das für sich selber spricht und das ich hier aufnehme, weil es Viele vorziehen:

„Setze deine Hefe in einen Krug, Zuckerschüssel oder neuen blechernen Wasserschöpfer (dipper). Beides muß frei von Säure sein. Halte eine Schüssel oder Topf bereit mit so viel warmem Wasser, daß es gleiche Höhe hält mit der Hefe und nicht so heiß, um den Träger zu verbrennen. Lege einen Teller auf den Boden der Schüssel, damit die Hefe nicht verbrühe. Setze es in den hinteren Theil des Backofens oder irgendwohin, wo eine gleichmäßige Hitze herrscht. Ich setze meine Hefe gegen 5 Uhr Morgens an und etwa um 10 Uhr füge ich einen Eßlöffel Mehl hinzu und rühre es um. Wenn Alles gut geht, so ist der Teig ungefähr 2 Uhr Nachmittags zur Brotbereitung fertig. Zur Ansetzung nimm 1 Eßlöffel gesiebte Korngrütze, brühe sie, indem du darüber 1 Pint kochendes Wasser ausgießest und rühre sie schnell um. Hierzu füge kaltes Wasser bis zu einer solchen Hitze, die nicht mehr verbrüht. Dann thue einen großen Theelöffel grobes Salz hinzu, je eine Fingerspitze Soda, Zucker und Mehl, genug, um einen steifen Brei zu bilden. Nachdem es aufgegangen, siebe 4 oder 5 Quart Mehl in die Brotschüssel. Mache in der Mitte ein Loch und thue einen Eßlöffel reinen Schmalzes oder Butter hinzu. Hierüber gieße 3 Pint warmes Wasser. Dann füge deine Hefe bei. Mische und verarbeite es zu Broten; befette die Oberfläche. Dies giebt 3 Brote. Wenn es bis zur Höhe der Pfanne gestiegen ist, backe. Backe in langen, tiefen Blechpfannen, circa ½ bis zu ¾ Stunde. Nach seiner Herstellung lasse es etwa 10 Minuten im Backofen, um zu erweichen. Wickle es nicht ein, sondern lege es bis zur Abkühlung auf den Tisch. Dann setze es in einem großen Steintopf bei Seite. Bedecke es dicht und du wirst schönes, saftiges, süßes Brot haben. Ich gebrauche grobes Mehl zur Ansetzung der Hefe und feines zur Verarbeitung. Ich habe eine achtzehnjährige Erfahrung für mich, und mein Brot ist erster Classe."

Aepfel-, Kürbis-Brot u. s. w. — Ein sehr leichtes, angenehmes Brot wird in Frankreich durch eine Mischung von Aepfeln und Mehl (natürlich Weizenmehl) in dem Verhältniß von je 1 Apfel zu 2 Theilen Mehl (Tassen oder Pints nach Belieben) hergestellt. Die gewöhnliche Hefenmenge wie bei gewöhnlichem Brot wird angewendet. Die Hefe wird mit dem Mehl und warmem Brei getrockneter Aepfel geschlagen, nachdem diese gekocht und zerstampft sind. Dann gilt der Teig für „angesetzt". Er darf dann 8 bis 12 Stunden gehen und wird dann zu langen Laiben gebacken. Sehr wenig Wasser ist nöthig.

Anmerkung. — Dies giebt schönes und sehr lieblich gewürztes, auch gesundes Brot. Jedoch ich warne davor, es zu lange gehen zu lassen. „Halt' deine Augen offen!" Wenn es genug gegangen, forme es zu Broten und backe es, damit man nicht die „8 oder 12 Stunden" übergehe. Brauche in allen Fällen dein eigenes Urtheil, und es werden nur wenige Fehler geschehen. Ich weiß, daß meine Mutter und meine Frau Kürbisse in ähnlicher Weise verwendeten, selbst mit Korngrütze wie mit Mehl, was dem Brot einen lieblichen Geschmack verlieh. Wäre ich eine Frau, ich würde vor dem Trocknen geschälte Pfirsiche versuchen, überzeugt, ein noch feiner gewürztes Brot zu erhalten. Nicht die sauersten, nur mittelherbe Aepfel und Pfirsiche sollten dazu verwendet werden. Das oben angegebene Verhältniß betreffs der Aepfel übersteigt das bei Kürbissen allgemein angewandte. Etwa 1 Tasse zu je einem Laib Brot genügt meiner Meinung nach anstatt je eines Apfels auf 2 Theile Mehl, Grütze, Roggen, Mais ꝛc. Man gebraucht es gewünschten Falls bei beiden oder allen Arten Brot mit Ausnahme des Wiener Brotes.

Puddings.

Puddings. — Allgemeine Bemerkungen und Anweisungen. — Puddings erfordern, dem Kuchen sehr ähnlich, dieselbe Hanthierung (kunstvolles Durchkneten mit der Hand) und vielfach dieselben Bestandtheile. Eier sollten gut geschlagen werden, Eiweiß und Eidotter gewöhnlich getrennt, obwohl dies unwesentlicher ist. Wenn aber so behandelt, dann sollten die Eidotter in den Zucker geschlagen werden, ehe sie in der Butter rahmen (Sahne ansetzen); dann das Eiweiß, um gewünschten Falls die Oberfläche eines Puddings mit Schaum zu krönen, neuerdings "meringue" genannt. Diese wird dadurch gewonnen, daß man das Weiße von 3 oder 4 Eiern zu Schaum schlägt, mit je 1 Eßlöffel pulverisirten Zuckers auf je 1 Ei, etwas Citronensaft, Orange ꝛc. oder irgend einen würzigen Extract wie Rosen-, Zimmet-Wasser ꝛc. je nach Vorrath oder Geschmack. Wenn der Pudding fertig ist, ist er vorsichtig nach der Mündung des Backofens zu ziehen und mit dem Schaum (meringue) zu bedecken, worauf man ihn zum Braunwerden einige Minuten vergönnt. Dann wird er heiß auf den Tisch gebracht; denn ein lauwarmer (halbkalter) Pudding kurz nach dem Backen erscheint dem Verfasser ungehöriger als irgend etwas. Ich für meinen Theil sage Solchen: „Hebt mir dies bis zur Theestunde auf, da ich kalten Pudding sehr gern habe." Freilich würde ich nicht hinzusetzen: „Ein halbkalter ist mir widerlich;" aber ich verabscheue ihn gleichwohl. Brot-Puddings oder aus Kornstärke, Reis oder Obst zubereitete erfordern zum Backen nur mäßige Hitze, während Butter- oder Rahm-Puddings nicht nur einen schnell wirkenden Backofen erfordern, sondern auch so bald hineingebracht werden sollten, als alle Bestandtheile mit einem schließlichen, gründlichen Schlagen oder Rühren hineingemischt sind. Die Pudding-Schüssel sollte immer gut durchbuttert sein, und bei einem gekochten Pudding muß das Zeug erst in kochend heißes Wasser getaucht, dann an der Außenseite tüchtig eingemehlt werden. In Napf oder Form gekocht, muß er mit Butter bestrichen werden, und wenn Zeug drüber gebunden werden muß, ist er ebenso zu behandeln wie beim Kochen in Zeug. Wenn er fertig ist, auf die eine oder andere Art, tauche ihn in kaltes Wasser, das ohne zu kleben, eine sofortige Loslösung und Unterbringung in einem Gefäß für den Tisch ermöglicht. Aber bis zum Aufstellen auf dem Tisch halte ihn stets mit Zeug oder Serviette bedeckt, ohne jedoch nach der Ausschüttung das Auftragen zu verzögern. Es wird gewöhnlich ein „loses Zubinden der Puddings" empfohlen. Aber bei dem ersten Recept wirst du die Unrichtigkeit dieses Gedankens erkennen, da es zu viel Wasser zuläßt und den Pudding feucht („kluntschig") macht. Dampf-Puddings schwellen oft auf und platzen auf; dies ist ein sicheres Zeichen von Knappheit.

Beim Kochen des Puddings bedenke, daß das Wasser kochen muß, ehe der Pudding hineinkommt, Er darf nicht schlaff sein, damit er nicht klebrig oder, wie der Matrose im ersten Recept sagt, „kluntschig" sei. Halte den Pudding gut bedeckt n ährend der ganzen Zeit, da du kochend heißes Wasser erforderlichen Falls von Zeit zu Zeit eingießest. Um das Ankleben oder Anhängen an Kessel, Zeug oder Gefäß während des Kochens zu verhindern, bewege es gelegentlich oder thue einen Blechdeckel eines anderen Gefässes auf den Boden des Kessels, wenigstens ½

Zoll von dem Kessel entfernt — der Rand rings um den Deckel bewerkstelligt dies. Um den Werth des alten englischen Pflaumen-Puddings zu zeigen, entnehme ich mein erstes Recept der „Times" von New York nach dem Bericht eines Matrosen, des zweiten Steuermannes auf einem von New York nach Liverpool fahrenden Schiff. In diesem Falle rettete (?) selbst nur eine Hälfte des weihnachtlichen Pflaumen-Kuchens das Schiff und brachte Alle wohlbehalten nach ihrem ersehnten Hafen. Beachte die in dem Recept-Theil der Geschichte enthaltenen Anweisungen, da man sie alle richtig und befolgenswerth finden wird; zu Lande nicht minder als zur See. Ich entnehme das Stück der „Free Preß" von Detroit; aber ursprünglich rührte es, wie oben angegeben, von der „Times" her. Es lautet folgendermaßen:

Englischer Pflaumen-Pudding.—„Es war wohl die stürmischste See, die ich je in meinem Leben sah. Wir verließen Sandy Hook am 5. November 1839 bei regelrechtem Sturm und trafen noch schlechteres Wetter jenseits der „Bänke" (Neufundland); es wurde mit jeder Meile schwieriger. „Der alte Mann" (Kapitän) war grober, ängstlicher und schwer lenkbarer Art. Dies ist keine Weihnachtsgeschichte mit der üblichen „Moral." Ich kannte als zweiter Steuermann den Kapitän ziemlich gut, aber er war nicht umgänglich, und je näher wir dem Lande kamen, unserer blinden Berechnung nach (denn wir hatten keine genaue Beobachtung anstellen können), desto übelgelaunter wurde er. Ich aß am 24. mein Abendbrot, als der Verwalter (Steward) hereinkam und sagte: „Kapitän, morgen wie gewöhnlich Pflaumen-Pudding?" Ich würde unhöflich sein, die Erwiderung des Kapitäns anzugeben, aber der Verwalter kümmerte sich nicht darum. Die ganze Nacht hindurch und am nächsten Tag, 25. Dezember, heulte der Sturm, und der Kapitän blieb auf Deck. Etwa um 8 Uhr war das Weihnachtsessen fertig, und es war verteufelte Arbeit, das Essen aus der Schiffsküche nach der Kajüte zu bringen, während die grünen Seewellen über das Schiff fegten. Nach kurzer Zeit kam „der Alte" herab und fragte: „Wo ist der Pudding?" Der Aufwärter kam gerade geisterbleich herein und sagte unter Hinweis auf eine leere Schüssel: „Ueber Bord gespült!" Es ist unnöthig, die Rede des Kapitäns zu wiederholen. Er schrie, als hätte er sich selbst an dem Pudding recht gütlich thun wollen, und nun gab's keinen! Ich erinnere mich nicht genau, ob es ein Passagier war, der sagte: „Wenn wir nur sicher den Hafen erreichen, so ist bei diesem Sturm der Pudding ohne Belang!" Ich glaubte, der „Alte" biß fast dessen Kopf ab wegen seiner Einmischung in Schiffsdinge. Da kommt gerade der Koch mit einer Schüssel in die Kajüte herein und sagt: „Hier ist ein neuer Pudding! Ich hatte noch etwas!" Er setzte den ziemlich großen Pudding auf den Tisch. Dann tritt der Alte ungebeugt auf den Pudding zu und zertheilte ihn in große Fetzen und bediente — mit triumphirendem Blick — den Passagier zuletzt. Er hatte kaum den ersten Bissen verschluckt, als der erste Steuermann angelaufen kam und sagte: „Lizard light an der Steuerbordseite! Wetter klärt sich!" „Wie segelt das Schiff?" „Nordöstlich!" „Dann richte es 8 Punkte nördlicher, und gelobt sei der Herr!" Der Kapitän verschlang seinen Pudding in drei Schlucken, stürzte auf Deck und verließ uns mit den Worten: „Ich wußte es ja, daß Pudding hilft!" Drei Tage nachher waren wir in Liverpool, während ein Tags vor uns von New York abgesegeltes Schiff verschollen war. Hier ist das Pudding-Recept: Nimm 6 Unzen Talg, enthäute es und zerschneide es fein. Verwende die gleiche Menge Rosinen — ohne Kerne, — ebensoviele Corinthen, die du wäschest und in einem Stück Zeug trocknest. Nimm ein altbackenes Brot und zerkrümmle etwa 8 Unzen davon; etwa ebensoviel gesiebtes Mehl. Zerbrich 8 Eier mit Dotter und Allem, ohne sie sehr zu schlagen. Nimm einen Theelöffel gemahlenen Zimmt und schabe eine halbe Muskate (nutmeg). Vergiß nicht 1 Theelöffel Salz. Dazu bedarfst du noch ½ Pint Milch (damals hielten wir eine Kuh an Bord) und 4 Unzen weißen Zucker. Früherer Zeit wurde candirte Angelica-Wurzel verwandt; es ist jetzt ungebräuchlich.

„Angelica wächst überall in den Ver. Staaten, wie auch in Europa, hat einen eigenthümlichen Wohlgeruch und galt wenigstens einst für eine sehr werthvolle Arznei, wird neuerdings aber mehr wegen ihrer lieblichen Würzigkeit verwandt, die sie

anderen Arzeneien mittheilt. Die Wurzel ist von purpurartiger Farbe, ist abzuschälen und in Zucker zu kochen, wenn candirt, (überzuckert, krystallisirt), wie oben angegeben, gerade wie Citrone ꝛc. behandelt. King beschreibt sie als „aromatisch, stimulirend, windtreibend, schweißtreibend, brustreinigend, (oft in Husten- oder Lungen-Arzeneien gebraucht), harntreibend und emenagogisch (emenagogue)." Sie wird bei Windkolik und Sodbrennen angewandt. Es soll die monatliche Reinigung befördern. Bei Krankheiten der Harnorgane, wie Blasenstein und passiver Wassersucht wird es als ein harntreibendes Mittel, in Abkochung mit uva ursa und eupatorium purpuseum (queen of the meadow „Wiesenkönigin") angewendet. Gabe. — Vom Pulver 30—60 Gran; von der Abkochung (Thee) 2 bis 4 Unzen; 3 oder 4 Mal täglich. Es giebt verschiedene Arten, deren jede medizinisch verwendbar ist in Vertretung anderer Arten. Thue das hinein, wenn du es hast, kein großes Stück, in dünnen Scheiben. Eine halbe Unze Citronat ist kaum entbehrlich. Nun mische dies Alles zusammen; füge zuletzt die Milch hinzu, in welche du ½ Glas Branntwein (brandy) gießest. Nimm ein Stück Leinwand, groß genug, um es doppelt zu legen, thue es in kochendes Wasser, drücke dies ganz aus und bestreue es mit Mehl. Bringe die Mischung in das Zeug und binde es fest zu; gute Köche nähen ihre Puddingsäcke zu. Man kann nicht zu sehr drücken, denn ein lose gebundener Pudding ist klebrig, da er nicht trocken kochen wird. Gieße 5 Quart kochendes Wasser zu; lasse Alles 6 Stunden beständig kochen, es bedeckend. Beobachte es, und wenn das Wasser herauskommt, füge mehr kochendes hinzu. Dies ist ein echter englischer Pflaumen-Pudding „ohne Humbug".

Anmerkung.—Dem Verfasser erschien es immer so, daß ein zufälliges Ereigniß, wie bei obiger Seefahrt, im Zusammenhang mit einem Recept (recipe ist die bessere Schreibart statt des im Sprechen gewöhnlicheren receipt) nicht nur dem Gemüth im Gegensatz zu dem ewigen Einerlei der Recepte oder Beschreibungen wohlthut, sondern auch die Wirkungsart aller Recepte, Winke und Anweisungen mehr veranschaulicht.

Ein diesem hier ähnlicher Fall bildet zugleich einen Gegenstand für die Unterhaltung, ruft die Beziehung auf ähnliche bekannte oder selbst durchgemachte hervor, seitens der um den Weihnachtstisch Versammelten, bei der Wiedergabe des altengischen Pflaumen-Puddings „ohne Humbug", wie zu keiner anderen Zeit im Jahr. So erachte ich mich für entschuldigt, dem geschichtlichen Theil dieses Recepts soviel Zeit einzuräumen. Im Allgemeinen, denke ich, giebt es keine Anweisung, die Membrane oder „Haut", wie es der Matrose nennt, von dem Nierenfett (Talg) zu entfernen, aber es sollte geschehen, da sie nicht nur unverdaulich, sondern schwer zertheilbar ist, mehr oder wenig sehnig und beim Zertheilen lästig. Ich werde zur Abwechselung einige weitere Pflaumen-Puddings angeben. Unter hier erwähntem „Pflaumen-Pudding" ist stets gekochter zu verstehen.

Pflaumen-Pudding No. 2 mit süßer Sauce.—1 Pfund Brotkrummen (8½ Tasse); 1 Quart süße Milch; 6 Eier; 1 Tasse Zucker; gehackter Talg; 1 Pfund englische Corinthen und Rosinen; ½ Pfund geschnittene und gehackte Citrone; je ½ Theelöffel Zimmet, Nelken, Muskatnuß und gemischtes Gewürz; gesiebtes Mehl, um einen dicken Teig zu machen; gieße es in das Flannelzeug (siehe allgemeine Anweisungen), binde es zu, so daß wenig Raum zur Anschwellung bleibt; tauche es in einen großen Kessel kochenden Wassers, wenn nöthig, um den Pudding die ganze Zeit bedeckt zu halten. Dieser Pudding, sagt eine Schreiberin in der „Free Preß", dauert mehrere Wochen und ist gedämpft fast so gut als zuerst gekocht.

Sauce dazu. — 4 Eßlöffel Zucker, zu einem Rahm, mit 2 Löffel Butter und 2 Löffel Mehl verrieben; dann füge 1 Pt. kochendes Wasser oder noch besser etwas

von dem kochendem Wasser, in welchem der Pudding gekocht war, hinzu, dieselbe Menge mit Citrone oder Vanille gewürzt. „Eine blecherne Feuerpfanne oder kleiner Blechdeckel, dessen Boden im Kesselboden nach oben steht," sagt sie, „verhindert das Anbrennen des Puddings."

Anmerkung. — Hierin erscheint dem Verfasser nur ein Theelöffel Soda zu fehlen, sowie 2 Theelöffel Weinsteinrahm; doch wenn ohnedies leicht genug, ist Alles in Ordnung. Natürlich können irgendwelche andere Extracte, wie Orange, Rosenwasser oder Zimmetwasser, wenn bevorzugt, mit irgend einer Sauce verwendet werden. Aber der Verfasser möchte die Familie sehen, in welcher der obige oder folgende Pudding (nach englischem Geschmack und gereimt) „mehrere Wochen ausdauern kann, es sei denn „unter Schloß und Riegel".

Pflaumen-Pudding nach englischem Geschmack, No. 3, gereimt:

Pflaum-Pudding zu machen nach Britten-Geschmack,
Daß Alles wohl munden, nichts umkommen mag;
Rosinen, Korinthen, Brotkrümelein rund
Sammt Talg von Ochsen und Mehl ein Pfund;
Citron oder zuckernen Citronat,
Mit Syrup und Zucker, 8 Unzen ich bat;
Zur ersten Mischung geschabte Muskaten,
Gemahlener Ingwer ist wohl gerathen!
Ein Theelöffel Salz, das Ganze zu wahren,
Ein halb Pint Milch mit sechs Eiern zu paaren:
Man bind' es im Sack rund und werf's in die Pfann',
Dann koch man's acht Stunden, so sehr als man kann!

Pflaumen-Pudding, No. 4. — 8 Tassen gesiebtes Mehl; 3 Eier; ein Weinglas Syrup zur Färbung; ½ Pt. Milch; 1 große Tasse fein gehackter Talg; je 1 Tasse englische Corinthen und Rosinen; je ½ Theelöffel (oder nach Geschmack) Muskatenblüthe, Nelken und Zimmet; 1 Theelöffel Soda; 2 Theelöffel Weinsteinrahm; koche es wenigstens 2½, besser 3 Stunden. 2½ Stunden sind zum Kochen genug, aber die andere halbe Stunde verleiht dem Pudding eine gewisse, sehr wünschenswerthe Leichtigkeit. Iß ihn mit irgend einer guten Sauce. Die folgende Sauce mit Essig oder Branntwein ist gut.

Starke oder alkoholhaltige Pudding-Sauce. — 2 Tassen Zucker, in ½ Pt. kochenden Wassers aufgelöst; 2 Eßlöffel Mehl oder Kornstärke, weich zusammengewirkt in 1 Tasse kalten Wassers und in den kochenden Zucker gerührt, mit schöner Butter (so groß als ein Hühnerei); dann füge 2 oder 3 Eßlöffel guten Essig bei (mehr oder weniger, je nach Vorliebe für scharfen oder milden Geschmack); oder Brandy oder guten Wein in gleichen Mengen, nach dem eigenen Geschmack oder dem der Gäste, mit Zimmet, Muskate oder anderem Gewürz nach Belieben.

Pflaumen-Pudding No. 5. — Je 1 Pfd. fein gehacktes Talg; englische Corinthen und Rosinen; 1½ Pfd. (etwa 5 Tassen) Mehl; je ½ Theelöffel Nelken, Zimmet und Muskate; 1 Eßlöffel Salz. Mische alles gut zusammen und füge 1 Tasse Syrup hinzu; 2 Tassen Zucker; 7 Eier; ½ Pt. süße Milch. Setz' es über Nacht an, binde es am Morgen in Zeug und koche es 4 Stunden. Man esse es mit süßer Sauce. Irgend eine vorgenannte gilt als „süße Sauce".

Anmerkung. — Der Verfasser hält Salz, obwohl es nicht immer erwähnt ist, in Puddings, wie in Brot oder Kuchen für gleich wichtig. (Vergl. auch „Gedämpfte Talg-Puddings".)

Weihnachtspflaumen-Pudding alter Mode, No. 6. — Entkerne 1½ Pfd. Rosinen; wasche, lies aus und trockne ½ Pfd. Corinthen; zerstückle fein ¾ Pfd. Talg; schneide ½ Pfd. gemischter Schalen (Orange und Citrone) in dünnen Scheibchen und schabe fein ¾ Pfd. Brotkrumen. Wenn alle diese getrockneten Bestandtheile vorbereitet sind, mische sie gut zusammen; dann befruchte die Mischung mit 8 Eiern, gut geschlagen, und 1 Weinglas Brandy; rühre gut um, daß Alles sich gründlich verbinde, und drücke den Pudding in eine gebutterte Form, binde es fest mit einem eingemehlten Stück Zeug und koche es 6 Stunden. Zu Weihnachten wird gewöhnlich ein Stechpalmenzweig in die Mitte des Puddings gesteckt und etwa 1 Weinglas Brandy rings herumgegossen, der im Augenblick des Auftragens angezündet wird, so daß der Pudding in Flammen gehüllt auf den Tisch gebracht wird.

Anmerkung. — Mit ½ Dutzend Pflaumenkuchen bleibt sicherlich Niemand „ohne Weihnachten". Der einzige mir unvernünftig scheinende Punkt ist das lange Kochen, 8 oder 6 Stunden; dies erscheint mir unnöthig. Eine Gesellschaft von 8 Damen, denen ich die Sache vortrug, erklären 3 Stunden für genügend. Mögen die Engländer an den alten Gebräuchen festkleben; aber Amerikaner finden 3 bis 4 Stunden völlig genügend. (Vergl. den „Paradies-Pudding" unten, der nur 2 Stunden kochen braucht.) Wenigstens 1 Weinglas Brandy wird bei weihnachtlichen Gelegenheiten fast allgemein hinzugegossen.

Paradies-Pudding. — Schäle, enthäuse (d. h. den „Griebsch" entfernen) und zerstücke 8 gehörig harte Aepfel in kleine Stückchen und mische sie mit ¼ Pfund Brotkrumen, 8 Eiern, 8 Unz. Corinthen, der Schale einer halben Citrone, ½ Weinglas Brandy, Salz und geschabter Muskate nach Geschmack. Thu den Pudding in eine gebutterte Form; binde es mit Zeug; koche es 2 Stunden und trage es mit süßer Sauce auf.

Anmerkung. — Diese Spielnamen sind zweifellos darauf berechnet, den Gedanken zu erwecken, daß der Gegenstand sehr schön sei. Der Verfasser würde gebräuchlichere Namen vorziehen; aber er nimmt sie, wie er sie vorfindet, so lange das Ding selbst wie dieser Pudding wirklich schön ist. „Engel-Speise" ("Angels' Food") wurde jüngst angezeigt; so werden diese lieben Geschöpfe nicht länger „von der Luft" leben müssen.

Cottage- oder Kuchen-Pudding No. 1, und Sauce. — 3 Eier, gut geschlagen; 2 Tassen Zucker; ½ Tasse Butter; 1½ Tasse süße Milch; 1 Theelöffel Backpulver; Mehl als Kuchenteig zuzurichten; mit einem Löffel in eine Kuchenpfanne zum Backen einzutauchen. Zum Auftragen schneide es in passende Stücke für Untertassen oder Schalen mit folgender Sauce:

Citronen-Sauce für den Pudding. — 3 Tassen kochendes Wasser; ½ Tasse Zucker; Butter, in der Größe von ½ Ei. Mische es, koche eine Citrone, schneide sie in kleine Stücke und füge sie der Sauce bei, indem du wenigstens 1 Stück zu jeder Schale Pudding beim Auftragen fügst.

Anmerkung. — Ich aß zuerst im City Hotel zu Winfield, Kans., damals unter der Leitung von S. S. Major, von diesem Pudding und war so befriedigt, daß ich ihn bat, mich zum Koch zu führen, welcher mir freundlichst das obige Recept gab, welches sich oft seitdem bewährte und Alle befriedigen wird, welche es sorgsam versuchen.

Cottage Pudding No. 2, mit zugehöriger Sauce. — 1 Pint gesiebtes Mehl (Mehl sollte immer gesiebt sein); das Weiße von 8 Eiern, zu festem Schaum geschlagen; 3 Eßlöffel Butter; 1 Tasse Zucker; 1 Tasse süße Milch; 3 Theelöffel Backpulver. Mische es und streue Farin über die Oberfläche.

Schnellbereiteter Cottage-Pudding No. 3, mit zugehöriger Sauce. — Je 1 Tasse Zucker, Rosinen und saurer Rahm; 2 Tassen Mehl; 1 Theelöffel Soda; 2 Eier; ½ geschabte Muskate; backe es in langen Kuchenblechen.

Sauce dazu. — 1 Tasse Zucker; ½ Tasse Butter; 4 gehäufte Eßlöffel Mehl; reibe Alles gut zusammen und reibe die andere Muskaten-Hälfte hinein; gieße 3 Pint kochendes Wasser darauf. Laß es wieder aufkochen, und es ist für den Gebrauch fertig. Nimm reichlich; denn es ist genug da. Leichte Cottage-Puddings nehmen so reichlich Sauce zu sich wie ein Säufer den Schnapps (Whiskey), nämlich Alles, was er kann. Ich kann reichlich Sauce zu mir nehmen, aber ich danke für Schnapps, obwohl ich gegen etwas Alkoholisches in Pudding-Sauce nichts einzuwenden habe. Zucker macht ihn schmackhaft, wenn man nur wenig nimmt.

Gedämpfter Cottage-Pudding No. 4. — Je 1 Tasse Zucker und süße Milch; 3 Eßlöffel geschmolzene Butter; 1 Ei; 1 Pint Mehl; 1 Theelöffel Soda; 2 Theelöffel Weinsteinrahm. Dämpfe es 1½ Stunde in passendem Gefäß. Trage es mit irgend welcher gewünschten Sauce auf.

Rahm-Pudding. — 1 Pt. süße Milch; schäle 1 frische Citrone; ¼ Pfd. Klumpenzucker; 4 Eier. Gebrauchsanweisungen.—Zerschneide die Citronenschale sehr fein in lange Streifen; bringe sie in die Milch und lasse es kochen. Dann nimm die Schale heraus, füge den Zucker hinzu und gieße die brühende Milch auf die tüchtig geschlagenen Eier. Thue es in einen Napf oder Tortengefäß und setze es in eine Saucenpfanne mit kochendem Wasser, das nur zur Hälfte hinaufreichen darf. Koche das Wasser nicht, sondern erhalte es bei Sprudelhitze 20 Minuten lang oder bis der Rahm sich setzt.

Anmerkung. — Sehr schön, heiß oder kalt! Orange oder andere würzige Zuthat kann gewünschten Falls die Citrone ersetzen.

Pudding mit gehackten Eiern a la Creme.—Koche 6 Eier hart und hacke sie fein; halte geriebenes Brot genug bereit! Thue es in ein gebuttertes Gefäß, wechsle mit Lagen gehackten Eies und geriebenem Brot ab, um das Gefäß ganz oder beinahe zu füllen; thue Butter in kleinen Theilen, 1 Eßlöffel über die Oberfläche; etwas Salz und Pfeffer; dann gieße 1 Pint kochende süße Milch darauf. Backe es hellbraun. Ist mit sehr schöner Butter warm aufzutragen.

Rahm oder Rahm-Pudding, No. 1. — 1 Pt. süßen Rahm; darein rühre 1 Tasse fein gesiebtes Mehl; thue es über das Feuer und rühre es bis zur Verdickung um; nimm es weg; nach der Abkühlung rühre 4 gut geschlagene Eier hinein; 2 Tassen weißen Zucker und 1 Tasse gehackten Citronat. Backe es nur, bis es sich setzt. Wenn eine Rahmtorte zu lange bäckt, wird sie wässerig, was als ihr Schaden gilt. Kalt zu genießen, nach Belieben mit oder ohne Sauce.

Rahm-Pudding, „Stutzer," No. 2. — 1 Qt. süße Milch; 2 Eßlöffel Mehl; 5 Eßlöffel weißer Zucker; 1 Prise Salz und etwas Muskatenblüthe. Gebrauchsanweisung. — Mische das Mehl, Salz, Muskatenblüthe und 4 Löffel Zucker mit der Milch; schlage die Eidotter und rühre sie auch ein; bringe es in den

Backofen, es 2 oder 3 Mal mit einem Löffel umrührend, was das Niedersetzen des Mehles verhindert; schlage das Eiweiß mit dem anderen Löffel Zucker und breite es oben aus gerade vor der Vollendung. Stelle es in den Backofen zurück, um die Eier zu kochen und die Oberfläche schön zu bräunen. Trage es mit etwas Farin oder pulverisirtem Zucker auf.

Anmerkung. — Das Wort „Stutzer" (dandy) bezeichnet hier nur „überfein" (tip top) oder „sehr schön."

Wunderschöner Schnee-Pudding mit Gallert, No. 1. — Gieße 1 Pt. kochendes Wasser über ½ Schachtel von Cox's Gallert (gelatine); füge 2 Tassen Zucker zu dem Saft zweier Citronen; thue Schale und Alles hinein und stoße Alles zusammen. Lasse es bis zur Auflösung des Gallert schmoren. Zwinge es lauwarm durch ein dünnes Stück Zeug in das Gefäß, in welchem du es auf den Tisch stellst. Nach der Abkühlung und Formirung oder Verhärtung schlage das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum mit 1 Theelöffel pulverisirten Zuckers und bringe ihn obenbrauf an. Zur Abwechselung bei besonderen Gelegenheiten bereite eine weichgekochte Rahmtorte mit den Eidottern und breite eine Lage über das Weiße; dann lege Stückchen von irgend welchem Obstsaft, oder Theile von verschiedenfarbigem, dick—d. h. ½ bis 1 Zoll auseinander—auf die Spitze, so daß jeder Gast mehrere Stückchen davon erwischt. — „Miß Tillie Bratsham, Detroit."

Dies folgende Saucen-Recept kommt von derselben Person:

Schnee-, oder Weiß-Pudding-Sauce. — Schlage 1 Tasse pulverisirten Zucker mit ¾ Tasse Butter, bis es weiß und schäumig ist. Vor dem Auftragen füge 2 Theelöffel kochendes Wasser hinzu, nicht mehr und nicht weniger. Recht bereitet, muß es weiß und leicht wie Schnee vom Löffel tropfen.

Anmerkung. — Die Dame, welche mir diese Recepte gab, war die Tochter eines meiner besonderen Freunde, bei dem ich oft gespeist und deren Fähigkeit und Geschmack in Bereitung sehr feiner Gerichte ich daher kenne.

Pudding-Sauce mit Erdbeeren-Farbe und Geruch. — Reibe ½ Tasse Butter; 1 Tasse Zucker zu Rahm unter Beifügung des geschlagenen Weißen von 1 Ei und 1 Tasse schöner reifer Erdbeeren, gründlich gestoßen. Dies giebt in der Beeren- oder Erdbeeren-Zeit der Sauce schöne Farbe und Geschmack.

Schnee-Pudding mit Kornstärke, No. 2. — Löse oder verreibe sanft 3 Eßlöffel Kornstärke mit kaltem Wasser; dann gieße 1 Pint kochendes Wasser darauf; schlage und verrühre gut das Weiße von 3 Eiern in einem passenden Thongefäß, um es in 10 oder 15 Min. zu dämpfen.

Sauce dazu. — Schlage die Eierdotter in 1 Tasse Zucker, dann dieselbe Menge heißer Milch und 1 Eßlöffel Butter. Koche es bis zur Verdickung. Wenn genug gemacht ist, um etwas übrig zu lassen, ist es zur Theezeit hübsch kalt. Manche ziehen es kalt vor.

Des Verfassers Lieblings-Pudding-Sauce. — Meine Lieblingssauce wird durch reichlichen Rahm mit viel pulverisirtem Zucker hergestellt, so daß der Löffel es vom Boden des „Botes" oder der Schüssel bei jedem Eintauchen heraufbringt. Ich tauche gerne jedesmal tief ein. Milch ist gut; aber sie ist bekanntlich nicht so reichhaltig wie Rahm; doch halb und halb geht sehr gut. Man gebrauche beliebige Würzung (flavoring); geriebene Muskate ist bei Rahmsauce die gebräuchlichste.

Pudding von weißem Sago, No. 1. — 1 Quart süße Milch, 1 Tasse Sago, 2 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, Butter ½ Ei groß, etwas Salz, Muskate nach Geschmack. Gebrauchsanweisung. — Gieße 1 Theil der Milch 1 Stunde lang auf den Sago; schlage Eier und Zucker zusammen; mische Alles und backe.

Pudding von weißem Sago, No. 2.—2 Tassen weißen Sago, 4 Tassen süße Milch, 4 Eier, 1 gehäufter Theelöffel Butter, 1 Tasse Zucker oder nach Geschmack; geriebene Citronenschale verbessert es. Anweisung. — Erweiche den weißen Sago 1 Stunde in der Milch; dann thue ihn in einen Reis-Kessel oder in einen Eimer von Blech; setze das in einen eisernen Topf oder Kessel mit heißem Wasser und koche bis zur Erweichung. Dann schütte es in die Blechschüssel mit Butter, geschlagenen Eiern, Zucker, Citronenschale ꝛc. und backe ½ Stunde. Orangen-Schale kann man ebenso brauchen, denn es kann mit irgend einem gewünschten Frucht-Extract gewürzt werden.

Ein Reiskessel ist ein Doppelgefäß oder Doppelkessel nach dem Princip eines Leimtopfes (gewöhnlich aus Blech), oben schmaler als unten, um ein anderes Gefäß, das unten schmaler ist als oben, zuzulassen, indem es inwendig angebracht wird. Das innere Gefäß hat einen Deckel und das äußere eine „Schnauze", um Wasser hineinzugießen — nach Bedürfniß, während man Reis oder andere (wenn sie nicht von Wasser umgeben sind) leicht anbrennende Dinge kocht. Blechschmiede kennen sie als Reiskessel. Sie sind überaus bequem, nicht nur um Reis zu kochen, sondern auch weißen und rothen Sago, Hafergrütze ꝛc.

Pudding aus weißem Sago mit Aepfeln, No. 3, ohne Milch oder Eier. — 1 Tasse weißen Sago, 1½ Pint Wasser, 6 tüchtige herbe Aepfel, Zucker, Citronen oder Muskate. Anweisung. — Löse den weißen Sago über Nacht in Wasser auf. Schäle und enthäute die Aepfel mit einem blechernen Apfel-Bohrer, einem Stück Blech von cylindrischer Form, etwa ⅝ Zoll im Umfang und zusammengelöthet (rechtzeitig, um den Pudding für Mittag fertig zu haben) und bringe sie in eine Pudding-Schüssel, fülle die Löcher mit Zucker und bestreue sie etwas, reibe Muskate darauf oder thue gepulverten Zimmt oder andere Würze (flavor) nach Belieben dazu, gieße 1 Tasse Wasser darüber und bedecke es, bis es ganz weich ist; dann gieße den weißen Sago in Milch darüber und backe ½ bis 1 Stunde. (Vergl. auch „Dänischen oder Tapioca- (weißer Sago) Pudding.")

Dicke Sauce dazu. — 1 Tasse Butter, 3 Tassen gepulverten Zucker, ½ Tasse Wein oder 2 Eßlöffel voll Brandy; den Saft einer Citrone oder Orange und geriebene Muskate; rühre Alles gut zusammen und setze es womöglich zur Abkühlung auf's Eis. Wein oder Brandy und Fruchtsaft kann wegbleiben, und man hat doch noch eine schöne Sauce, für irgend Jemanden gut genug; da aber Manche jene Dinge gebrauchen, so haben wir sie angegeben.

Sago-Pudding. — 3 Eßlöffel (rother) Sago, 1 Quart Milch, Schale einer Citrone, ½ oder 1 Muskate, 4 Eier, etwas Salz. Anweisung. — Koche den Sago in der Milch im Reis- (Doppel-) Kessel bis zur Vollendung; entferne ihn vom Ofen; nach der Abkühlung rühre die geschlagenen Eier hinein, Salz und Gewürz und backe etwa 1 Stunde lang.

Sauce dazu. — Ißt es mit Zucker und Rahm, wenn du es hast; andernfalls verreibe 1 Theil Butter zu 2 Theilen Zucker mit etwas Muskate, wenn der Pudding nicht stark würzig ist (highly flavored). Fast zu jedem Pudding gehört reichlich

Zucker und fetter Rahm. Auch Milch genügt, durch Zucker und Muskate bereichert (die Meisten lieben die Muskaten-Würze (flavor). Wenigstens ich habe noch Keinen gefunden, der sie nicht liebte.

Orangen-Pudding. — Man schäle und zertheile 4 große Orangen, lege dieselben in eine Puddingschüssel und streue 1 Tasse voll Zucker darüber. Ferner schlage man das Gelbe von 3 Eiern, ½ Tasse Zucker, 2 Eßlöffel voll Weismehl und schütte dieses in 1 Quart kochende Milch, lasse dieses dick kochen und abkühlen ehe man die Orangen hinzufügt. Man schlage das Eiweiß, thue es darüber, setze das Ganze in den Ofen und lasse es langsam braun werden. — Recept von Frau R. McK. von Jackson, Mich., aus „Farm und Fireside."

Pop-Korn-Pudding. — Man nehme je 3 Pint süße Milch und Pop-Korn (jeder Korn muß weiß und nicht räucherig sein), 2 Eier, ½ Theelöffel Salz und backe es ½ Stunde.

Sauce dafür. — Süßer Rahm oder Milch.

Kastanien-Pudding. — Man schält die Kastanien und kocht sie so lange, bis sich die innere Haut leicht ablöst, dann stoße man dieselben in einem Mörser und füge zu jeder Tasse Kastanien 3 Tassen gehackte Aepfel, 1 Tasse gehackte Rosinen, ½ Tasse Zucker und 1 Quart Wasser. Man rühre es durcheinander und backe bis die Aepfel weich werden — ungefähr ½ Stunde. Man servirt es kalt mit süßer Sauce.

Anmerkung. — Wer Liebhaber von Kastanien ist (und wer ist es nicht), wird von dem Geruch dieses Puddings eingenommen sein. Man nehme eine Kastanie aus dem kochenden Wasser und werfe sie einen Augenblick in kaltes. Sobald sich die dunkle Haut mit dem Daumen und Finger abreibt, (was man häuten nennt) haben sie genug gekocht.

Pudding mit gesalzenem Schweinefleisch.—Man hacke eine große Tasse voll gesalzenes Schweinefleisch, welches in Stücke geschnitten über Nacht in Milch gelegen hat, sehr fein. Man füge dazu 1 Tasse voll Syrup mit einem Theelöffel voll Saleratus oder Soda zusammengerührt. ¾ Tasse süße Milch; 1 Tasse ausgekernter Rosinen oder Corinthen; je 1 Theelöffel gemahlenen Zimmt, Gewürz und Muskatnuß. Man thue Mehl genug dazu, um das Ganze so dick zu machen wie Frucht-Pudding. Man dämpfe es in einem Tuch oder lasse es 4 Stunden kochen.

Sauce dafür.—Man nehme 1 Tasse weißen Zucker und schütte 1 Tasse heißes Wasser darüber und rühre dieses in zwei gut geschlagene Eier. Als Aroma füge man etwas Vanille oder Citrone hinzu.

Anmerkung.—Wenn gut zubereitet, wird der Pudding „Rock-Kuchen" gleichkommen und sich, in größeren Quantitäten, zubereitet, gut halten.

Feigen-Pudding, gekocht. — Ein Artikel über „Reconvalescenten"-Kost enthält ein Feigen-Pudding-Recept wie folgt: Man hacke ½ Pfund Feigen sehr fein, füge ¼ Pfund grobkörnigen Zucker dazu, 1 Eßlöffel Syrup, 4 Eßlöffel Milch, ½ Pfund Mehl (1¾ Tasse), ½ Pfund gehacktes Nierenfett, 1 Ei und eine kleine Prieße geriebene Muskatnuß. Thue den Pudding in eine mit Butter ausgeschmierte Mulde und koche ihn 5 Stunden.

Anmerkung.—Es wird nichts gesagt betreffs der Sauce; doch wird irgend eine süße Sauce passend dazu sein, oder auch „süßer Rahm", wie für unten folgenden Pflaumen-Pudding.

Pflaumen-Pudding. — Man nehme ½ Pfund Pflaumen, weich und dick gekocht; entferne die Steine, hacke die Pflaumen fein und rühre eine gestrichene Tasse voll grobkörnigen Zucker hinein. Man schlage das Weiße von 6 Eiern fest und backe das Ganze leicht braun. Man servire mit süßem Rahm oder Milch und Muskatnuß nach Belieben.

Apfel-Pudding No. 1, Holländisch. — Man nehme 1 Pint Mehl (1¾ Tassen); ½ Theelöffel Salz, 2 Theelöffel Backpulver, 1 oder 2 Theelöffel Reis, 1 Eßlöffel voll Butter in das Mehl. Schlage 1 Ei und thu es dazu und ¾ Tasse Milch. Mische das Mehl in einem Teig, dick genug um davon ½ Zoll dick in ein Backblech auszubehnen. Schäle und schneide 4 Apfel in achtel Theile und thue sie in Reihen in den Teig, den schmalsten Rand nach unten. Streue darüber 2 Eßlöffel Zucker und backe es in einem heißen Ofen 20 Minuten lang. Serviere es mit folgendem: .

Lemon-Sauce für selbe. — Laß 1 Tasse voll Zucker und 2 Tassen Wassec kochen; thue 3 Theelöffel voll Kornstärcke in ein bischen kaltes Wasser und rühre es in den kochenden Syrup; lasse es etwa 8 Minuten kochen, dabei etwas mehr Wasser hinzugießend, wenn es dick werden sollte; Saft und geriebene Rinde von ½ Lemone; 1 Eßlöffel Butter; rühre es bis die Butter geschmolzen ist und serviere es sogleich.

Bemerkungen. — Es thut gut, die Pfanne zu buttern und alles fertig zu haben, bevor man den Teig durchfeuchtet. Ist letzterer zu weich, wird er aufgehen und fallen; gerade dick genug, um ihn fallen zu lassen und auszubreiten. — „Blade Household."

Apfel-, Pfirsich- oder anderer Frucht-Pudding-Pie oder Pie-Pudding No. 2, Yankee-Methode.—1 Tasse süße Milch; 1 Ei; 1 Eßlöffel Butter, gehäuft voll; 1 Theelöffel Backpulver; 1 Tasse Mehl oder genug um einem ziemlich dicken Schlagteig zu machen (Schlagteig meint gleich Kuchen — besser zu bereiten mit einer Gabel oder um ihn auszustreuen); ein wenig Salz; säuerliche, saftige Aepfel, um ein irdenes Puddinggeschirr halb zu füllen. Verfahren.—Rühre das Backpulver in das gesiebte Mehl; schmilz die Butter, schlage das Ei und rühre alles gut durcheinander; schäle und zerschneide in Scheibchen die Aepfel oder Pfirsiche, buttere das Geschirr und lege bis zur Hälfte die Frucht herein, tauche den Schlagteig über die Frucht, so das er sie ganz bedeckt, als mit einer Kruste; das Geschirr sollte nicht ganz voll sein damit es nicht beim Aufgehn überläuft, während man backt. Backe in einem mäßgen Ofen, bis es ziemlich braun ist, gerade fertig im Augenblick des Mittagessens. Stürze ihn um auf eine Pieplatte und reibe darüber Muskatnuß oder streue darauf etwas geriebenen Zimmt oder anders Gewürz nach Belieben; dann bestreue es reichlich mit weißen Zucker und serviere es mit versüßtem Rahm oder guter Milch, sehr gesüßt. Pfirsiche, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc. leisten in der richtigen Saison die gleichen Dienste wie Aepfel.—„Mrs. Sarah A. Carley, Mt. Pleasant, Ja."

Bemerkungen. — Dies Verfahren vermeidet die harte und unverdauliche Bodenkruste des Pies, und es thut nichts, ob du es Pie oder Pudding nennst, es schmeckt gleich gut, sogar kalt, mit viel Zucker und Milch und den Rahm dareingerührt.

Apfel-Short-Cake-Pudding No. 3, mit saurem Rahm und Buttermilch. — Füll ein viereckiges, tiefes Brotzinn zur Hälfte oder ¾ voll mit abgeschälten und in Scheiben geschnittenen sauren Aepfeln, mache einen dicken Schlagteig von je ½ Tassen Sauerrahm und Buttermilch, 1 Theelöffel „Saleratus", ein wenig Salz und Mehl, gesiebt, um es ziemlich steif zu machen, ein wenig steifer als für Kuchen; lege dies über die Aepfel; backe es 40 Minuten und serviere es mit Sauce, oder Rahm und Zucker mit Muskatnuß.

Bemerkungen. — Andere Frucht, als Pfirsiche ꝛc., läßt sich hierzu ebenso gut verwenden als bei No. 2 oben; auch ein Ei im Schlagteig wird keinen Schaden thun.

Süßer Apfel-Pudding No. 4. — 1 Quart süße Milch; 4 Eier; 3 volle Tassen süße abgeschälte und zerhackte Aepfel, eine Lemone, Muskatnuß und Zimmet; ½ Theelöffel Soda; genug Essig um die Soda aufzulösen; Mehl, um es so wie Kuchenschlagteig zu machen. Verfahren. — Reibe die halbe Rinde einer Lemone ab, benutze den ganzen Saft; schlage das Gelbe von den Eiern sehr hell; thu die Milch dazu, Gewürz und rühre Mehl herein um einen ziemlich dicken Schlagteig zu machen und rühre es nahezu 5 Minuten; dann rühre die zerhackten Aepfel herein, das geschlagene Eiweiß und zuletzt die Soda, die in ein wenig Essig aufgelöst war, alles ordentlich durcheinandermischend. Backe in zwei niedrigen Geschirren, um das Kochen der süßen Aepfel zu erreichen, die längeres Kochen erfordern als die sauren — etwa 1 Stunde — die Oberfläche während der letzten halben Stunde mit Papier bedeckend. Man esse ihn heiß mit Rahm, oder Milch und Zucker.

Apfel-Charlotten oder Brod-Pudding mit sauren Aepfeln, No. 5. — Buttere das Puddinggeschirr, belege es mit Brod, gebuttert auf beiden Seiten, nimm eine dicke Lage Aepfel, zerschnitten in dünnen Scheiben oder zerhackt, Zucker, ein wenig Zimmet und Butter oben auf; dann eine andere Lage Brod, Aepfel, Zucker, Zimmet und zuletzt Butter. Backe es langsam 1½ Stunden lang; halte die Form oder das Geschirr bedeckt bis kurz vor'm Servieren, um die Aepfel oben braun werden zu lassen.—„Blade Household."

Apfel-Eierrahm-Pudding No. 6. — Ziemlich große saure Aepfel, geschält und die Kerngehäuse mit einem Zinnschneider ausgebohrt (Siehe Tapioca-Pudding No. 8 zur Beschreibung), genug, um den Boden eines großen, irdenen Puddinggeschirrs, gebuttert zu bedecken, lege die Aepfel an's Ende, um so die Löcher mit Zucker füllen zu können, reibe dann ein wenig Muskatnuß über sie und nach Belieben Zimmetpulver; dann mache einen guten Eierrahm, nämlich aus 4 oder 5 gut geschlagenen Eiern zu 1 Quart süßer Milch und 1 bis 2 Tassen Zucker, der Säure der Aepfel entsprechend, und streue es über die letzteren. Backe, bis die Aepfel weich sind und serviere mit gesüßtem Rahm oder Milch. Ein Apfel sollte in jedes Geschirr beim Servieren gethan werden. Sehr köstlich und gesund.

Vogelnest-Pudding. — Verschiedene Arten. — Saure Aepfel, abgeschält und die Kerne herausgebohrt, genug, um den Boden einer irdenen Puddingschüssel zu bedecken, fülle die Löcher mit Zucker und reibe etwas Muskatnuß daran, zerstampfe es und mische etwa 4 ordentliche Eßlöffel voll Sago mit kaltem Wasser, um die Schüssel gut anzufüllen, gieße es über die Aepfel und backe es in einem mäßigen Ofen etwa 1 Stunde lang.

Bemerkungen. — Reife Pfirsiche, Birnen, Kirschen, Pflaumen, ꝛc. mit dem entsprechenden Zusatz von Zucker, kann man statt der Aepfel nehmen und Tapiocamehl mag man statt des Sago verwenden. Die Dauer des Backens ist dieselbe. Serviere es entweder mit Rahm und Zucker, oder Milch, in die Rahm gerührt ist. Schmackhaft, gesund und nicht theuer, da guter brauner Zucker mit einigen farbigen Früchten gebraucht werden kann.

Pudding aus Getrockneten Pfirsichen.—Getrocknete Pfirsiche, 1 Pint; wasche u. süße sie mit 1 Tasse Zucker und koche sie sehr schön, wobei man genug Wasser zugießt, um ordentlich Saft zu bekommen; dann mache einen Schlagteig aus Buttermilch, 1 kleine Tasse; ½ Theelöffel Soda und ein wenig Salz und verdicke es mit Mehl, so daß es sehr steif wird; lasse es Löffelweise auf die Pfirsiche beim Kochen fallen, welches letztere man 20 Minuten ungefähr fortsetzt. 1 Ei und ½ Tasse Zucker werden diesen geschwülstigen Teig noch verbessern. Serviere mit Rahm und Zucker, oder süßer Sauce nach Belieben. Sei vorsichtig, daß die Pfirsiche beim Schmoren nicht anbrennen.

Yorkshire Pudding, Englisch.—1½ Pint süße Milch; 7 Eßlöffel Mehl (wie du sie aus gesiebtem Mehl herausnimmst) und ein wenig Salz.

Verfahren.—Thue das Mehl in eine Form mit dem Salz, genug Milch, um einen steifen glatten Schlagteig zu machen (keine Klumpen); dann rühre 2 gut geschlagene Eier und den Rest der Milch herein; schlage alles gut durcheinander und schütte es in einen niedrigen Zinnnapf, der vorher mit Butter ausgerieben ist. Backe dann 1 Stunde und lege es unter das Fleisch etwa eine ½ Stunde, um etwas Sauce darauf zu bekommen, die von dem röstenden Rindfleisch herabträufelt. (Dies ist englische Manier, wobei sie das Fleisch beim Rösten „spießen". Siehe unten die amerikanische Methode und auch betreffs des Servierens auf einer Serviette.) Schneide den Pudding in viereckige Stücken und serviere ihn auf einer heiß gefaltenen Serviette mit dem heißen Roastbeef.—„Warne's Model Cookery, London, Eng."

Bemerkungen.—Die Art, den Pudding unter das röstende Fleisch zu stellen, wobei sie es an Spießen rösten (eine spitzige Eisenstange, oder mehrere davon, zu rösten vor einem Feuer) wie unsere Großmütter eine Gans, Truthahn oder Rippenstück zu rösten pflegten, war eine sehr beliebte Methode, um die obere Puddingseite mit den schönen Fleischsäften anzufeuchten; aber statt dessen lassen wir hier in Amerika den Pudding 10 oder 15 Minuten länger im Ofen und begießen ihn häufig in dieser Zeit mit dem Fleischfett; mache diesen Pudding nur, wenn du Rindfleisch röstest. Wir servieren ihn auf den Tellern mit dem Fleisch und nicht auf Servietten, welches unsern Frauen und Töchtern zu viel Waschen verursacht. In England kümmern sie sich bei ihren vielen Dienern nicht um diese Extraarbeit. „Ein heißer Ofen, ein gut geschlagener Schlagteig und rasches Servieren sind die Geheimnisse eines Yorkshire Pudding", wozu nach Ansicht des Verfassers auch noch reichliche Fleischsauce hinzukommen sollte.

Jäger Pudding, Gekocht, hält sich Monate lang. — Je 1 Pfund Mehl, fein gehacktes Nierenfett, gehackte Rosinen und englische Korinthen, ¼ Pfund Zucker, die geriebene äußere Rinde einer Lemone, 6 Beeren von Piment (Nelkenpfeffer) fein zerrieben, ¼ Theelöffel Salz; wenn gut gemischt, thue 4 gut geschlagene Eier hinzu, ½ Pint Branntwein und 1 oder 2 Eßlöffel voll Milch,

um es zu einem dicken Schlagteig zu gestalten, koche es in einem Tuch 9 Stunden und serviere mit Branntwein Sauce. Dieser Pudding mag sich 6 Monate nach dem Kochen halten, wenn gut zugebunden, es wird eine Stunde zum Kochen erfordern wenn er gegessen werden soll.—„Farm und Familienkreis."

Bemerkungen. — Er wird für Jäger, die einen langen Ausflug machen, eine sehr wünschenswerthe Erfrischung zum Mitnehmen sein. Es besteht kein Zweifel in Bezug auf seine Haltbarkeit, da er keine gährenden Stoffe enthält, denn die Frucht und der Branntwein sind beide nicht zum Gähren geneigt, während das lange Kochen irgend einen Gährungsprozeß unterdrückt. Ich würde es indessen in einem Zinnnapf kochen mit sehr gut passendem Deckel, wenn man es lange halten will, nach Art des luftdicht verschlossenen Einmachens, so schützt man ihn auch vor Insecten und kann ihn bequem mit sich führen. Glaube nicht indessen, daß es bei nur 4- oder 5-stündigen Kochen sehr schön werden würde, wenn man die Sauce reichlich benutzt da es zum Zwecke des langen Haltens gerade so trocken gemacht ist.

Dänischer oder Tapiokamehl Pudding. — 1 Tasse Tapiokamehl, 8 Pint Wasser, ½ Theelöffel Salz, ½ Tasse Zucker, 1 Stutzglas irgend eines hochgefärbten Gelé. Verfahren. — Wasch das Tapioka am Abend und weiche über Nacht in Wasser ein, morgens setze es in einen doppelten Kessel (Sieh Tapioca Puddings Nro. 2. Note—für den Reis, oder Doppelkessel, ein Reiskessel muß benutzt werden), und lasse es 1 Stunde kochen, dabei es gelegentlich umrührend, dann thue Salz hinzu, Zucker und Gelee und mische es ordentlich durch, dann bring es in eine Form oder Serviertassen, die in kaltes Wasser getaucht sind und stelle es an einen kühlen Platz, fertig für Mittag oder Thee, mit Rahm und Zucker. (Siehe auch „Tapioca-Puddings").

Neapel, oder Herzog von Cambridge Pudding mit überzuckerter Rinde.—Je 1 Unze überzuckerte Citrone, Orange u. Lemonerinde; je 6 Unz. Butter und pulverisirten Zucker; das Gelbe von 4 Eiern; kräftiger Blätterteig, oder gut gebuttertes Brod, die Schüssel zu belegen. Verfahren.—Zerhacke die candierte Rinde fein, lege die kräftige Kruste oder den Teig in die Schüssel, im Uebrigen belege sie mit Brot, gut gebuttert an beiden Seiten; dann schütte die zerhackte Mischung hinein; erwärme die Butter und den Zucker zusammen, dazu das gut geschlagene Eigelb und rühre es über dem Feuer, bis es kocht; dann gieße dies über das andere und backe in einem langsamen Ofen 1 Stunde; oder anstatt der Butter schlage das Weiße von den Eiern auch mit dem Gelben und mache einen Eierrahm mit 1 Quart Milch, Zucker ebensoviel und schütte es darüber und backe ¾ Stunden. Dies ergiebt 2 Puddings zur Abwechselung — mache den einen dieses Mal, den anderen ein anderes Mal.

Chester, oder mit Mandel gewürzter Pudding, Englisch. — 1 Lemone; 20 süße Mandeln; nur 6 bittere Mandeln; 1 tüchtiger Eßlöffel voll Butter; 1 Tasse Zucker; 4 Eier; Blätterteig. Verfahren. — Weiche die Mandeln aus und zerhacke sie, oder was besser ist, schneide sie in lange Streifen oder Schnittchen, mit einem scharfen Messer. Thue die Butter in eine Saucepfanne über einem langsamen Feuer, und sobald die Butter schmilzt, schütte alles hinzu, außer das Weiße von den Eiern und schlage es ordentlich durcheinander; nachdem die Puddingschüssel bereits mit demselben Teig belegt ist, schütte die Mischung herein nnd backe in einem schnellen Ofen. Muß auf den Tisch auf einer gefalteten Serviette

gebracht werden, mit dem Weißen von den Eiern zu einem Schaum geschlagen und mit einem Löffel voll zerriebenem Zucker dazu, was obenauf gethan wird. (Um Mandeln auszuweichen, schütte kochendes Wasser darauf und laß es stehen, bis die Haut leicht abgeht, zwischen Daumen und Finger, wirf sie dann in kaltes Wasser zum Weißwerden, sobald die Haut fort ist; dann laß das Wasser ab und zerhacke sie, oder schneide sie in Schnittchen mit dem scharfen Federmesser, oder stoße sie in einem Mörser, wie im Recepte angegeben. Nie laß sie trocknen, da das ihren öligen Gehalt herausbringt.

Bemerkungen. — Als Amerikaner möchte ich sagen, thue das geschlagene Weiße oben auf und bräune es vorm Servieren einige Augenblicke, und serviere in Untertassen oder passenden Schüsselchen. (Siehe Bemerkungen nach dem „Yorkshire Pudding", über Servieren auf Servietten ꝛc.)

Schwammkuchen Pudding. — Buttere eine Form, schneide ¼ Pfd. große Rosinen in Hälften und fülle die Form ¾ voll lose, mit Schwammkuchen, der in lange Streifen geschnitten ist — viereckig — kreuzend jede Reihe, Streifen ein wenig von einander entfernt, (Cob Hotelmethode), um Raum für den Eierrahm zu lassen. Dann schütte den aus 3 Eiern zu 1 Pint fetter Milch gemachten Eierahm (fette Milch bedeutet Milch mit dem Rahm) hereingerührt oder 5 Eier zu 1 Quart, mit ½ bis 1½ Tassen, je nachdem man es sehr süß oder nicht haben will; gewürzt mit Muskatnuß oder irgend einem Extract nach Wunsch. Setze die Form in einem Kessel Wasser bis zur Höhe von ⅔ oder ¾ nur den Seiten hinauf und koche 1 Stunde; oder setze es in einem Dampfkessel, wenn Du einen hast (sie sind sehr bequem in jeder Familie) und dämpfe, 1 Stunde gehörig zugedeckt, um das Träufeln des condensirten Dampfes von dem Deckel in den Pudding zu verhüten.

Sauce für denselben.—1 Tasse Zucker; ¾ Tasse Butter, zu Rahm geschlagen; dann gieße 1 Tasse kochendes Wasser hinzu, dieselbe Schüssel auf den Ofen setzend und fahre fort zu brühen, aber nicht zu kochen, während 2 oder 3 Theelöffel Kornstärke mit ein wenig kaltem Wasser aufgerieben und eingerührt sind; dann ein gut geschlagenes Ei, und zuletzt ein Weinglas voll Wein; oder noch besser ein Weinglas Branntwein. Serviere so lange beides heiß ist. Ich sollte mich wundern, ob die Engländer nicht sagen würden „auf einer gefalteten Serviette."

Bemerkungen. — Eine Serviette wird nöthig sein, um die Lippen abzuwischen, nachdem man sie schmatzt; denn nur wenige Leute werden ihre Lippen nicht schmatzen nach mehr davon.

St. James Altbacken Brot Pudding. — Zerreibe ein altbacken Laib Brot (d. i. 2 oder 3 Tage alt) in Krumen; schütte 1 Pint kochende Milch darüber; laß es 1 Stunde stehen; dann rühre es zu einem Brei; dann schlage 1½ Pfd. Zucker mit 4 Eiern zu einem Rahm mit 2 Eßlöffel Butter; reibe das Gelbe von einer Citrone herein und bischen Muskutnaß, und eine Prise Zimmt, wenn beliebt; schlage alles gut durcheinander und schütte es in eine Puddingschüssel mit schönem Blätterteig belegt und backe etwa 1 Stunde. Der Saft der Citrone muß verwendet werden beim Zubereiten irgend einiger belieben Sauce, deren bereits viele angegeben sind.

Bemerkungen. — Der Verfasser ist fest versichert, daß man St. James um einen baldigen Besuch wieder bitten wird. Brot, auf jeder Seite gut gebuttert, mag an Stelle des Blätterteigs treten, um die Schüssel zu belegen.

Baron Briſſe's Reis-Pudding. — Waſche 1 Taſſe Reis und koche ihn in ſo wenig Milch und Waſſer, halb und halb, in einem Reiskeſſel (ſiehe oben), als ihn weich anſchwellen laſſen wird. Wenn ſo gekocht, thue 6 gut geſchlagene Eier hinzu, außer dem Weißen von 4 derſelben; 3 ordentliche Eßlöffel Butter und ein wenig Salz. Buttere eine Zinnbackform gut und ſtreue darüber fein zerriebene Brot- oder Crackerkrummen, dick auf den Boden und überall, wo ſie an den Seiten kleben bleiben. Schlage das Weiße zu einem ſteifen Schaum und rühre es zuletzt ein; dann ſchütte es in die Form und backe ½ Stunde. Wende es um auf eine Schüſſel und ſervire es, als wenn es ein Laib Kuchen wäre.

Bemerkungen.—Ich weiß nicht, wer Baron Briſſe iſt oder war, aber ich weiß, daß dieſer Pudding ſchön iſt. Es thut nichts, wie ein Pudding genannt wird, aber wohl, ob er gut iſt oder nicht, wenn man euch zum Eſſen auffordert. Ich verbürge mich für ihn, doch glaube ich, der Baron hätte eine Taſſe Zucker zu der Miſchung geſtatten ſollen, da der Verfaſſer einen „ſüßen Zahn" hat. Doch es geht auch ganz gut ohne den Zucker, wenn ſervirt mit einer Sauce von 1 Theil Butter zu 2 Theilen Zucker, hübſch zuſammengeſchlagen und gewürzt mit zerriebener Muskatnuß oder etwas Anderem, nach Belieben.

Königin Mab's Pudding, mit Gelatine. — Weiche ein 6 Pfennig Packet (etwa 1 Unze) Gelatine in warmem Waſſer, genug um ſie zu bedecken, 2 Stunden lang; dann koche eine friſch zerſchnittene Citronenrinde (beſſer eine überzuckerte, ſchön zerhackt) in 1 Pint Milch und thue ſie zur Gelatine, ſo lange erhitzend, bis die Gelatine aufgelöſt iſt; dann ſüße es nach Geſchmack und ſchütte das geſchlagene Gelb von 4 Eiern ſanft hinein; ſtelle die Saucepfanne wieder auf den Ofen und laß es leicht als einen Eierrahm, das es iſt, über einem langſamen Feuer kochen, aber nur ſehr ſchwach; wenn dick genug, nimm es vom Feuer und rühre eingemachte Kirſchen (eingemachte Brombeeren oder Schwarzbeeren) hinein und rühre es gelegentlich um, bis nahezu kalt und ſchütte es in eine Form oder Taſſe zum Servieren. Stelle es auf Eis, wenn ſolches da iſt, bis zum Servieren.

Die Königin der Puddings mit Brotkrumen. — 1 Pint Brotkrumen; 1 Quart ſüße Milch; das Gelbe von 4 gut geſchlagenen Eiern; Butter von der Größe eines Ei; 1 Taſſe Zucker; die zerriebene Rinde einer Lemone. Miſche es und backe es bis fertig, aber nicht wäſſerig; dann ſchlage das Weiße mit 1 Taſſe weißen Zucker (hierfür ſtets geriebener) zu einem Schaum, ſtelle es für einige Augenblicke wieder hin um es braun werden zu laſſen. Wenn für eine Mittagsgeſellſchaft beſtimmt, erhöht es das Ausſehn, wenn man oben auf dem vom Ofen genommenen Pudding eine Lage von Eingemachtem oder Gelee ſtreut und dann den Zucker und das Weiße von den Eiern über das Gelee; ſtell es zurück in den Ofen und backe es leicht, um dann kalt ſervirt zu werden; in Scheiben geſchnitten iſt es ſehr ſchön.

Bemerkungen.—Butter und Zucker gerahmt, iſt nicht übel, wenn ſervirt, beſonders für eine Tiſchgeſellſchaft. Aber geſiebter Zucker thut es ganz gut.

Geſpaltener Weizen-Pudding. — 1 Quart ſüße Milch mit ihrem Rahm; je 1 Taſſe Zucker und geborſtener Weizen; ein bischen Zimmet; rühr es zuſammen und ſtelle es in einen Ofen von mittelmäßiger Hitze. Wenn etwa halb fertig, rühre die ſchon geformte Kruſte herein und laß ſie um eine andere zu machen, die genügend braun ſein wird. Probiere es, wenn es fertig iſt, dadurch, daß du ein Korn

vom Weizen schmeckst, welches sehr weich sein muß. Dies, heiß oder kalt mit gesüßtem Rahm oder fetter Milch servirt, ist nicht nur köstlich sondern auch sehr gesund. So ist es mit dem Folgenden, mit derselben Sauce.

Armer Mann's Pudding, gekocht. — Je 1 Tasse Syrup, Wasser, zerhacktes Nierenfett und Rosinen; 1 Theelöffel Saleratus oder Soda; 1 Theelöffel voll Salz und gesiebtes Mehl um einen steifen Schlagteig zu machen. Binde es in ein zubereitetes Tuch (siehe allgemeine Anleitungen) und koche 2 Stunden. Natürlich muß es in kochendes Wasser gethan werden und die ganze Zeit kochen. (Siehe die letzten Bemerkungen für eine Sauce.)

Schwimmende Insel-Pudding No. 1. — Sehr hübsch. — 8 Eier; 1¼ Quart süße Milch; 5 gehörige Eßlöffel voll Zucker; Vanille- und Lemonenextract oder irgend 2 andere Extractsorten.

Verfahren. — Trenne das Weiße und mache einen Eierrahm von dem Gelben mit 4 Löffel voll Zucker und der Milch, gewürzt ziemlich tüchtig mit einem von den Extracten, und wenn ordentlich gemacht, thue es in ein passendes Glasgeschirr und stelle es an einen kühlen Ort, fertig für die „Floße" gemacht aus dem Weißen von den Eiern und dem andern Löffel voll Zucker, und schwach gewürzt mit dem andern Extract, wie folgt: Schlage das Weiße mit dem Löffel voll Zucker und schwachem Gewürz, zu einem steifen Schaum, habe eine niedrige Pfanne mit Wasser oder Milch ist das Beste, wenn man sie hat — kochend heiß, wenn der Schaum heiß ist; dann faß mit einem nassen Löffel diesen weißen Schaum und koche ihn gelinde (koche denselben als Eier, siehe diese) im Wasser oder Milch, ein Mal umwendend, um beide Seiten durchzukochen, und wenn alles gelinde gekocht ist, stelle es sorgsam, das große Ende außen (wenn ordentlich gemacht, werden sie ihre längliche Form behalten) oben auf den gelben Eierrahm. Jedes Stück der „Floße" mag ein wenig gefärbtes Gelee darauf bekommen, wenn man Verzierung liebt.

Bemerkungen. — Man mag einwenden, daß es zu viel Mühe macht. Gewiß, es erfordert beträchtliche Arbeit, aber man kann nichts Schönes ohne einen gewissen Betrag von Mühe haben, und da dies nur gelegentlich der Freunde halber gethan wird, so mag es ein Vergnügen sein, es zu thun, sonst nimm den folgenden No. 2, die gewöhnliche Methode. Wenn keine so große Masse erforderlich ist, nimm halb so viele Zuthaten.

Schwimmende Insel-Pudding No. 2. — Zuthaten und Menge dasselbe wie bei No. 1, belege die Schüssel aber mit Kuchenstreifen, schütte dazu den gelben Eierrahm, wenn gehörig gekocht und thue den geschlagenen weißen Schaum oben auf, als eine ganze Masse, und schütte daran ein Bischen gefärbten Gelees, wenn du es liebst; aber wenn es in einer Schüssel ist, die man 3 oder 4 Minuten in den Ofen setzen kann, um die Glasur ein wenig zu bräunen, so thu dies, bevor du die Stückchen Gelee darauf schüttest.

Blanc-Mange oder Ersatz für Pudding. — 1 Quart süße Milch; 1 Tasse Kornstärke; ½ Tasse Zucker; 1 Theelöffel Salz.

Verfahren. — Erhitze die Milch bis zum Kochen und rühre das Salz und die Kornstärke herein, und laß es 10 Minuten kochen (in einem Farina- oder Reiskessel) und rühre es die ganze Zeit um, damit es nicht anbrennt. Nimm es vom Feuer und rühre den Zucker und den würzenden Extract herein, nach Geschmack.

Schütte es in Tassen und stell es an einen kühlen Ort. Gegessen kalt mit Zucker und Milch, oder zerriebenen Zucker, wie man es vorzieht oder bei der Hand hat.

Bemerkungen. — Wenn du es reichhaltiger wünscht, schlage 3 Eier, das Gelbe und Weiße besonders, und rühre das Gelbe 3 Minuten vorm Fortnehmen vom Feuer ein, und das Weiße nach der Fortnahme und rühre den Zucker dazu. Es geht auch ganz gut ohne die Eier. Ich habe ihn so oft gegessen, mit einem oder zwei Theelöffel Zucker darauf gestreut, dann darüber ein wenig Milch gießend. Isländisches Moos, Gelatine, Tapioka 2c. kann anstatt der Kornstärke verwendet werden, um "blanc-mange" zu machen; aber dieser ist schön und am leichtesten gemacht.

Rascher Pudding, gebacken.—1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Butter geschmolzen, 1 Tasse süße Milch, ½ Theelöffel Soda, 3 Tassen Mehl; backe in einem schnellen Ofen etwa ½ Stunde oder ein bischen mehr. Esse ihn mit irgend einer Sauce nach Belieben, oder das rascheste ist: 1 Löffel voll Butter und 2 Löffel voll Zucker zusammengerahmt.

Erdbeeren-Floß No. 3.—Ein Ersatz für Pudding.—Reinige und zuckere nach Geschmack 1 Pint von schön reifen Erdbeeren und setze sie 1 Stunde bei Seite; dann drücke sie durch einen Durchschlag; schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum und rühre die zerquetschten Beeren hinein; schlage Alles bis der Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Service mit saftigem Rahm.—„Good Cheer."

Floß No. 4, mit Kornstärke oder Mehl. — "M" von Mason, Mich., in Erwiderung zu "Kittles" Erkundigung im "Blade" für ein Floß, schickt das Folgende, welches, wie sie sagt, einfach, gut und leicht zu machen ist, und sehr wünschenswerthe Eigenschaften hat: „Nimm 2 Pint süße Milch und setze sie in einer großen Saucenpfanne auf dem Ofen. Wenn sie kocht, lasse das Weiße von 2 Eiern, geschlagen, in die Milch herein tropfen. Während es brüht, schlage die 2 Gelben mit ½ Tasse Zucker und 1 Eßlöffel voll Kornstärke oder nassem Mehl mit ein bischen kalter Milch. Nimm das Weiße mit einem Schaumlöffel heraus, um es trocknen zu lassen und rühre die obige Mischung hinein. Stelle es fort in den Keller bis zur Theezeit.

Bemerkungen.—Natürlich, wenn kalt oder kühl, wird das Weiße von den Eiern oben auf das „Floß" gethan. Wenn in Tassen oder Gläser geschüttet, fertig zum Servieren, wenn kalt, das Weiße wird aufgeschnitten und etwas davon auf jede Tasse gethan. Oder das Weiße mag in Würfel geschnitten und, wenn theilweise kühl, oben aufgestreut werden, oder reife Beeren irgend einer Art, oder Kuchenstücke oder Frauenfingerkuchen (siehe diesen) mögen auf den Rand der Schlüssel gelegt werden, wenn er in einer großen abgekühlt ist, der Abwechselung wegen.

Schlagteig Pudding No. 1, Gekocht oder Gedämpft, mit süßer Milch. — 1 Tasse Mehl; 1 Quart süße Milch; 6 Eier; 1 Theelöffel Salz. Verfahren. — Reib das Mehl leicht mit ein wenig Milch, und thue den Rest hinzu, Salz und gut geschlagene Eier. Wende dies in das Puddingtuch und binde es fest, soviel Raum lassend, um es ein Drittel anschwellen zu lassen. Koche 2 Stunden und serviere mit flüssiger Sauce. Große Sorgfalt muß beim Kochen von Puddings angewendet werden, um das Wasser kochend zu haben, wenn du den Pud-

bing herein thuſt und um es die ganze Zeit kochen zu laſſen. Dämpfen iſt der ſichere Weg. Immer halte einen Keſſel mit kochendem Waſſer, um aufzufüllen, ſobald es verkocht vom Pudding. Zum Puddingtuch nimm ¾ Yard von weißen Drill. Halte eine alte Untertaſſe unten im Keſſel, um das Anbrennen des Puddings zu verhüten. —"Christian Union."

Bemerkungen. —Das Dämpfen iſt nicht nur der ſicherere Weg, ſondern es iſt in letzter Zeit bei weitem der gewöhnlichere Weg und ohne Zweifel der geſundeſte. Irgend eine der ſüßen Saucen, die bis hierher angegeben ſind, werden für dieſen oder irgend einen der folgenden Schlagteigspuddings gut paſſen, wenn nicht anderweitig vorgeſchrieben.

Schlagteig Pudding No. 2, mit ſaurem Rahm, Gebacken. — Je 1 Taſſe ſauren Rahm und heiße Milch, 3 Eier, ein bischen Salz und ⅔ Theelöffel Soda. Verfahren.—Zuerſt reibe das Mehl leicht mit dem Rahm, dann thu die Milch und die gut geſchlagenen Eier hinzu, Salz und Soda und backe in einem ſchnellen Ofen. Wird gegeſſen mit ſtark geſüßtem Rahm oder Milch als Erſatz für den im Pudding fehlenden Zucker.

Schlagteig Pudding No. 3 mit ſüßem Rahm, Gebacken. — ½ Taſſe ſüßer Rahm, 1 Taſſe ſüße Milch, 2 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Taſſe Zucker und 1 Citrone. Verfahren. — Handle gerade ſo als beim vorhergehenden Pudding, dazwiſchen reibend die gelbe Rinde von der halben Citrone und den halben Saft dazu, die andere Hälfte zum Würzen der Butter und des Zuckers aufſparend, die gerahmt, zum Servieren dienen; backe in einem mäßig heißen Ofen.

Frucht Schlagteig Pudding No. 4, mit ſaurer Milch, Gebacken oder Gekocht. — Je 1 Taſſe ſaure Milch und Zucker, 1 Pint (1¾ Taſſen) Mehl, 1 Theelöffel Weinſteinrahm, ½ Theelöffel Soda, einheimiſche getrocknete Frucht, engliſche Korinthen oder Roſinen, als am beſten zuſagend oder bevorzugt, 1½ Taſſen, 3 gut geſchlagene Eier, ein wenig Salz und 1 Eßlöffel voll von Gewürzextrakt, den man bevorzugt. Backe ¾ bis 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen oder koche in einer Form, Tuch, oder Zinngeſchirr, zugedeckt, 3 Stunden. Kann gegeſſen werden mit Rahm und Zucker, Ahornſyrup oder irgend einer andern Sauce, nach Belieben.

Schlagteig Pudding No. 5, ohne Milch oder Zucker, außer in der Sauce gebacken. — 1 Taſſe Mehl, 3 Eier, ein wenig Salz und 1 Theelöffel voll Soda. Miſche es nach allgemeinen Vorſchriften. Backe in einem nicht zu heißem Ofen und ſerviere mit der folgenden:

Sauce dafür oder irgend einen andern Pudding.—1 Eßlöffel voll Mehl zu ein wenig kalte Milch ſanft gerieben, ſchütte es in 1 Taſſe kochender Milch, reibe 1 Taſſe Zucker gut mit ½ Taſſe Butter und ſobald die Milch wieder an zu kochen fängt, thue den gerahmten Zucker und die Butter dazu und laß es nur noch 2 oder 3 Minuten kochen; ſerviere ſowohl Pudding als auch Sauce heiß.

Schlagteig Pudding No. 6, kräftig, mit ſüßer Milch und Eier. — 1 Quart ſüße fette Milch, 8 ſehr hell und einzeln geſchlagene Eier, 12 Eßlöffel geſiebtes Mehl, ein bischen Salz. Schlage den Schlagteig vollſtändig glatt und backe in einem ſchnellen Ofen und ſerviere ſofort mit Butter und Zucker, gerahmt und gewürzt nach dem Belieben Deſſen der ihn macht.

Schlagteig Pudding, Extra, No. 7, mit Schweinefleisch und Rosinen Gedämpft. — 8 Tassen gesiebtes Mehl, 2 Tassen süßer Milch, 1 Tasse zerhackter Rosinen, ½ Tasse Syrup, ¾ Tasse zerhacktes, fettes Salzfleisch, 2 Theelöffel voll Soda. Dämpfe es 8 Stunden. Serviere mit irgend einer süßen Sauce, reichlich darauf geträufelt.—„Fostoria Review."

Bemerkungen. — Ich habe ihre „häuslichen Recepte" stets zuverlässig gefunden, was mehr ist als für viele Zeitungen gesagt werden kann; aber ich erkenne den Werth oder die Werthlosigkeit eines Receptes, seit den letzten 15 Jahren, kaum daß ich es überlese; daher tadele den Verfasser, wenn die von ihm angeführten Recepte irgendwie nicht zusagen.

Nierenfett Pudding No. 1, mit saurer Milch, herrlich, Gedämpft. — Julie M. M. schreibt an den „Western Rural", wie folgt, über die Nierenfettpudding-Frage; und da Frauen alle ihre Erörterungen anführen, bevor sie das Recept verrathen, so will ich sie selbst sprechen lassen, einfach sagend daß sie es „Prächtiger Nierenfettpudding" überschrieb und dann weiter fortfuhr: „Unser Nierenfettpudding zum Mittagessen war so schön und befriedigte so allgemein, daß ich das Recept zum Besten meiner „Rural" Schwestern einschickte, da es vielleicht einigen unbekannt sein könnte. Er ist ganz besonders schön und für Haushälterinnen ansprechend, da er sich gut 1 oder 2 Monate in einem kühlen, trocknen Keller in irdenen Töpfen oder einer Zinnkiste hält, und ein Theil davon mag je nach Bedarf von Zeit zu Zeit abgeschnitten und gedämpft werden — wo man ihn mit passender Sauce dann ebenso gut finden wird, als wenn er eben gemacht sei. Nimm fein zerhacktes Nierenfett, zerhackte Rosinen, Syrup und saure Milch, je 1 Tasse; engliche Korinthen ½ Tasse (natürlich gewaschen und ausgelesen, um sie von Schmutz und kleinen Kiessteinen zu befreien); 2 einfache Theelöffel voll Soda. Misch das Nierenfett, Rosinen und Korinthen gut in den Syrup; dann thu die saure Milch hinzu, demnächst die Soda, pulverisirt und gut in einer Handvoll trocknen Mehles gemischt. Rühr es, bis es zu schäumen beginnt; dann thu genug Mehl hinzu, um einen steifen Schlagteig zu machen. Dämpfe es 1½ Stunden. Für eine starke Familie verdoppele das Maß und dämpfe 2 Stunden. Serviere heiß mit folgendem:

Sauce, Citrone, für denselben.—½ Tasse Butter und desgleichen Zucker; schlage dies mit 1 ordentlichen Eßlöffel voll Mehl zusammen. Schütte darein, ein wenig jedes Mal und dabei immer rührend, 1 Pint kochendes Wasser und lasse es auf dem Ofen einige Minuten wallen. Thue Citronenextract hinzu, 1 Theelöffel voll, und den Saft von 1 Lemone. Oder das folgende:

Citronensauce für irgend einen Pudding. — Eine große Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Ei, die Hälfte der geriebenen Rinde und den ganzen Saft einer Citrone, 1 Theelöffel Muskatnuß, 3 Eßlöffel voll kochendes Wasser. Verfahren. — Nehme die Butter und den Zucker und rühre das hellgeschlagene Ei dazu, die Citrone und Muskatnuß. Schlage kaum 10 Minuten und thue jedes Mal 1 Theelöffel voll kochendes Wasser hinzu. Setze es in ein Zinngeschirr und stelle es innerhalb oder auf den unbedeckten Kessel oben, den man kochend halten muß, bis der Dampf die Sauce sehr heiß erhitzt, aber nicht bis zum Kochen. Rühre fortwährend.

Bemerkungen. — Ich sehe, dies ist eine kleine Abart von einer von Frau Harland's in "Common Sense in the Household," doch es giebt eine sehr schöne

Sauce für irgend einen Pudding. Die Anleitungen der „Julia" sind alle richtig, aber die meisten brauchen zwei Mal so viel Zucker und Butter bei der Zubereitung von Saucen. Die Köchinnen können es nach ihrem Belieben thun. Siehe „Jäger-Pudding" zur Bestätigung in Bezug auf die Haltbarkeit dieses oder irgend eines Puddings, der genug von diesen trockenen Früchten in sich hat und mit einem steifen Schlagteig gemacht wird, wenn wohlbedeckt in einem trockenen, kühlen Keller oder an einem anderen kühlen Platze aufbewahrt.

Talg-Pudding No. 2, mit süßer Milch und Crackers, gebacken. Nierenfett, fein zerhackt und von Fasern befreit (das Häutchen vom Nierenfett abnehmen, heißt „es von Fasern befreien"; siehe den ersten oder Englischen Plum-Pudding mit den nachfolgenden Bemerkungen bezüglich des Abhäutens von Nierenfett, um Zeit zu sparen), ½ Tasse; 1 Tasse feine Crackerkrummen; 3 Eßlöffel voll Zucker; 3 Eier; 3 Tassen süße Milch; 1 Theelöffel voll Salz.

Verfahren. — Schlage das Gelbe mit dem Zucker; thue die Cracker und die Milch hinzu; dann das Nierenfett; schlage das Weiße nnd thue es zuletzt hinzu, übriglassend das Weiße von einem Ei zur Glasur; backe etwa 1 Stunde; mache die Glasur durch Schlagen und thue 1 Eßlöffel voll zerriebenen Zucker hinzu; streue die Glasur darauf, wenn der Pudding gebacken wird; setze es im Ofen weiter zurück, um es braun werden zu lassen, genau dabei aufpassend; und ziere es, bevor du es auf den Tisch bringst, mit Flecken von Johannisbeeren-Gelee.—„Erfahrungsbriefe."

Bemerkungen. — Erfahrung ist erforderlich, um etwas gut zu machen. Der Verfasser hatte große Schwierigkeiten zu überwinden, als er seine Arbeit, Receptbücher zu verfassen, begann; aber 20 Jahre Erfahrung befähigt ihn, auf einen Blick zu sagen, was früher eine lange Zeit erforderte und oft verschiedene Versuche, es zu erreichen. Halte dich zu deinem Lebenswerk, wie ich es thue zum meinigen, und 99 unter 100 werden wie ich Erfolg haben. Siehe auch „Plum-Puddings", die im Allgemeinen mit Nierenfett, anstatt von anderen Fettstoffen gemacht werden.

Altbacken Brod-Pudding, mit oder ohne Frucht. — Altes Brod (trockenes Brod oder harte Kruften) zerrieben, 2 Qt.; 5 Eier, je eine Tasse Zucker, Rosinen und englische Korinthen; ½ Tasse Butter; Gewürz nach Belieben. Verfahren.—Weiche das Brod in Wasser, genügend um es zu bedecken (Milch ist noch besser); schlage die Eier, dann den Zucker in dieselben; such die Rosinen aus, zerstampfe und lies die Korinthen aus, schmilz die Butter und mische alles gut zusammen, und zerstoße die Brodkrummen in eine breiartige Masse, und wenn nicht genügend feucht, thue noch ein wenig Wasser oder Milch hinzu, einerlei, um einen guten Schlagteig zu machen. Belege das Puddinggeschirr mit einer ordentlichen Kruste, schütte die Mischung hinein und lege eine dünne Kruste über dasselbe; backe in einem mäßigen Ofen etwa 1 Stunde; serwire mit einer von den süßen Saucen, je nach Vorzug.

Bemerkungen. — Einheimische, getrocknete Frucht mag man anstatt der fremden Arten nehmen, bedenkend, daß zu Hause getrocknete Korinthen den doppelten Betrag Zucker erfordern. Auch ohne Frucht indessen wird es ein schöner Pudding. Dasselbe läßt sich von Pflaumen sagen, die man in Stückchen schneidet, nachdem die Kerne entfernt sind.

Brot-Pudding, Tante Rachel's. — Tante Rachel sagt im „Ländlichen New Yorker": „Ein Pudding mag von kleinen Brodstücken gemacht werden, falls der Familiengeschmack sich nicht dagegen auflehnt. (Ich sehe niemals den Familiengeschmack sich gegen einen so guten Pudding auflehnen.) Das Brod sollte fein gebrochen werden, mit Milch bedeckt und auf den Ofen gesetzt, wo es nicht zu heiß ist, bis es weich wird. Nimm es fort und rühre einen Eßlöffel voll Zucker hinein, 1 Eßlöffel Butter, einen kleinen Theelöffel Salz, auch eine Prise Zimmt oder Nelkenpfeffer und wenn beliebt, ½ Tasse zerhackter oder zerschnittener Rosinen oder getrockneter Himbeeren. Wenn kalt genug, rühre ein Ei hinzu, gut geschlagen, und backe in einem mäßigen Ofen 1 Stunde. Kann mit Rahm und Zucker, oder Pudding-Sauce gegessen werden, nach Belieben.

Bemerkungen. — Dies ist derselbe, den meine Frau zu machen pflegte, aber sie pflegte die Rosinen ganz hinein zu thun, wogegen ich nie etwas zu sagen hatte; auch ich sah niemals, wie oben bemerkt, „den Familiengeschmack sich dagegen auflehnen."

„Tante Rachel" fügt hinzu: Ich kannte eine Frau die alle gebrochenen Brodstücke in einem Sacke aufbewahrte, der so hing, daß sie trockneten und nicht schimmelten, und sie hatte so stets den Stoff für einen Pudding zur Hand. Der Preis des Mehles und die Kosten des Lebensunterhaltes sollten entscheiden, ob sich solche Sparsamkeit lohnt. Es würde sich zahlen, außer vielleicht für Farmer, die ihren eigenen Weizen bauen und mit gebrochenen Brodstücken das Geflügel füttern können.

Rascher Pudding. — Wenn in Eile, buttere eine Puddingschüssel gut und leg eine Lage gesteinter Rosinen herein und schneide sie in Hälften; dann füll sie mit kleinen Brotkrumen voll, oder gerollten Crackers; schlag 1 Ei und thue ein wenig Milch hinzu, eine Prise Salz und ein Löffel voll Zucker; rühr es auf und schütte es über die Krumen und backe in einem mäßig heißen Ofen. Lege es auf einem Teller gerade wenn Du es servieren willst.

Honig Pudding. — Der beste Honig, ½ Pfund, mit 6 Unzen Butter, zu einem Rahm und rühr eine Tasse Brotkrumen herein; schlag das Gelbe von 8 Eiern, dann schlag alle 10 Minuten zusammen; schütt es in ein passendes Geschirr, das man in Wasser zum Kochen stellt oder dämpfe es 1½ Stunden. Mache eine Sauce mit Pfeilwurz oder Kornstärke, und würze mit Orangenextract.

Brombeeren Pudding, gebacken oder gekocht, und ein Gelee oder Marmelade, als Sauce dafür und ein Liquör für die Kinder. — Ein Schreiben im „Western Rural" giebt die fogenden sehr empfehlenswerthen Methoden diese köstliche Frucht zur richtigen Saison zu verwerthen.

Für den Pudding.—Nimm ziemlich reife Brombeeren und süße Milch, je 8 Pint; 5 gut geschlagene Eier; 1 Tasse Zucker; ein wenig Salz; Hefenpulver (der Verfasser würde Backpulver, sagen, das schneller wirkt) 2 Theelöffel und Mehl um einen guten Schlagteig zu machen, der zum Backen mit einem Löffel gehandhabt werden kann; und so steif als es geht, wenn er gekocht werden soll. Wird gegessen mit irgend einer Sauce oder dem folgenden Gelee oder Marmelade:

Für das Gelee. — Schütte vollständig reife Brombeeren in einem Porcellankessel mit so viel Wasser, um nicht anzubrennen, rühr oft über einen langsamen Feuer, bis gehörig gebrüht; dann filtriere oder drücke es durch einen Geleebeutel

nachdem die Beeren durch das Rühren beim Brühen gut zerstampft waren — zwei Mal durch, wenn nöthig der Klarheit wegen; — miß und stelle den Saft auf den Ofen und koche lebhaft 10 Minuten; dann thue ein gleiches Maß von schön weißem Zucker hinzu und laß es weiter kochen, bis ein Stückchen davon, in ein Glas sehr kalten Wassers fallen gelassen, sogleich auf den Boden sinkt, anstatt sich viel im Wasser aufzulösen wenn es fertig ist. Macht eine feine Sauce für den Pudding.

Für die Marmelade.—Nimm zu jedem Pfund genommenen Beeren, zum sofortigen Gebrauch, halb soviel hellbraunen Zucker und koche es, um ordentlich die Frucht zu kosten und gebrauche es als Sauce für den Pudding; aber für längeres Halten zum Wintergebrauch, benutze Beeren und Zucker zu gleichen Gewichten, und koche sorgsam 1 Stunde, beständig umrührend, um das Anbrennen zu vermeiden. Es ist ein billiges und ausgezeichnetes Präservationsmittel, welches die Kinder sehr gern haben; und es ist werthvoll für die jüngern, die die geringfügigste Neigung zu Unterleibsbeschwerde haben, und mag halb und halb mit dem Liquör gegeben werden, tüchtig mit Zimmt gewürzt, den die meisten Kinder ganz besonders lieben.

Für den Liquör.—Nimm die reifesten Brombeeren, zerstampfe sie in einem passenden „Zuber" oder Eimer und drücke den Saft durch ein dickes Stück Musselin aus, und zu jedem Quart thue 1 Pfund des besten Hut- oder Klumpen-Zuckers, ebenfalls in einem Porcellan-Kessel, schütte darauf den Saft, und sobald es eingeweicht, stelle es auf dem Ofen und koche es zu einem dünnen Gelee, und wenn kalt thue ½ Pint Branntwein zu jedem Pfund Zucker hinzu. Wenn man es sehr jungen Kindern verabreicht, muß das Gelee anstatt der Marmelade verwendet werden zu gleichen Theilen; man vermeidet so die Samen. Für ein 2- bis 5jähriges Kind thue 2 oder 3 Eßlöffel voll von jedem in ein Glas mit einem Theelöffel Essenz oder Zimmtextract, mische es ordentlich und gieb einen Thee- oder Eßlöffel voll davon ihnen so oft, als sie wünschen, oder jede halbe Stunde bis zufrieden.

Bemerkungen. — Dies zeigt den großen Werth und die Verschiedenheit in der Art, wie die Brombeere verwendet werden kann. (Siehe auch den Heidelbeer-Liquör in dem „Medizinischen Department").

Heidelbeer-Pudding, Gekocht.—4 gut geschlagene Eier, 1 Pint süße Milch, 1 Theelöffel Salz, schön ausgesuchte und vollreife Heidelbeeren, 3 Pint; rühre alles gut zusammen, dann rühre gesiebtes Mehl hinzu, um einen steifen Schlagteig zu machen, binde es dicht in gehörig zubereitetes Puddingtuch, Form oder Schüssel und koche oder dämpfe es 2 Stunden lang. Kann mit irgend einer süßen Sauce, oder Zucker und Butter (gerahmt) servirt werden.

Beefsteak-Pudding, Gekocht.—Schneide in kleine Stücke 2 Pfund zartes, rundes Beefsteak; würze es mit ein wenig Salz und Pfeffer; Selerie oder Selerie-salz (ein Artikel, jetzt zu haben) und Sommerpfefferkraut, je 1 Theelöffel voll; einige Sprossen Petersilie, wenn Du sie hast, zerschnitten, und zerschneide auch den Selerie, wenn er frisch ist, und 1 kleine Zwiebel, sehr fein zerschnitten (wenn Du sie überhaupt liebst); mische das Gewürz gut durcheinander; nachdem die Pudding-Schlüssel mit einer Kruste oder Teig, wie unten gezeigt, belegt ist, lege darauf eine Lage von dem Steak und streue etwas vom Gewürz darauf, und so fülle es ganz mit Lagen von Steak und Gewürz, abwechselnd; dann gieße darüber mit einem Löffel genug heißes Wasser und bedecke es mit der obern Kruste und darauf ein ge-

buttertes Stück Papier, bedeckt mit einem passenden Teller; stelle es in ein Gefäß mit kochendem Wasser und lasse es weiter 2 Stunden kochen; dann entferne den Teller und das Papier und setze es in einen heißen Ofen einige Minuten, um es braun zu machen. Genug für 5 oder 6 Personen.

Für den Teig. — 1½ Tasse Mehl, ½ Theelöffel Salz, 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Butter oder was für diesen Teig zu Fleisch, (Beaf) besser ist, oder anderes Fett; etwa ½ Tasse Wasser, um das Mehl gehörig anzufeuchten.

Fleisch und Zwieback, oder Brotkrumen Pudding, Gebacken.— Zerhacke irgend eine Sorte kaltes Fleisch, mit einem gleichen Betrag Salzfleisches, oder besser noch, würze es gut mit Butter, Pfeffer und Salz, und thu 2 oder 3 geschlagene Eier hinzu. Dann thu in die gebutterte Schüssel eine Lage Zwieback oder Brotkrumen; feuchte es mit Milch an oder anstatt dessen kaltgekochten Reis oder Maisbrei, und so fülle es an mit abwechselnden Lagen; Krumen oder Reis oder Maisbrei zuerst und zuletzt; decke es mit einem Teller zu und backe es ¾ Stunden; entferne den Teller, um das obere zu bräunen und serviere heiß, anstatt von anderm Fleisch. (Siehe auch „Kartoffel Pudding No. 2," unten.)

Kartoffel Pudding No. 1, Gebacken. — 6 starkmehlige Kartoffeln, 6 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, ½ Tasse Mehl oder 1 Pint Rahm, wenn du ihn hast, 1 Citrone und ein wenig Salz. Verfahren. — Koche oder dämpfe die Kartoffeln gut und zerstampfe sie, das Gelbe von den Eiern hereinrührend; schlage das Weiße zu Schaum und rühre herein den Zucker, Mehl, Milch oder Rahm, die zerriebene Citronenschale und das Salz; drücke den Saft aus und rühre alles gut durch und backe es etwa 1½ Stunden. Serviere mit Zucker und Rahm, oder Zucker und Buttersauce. Sehr schön.

Kartoffel Pudding No. 2, mit Fleisch oder Fisch, Gebacken.— Dämpfe und zerstampfe mehlige Kartoffeln und würze sie mit Butter, Rahm, Salz und Pfeffer oder zum Essen, Butter; buttere die Schüssel und lege eine Schicht von den Kartoffeln unten ein; dann zerhacke das Fleisch fein oder ebenso den Fisch, und thu es darauf, abwechselnd, zum Schluß eine Lage Brot oder Crackerkrumen, mit einigen Stückchen Butter und ein wenig Wasser oder Milch zuletzt, um es anzufeuchten; bedecke, wenn beinahe fertig, es mit einem Papier und backe es etwa 1 Stunde. Beim Auftischen rühre ein geschlagenes Ei herein. „Sehr schön" drückt nicht alles voll aus.

Süßer Kartoffel-Pudding. — Ein Schreiber im "Blade Household" giebt uns die folgenden Bestandtheile: Kauf 2 Pfund süße Kartoffeln (sie werden nun beinahe überall beim Pfund verkauft); ½ Pfund braunen Zucker; ½ Pfund Butter; 1 Gill (¼ Pint) Rahm; 1 zerriebene Muskatnuß; ein kleines Stück Citronenschale; 4 Eier; 1 Eßlöffel Mehl. Verfahren. — Koch die Kartoffeln gut und zerstampfe sie gehörig, sie durch einen Durchschlag gehen lassend; und während noch warm misch Zucker und Butter dazu; schlag die Eier und mische sie herein wenn kalt, mit dem Mehl, zerriebener Citronenschale, Muskatnuß ꝛc., ordentlich durcheinander; buttere die Pfanne und backe 25 Minuten in einem mäßig heißen Ofen. Man kann ihn essen mit Weinsauce. Ja wohl und auch mit irgend einer anderen Sauce würde er noch gut, ja sehr gut sein.

Indian Pudding No. 1, Gebacken.—Dieser Pudding wurde gemacht im Cataract Hause, Niagara Falls, von Frau Polk, 36 Saisons hinter einander.

¼ Quart Milch, zum Kochen angesetzt; 1 Tasse Mehl, durchgerührt mit ungefähr 1 Tasse kalter Milch; ein Stück Butter von der Größe eines Eies, in die heiße Milch gerührt und kochen gelassen; schlage 6 oder weniger Eier mit 1 Tasse zerriebenen Zucker und thu 1 Theelöffel Ingwer und Muskatnuß hinzu, dann rühre alles zusammen und wenn dick genug, schütte es in die gebutterte Schüssel. Backe in einem heißen Ofen.

Sauce dafür. — 1 Tasse geriebenen Zucker; ½ Tasse Butter, zu Rahm geschlagen; Gewürz mit Muskatnuß und ein wenig Wein oder Branntwein, nach Geschmack.

Bemerkungen. — Ich selbst und Familie verbrachten verschiedene Tage in obigem Hotel, 1874, wo uns dieser Pudding sehr gefiel — wie ich es immer gethan habe auf meinen Reisen, wenn ich ein besonders feines Gericht auf dem Tische fand — bemühte ich mich (durch den Aufwärter) das Recept zu bekommen, und durch Oelen der Maschine an beiden Enden des Weges — Bezahlen des Wärters und Kochs — hatte ich Erfolg. Ich habe es nach den Worten der Negerin Frau Polk gegeben, die sich sehr freute, daß uns ihr Pudding so sehr gefiel und uns versicherte, daß sie ihn im selben Hause ohne Unterbrechung 36 Saisons gemacht hätte. Meine Familie machte ihn seitdem vielmals und ich kann daher jedenversichern, daß er echt ist und zwar sehr schön in der That. Grobes Mehl soll besser für gebackene Puddings sein, als feines, und wenn die Milch beim Einrühren in den Rahm fett ist, um so besser. Man macht sie ohne Eier, Syrup tritt an Stelle des Zuckers, wie bei No. 2.

Indian-Pudding No. 2, ohne Eier, Gebacken.—1 Tasse Indiankorn; 2 Eßlöffel Butter oder Schmalz; 1 Tasse Syrup; ½ Theelöffel voll Salz; 1 Theelöffel Zimmet oder Ingwer, nach Belieben, misch alles ordentlich und schütte es in 1 Quart kochende Milch, ordentlich mischen, und thue es in eine gebutterte Schüssel; und wenn fertig, um es in den Ofen zu setzen, rühre 1 Tasse kalten Wassers dazu und backe es ¾—1 Stunde lang.

Bemerkungen. — Das Wasser, behauptet man, giebt dieselbe Helle als die Eier, gewiß kann es nicht dieselbe Würze geben.

Indian-Pudding No. 3, alte Zubereitung, Gebacken. — Brühe 1 Pt. Milch und gieße sie auf 1 Tasse Indiankorn; thue ein geschlagenes Ei hinzu; ⅔ Tassen Syrup; Salz und Zimmet, nach Geschmack; dazu 1 Pt. kalte Milch und backe es ungefähr 2 Stunden, dabei es 2 oder 3 Mal umrührend, um es molkenartig zu machen.

Bemerkungen. — Dieser, wie man sieht, hat mehr Mehl im Vergleich zur Milch und ist folglich nicht so sehr ein Eierrahm, als mehr ein Pudding; je mehr Eier und Milch, je mehr gleichen sie Eierrahm.

Indian-Pudding No. 4, Gedämpft. — 2 Tassen saure Milch; 1½ Tassen Indiankorn; 2 Tassen Weizenmehl; 1 Theelöffel Soda, aufgelöst in ein wenig von der Milch; ein bischen Salz und ½ Tasse zerschnittene Rosinen. Misch alles und lasse es 2 Stunden dämpfen. Kann mit beliebiger Sauce gegessen werden.

Indian-Pudding No. 5, mit süßen Aepfeln, Gebacken. — 2 Quart süße Milch; brühe 1 Quart und rühre 10 tüchtige Eßlöffel voll Indiankorn herein; ½ Tasse Syrup; 1 Theelöffel Salz; dann rühre dazu zerschnittene süße Aepfel; 1 Tasse, und lasse es in einem mäßig heißen Ofen 3 Stunden backen.

Kornstärke Pudding. — 1 Quart süße Milch, 4 Eßlöffel (ziemlich voll) Kornstärke, 5 Eier, 1½ Tassen Zucker, ½ geriebene Muskatnuß oder etwas anders, um es nach Belieben zu würzen. Verfahren. — Gieß die Milch in eine passende Schüssel, in Wasser gesetzt zum kochen (es ist immer sicherer die Milch so zu kochen), wenn sie kocht, rühre das geschlagene Gelbe herein, die Kornstärke, 1 Tasse vom Zucker und Gewürz und erhitze es weiter, um die Stärke zu kochen, dann thue es in die Backschüssel und setze es in den Ofen 15 oder 20 Minuten, nachdem man das Weiße mit der halben Tasse Zucker geschlagen und ein wenig Gewürz nach Wunsch hinzugethan hat, thue darauf das obere und laß es schön braun werden.

Rahm Pudding. — Rühr zusammen 1 Pint Rahm, 3 Unzen Zucker, das Gelbe von 3 Eiern, ein wenig zerriebene Muskatnuß, thue das geschlagene Eiweiß hinzu, rühr es hell und schütte es in einen gebutterten Pieteller, worauf die Krumen von alten Brot zur Dicke einer ordentlichen Kruste gestreut sind, und über das obere streue eine Schicht von zerriebenen Krumen und backe es. Sehr schön. (Sieh auch Rahmpies.)

Bemerkungen. — Und nun scheint es dem Verfasser, daß mit etwa 60 Recepten für Puddings — ein verschiedenes für jeden Sonntag im Jahr, den 4 Juli und Weihnachtsabend auch, — einige sehr reichhaltig, andere einfach, es keine Familie gibt, die nicht eins für besondere Gelegenheiten auserwählen könnte, als z. B. bei Besuchen von Freunden, Festtagen ꝛc. und auch, um den Erfordernissen zu genügen, mit einfachen Puddings dort wo die reichhaltigen Stoffe nicht zu bekommen sind, oder wenn, obgleich alles erhalten werden kann, doch der Geldbeutel es nicht erlaubt, oder die Gesundheit, oder vielmehr der Mangel an Gesundheit würzige Nahrung nicht verträgt. Jede Bedingung sowohl als Wunsch kann genügend befriedigt werden. So wollen wir nun sehn, was wir in dem Reiche der Pies thun können.

Pies.

Pies.—Der Pie unserer Väter.—Pastete.—Allgemeine Bemerkungen. Irgend ein Pie, der gut sein soll, sollte eine helle und flockige Kruste haben, oder Backwerk sein, wie man es in letzter Zeit nennt, und Füllung sollte genug herein gethan werden, um allen Verdacht des Geizes auf Seite des Verfertigers zu meiden. Vorschriften, die beide sehr überzeugend in der nachfolgenden Mittheilung Jennie June's in dem „Baltimore American" enthalten sind, und mehr als eine Vertheidigung der Pastete oder wie sie es nennt, des Pies unserer Väter, geschrieben ist. Es ist so reich an Gedanken, überzeugend in der Beweisführung und richtig in seinen Belehrungsgrundsätzen, so daß man es billiger Weise durchlesen sollte, wenigstens zur Weihnachtszeit. Dies gilt für alle Liebhaber von Pasteten, die ihren Magen, wie sie sagt, nicht mißbraucht haben, bis sie magenschwach geworden sind. Solche Leute mögen sich ärgern, daß sie sich diesen Luxus nicht länger mehr leisten können, aber sie sollten vorher vernünftig gewesen sein und hätten es dann später nicht nöthig, sich zu beklagen. Einige Verfasser behaupten, daß Pastete nur schädlich wirkt, wenn man sie kurz vorm Schlafengehen ißt. Diese Sitte ist aber von schlechter Nachwirkung bei irgend einer Nahrung. Der Magen braucht und muß Ruhe haben ebenso gut wie der Körper, oder er wird früher oder später Grund zur Klage geben, die man nicht so leicht wieder los wird.

„Ich fühle mich veranlaßt, ein Wort zur Vertheidigung nicht nur des Pies im Allgemeinen zu sagen, sondern auch im besondern — der Pastete, welche die Leute schmähen, die ihre Magen so lange gemißbraucht haben, bis sie magenschwach wurden. Die Pastete ist ein sehr altes Gericht und der einzige Pie, der eine religiöse Bedeutung hat. Die hohle Kruste stellt die Krippe dar, in welche der Heiland gelegt wurde; sein reichhaltiges Innere, die guten Sachen, die die Weisen als Geschenk brachten und zu des Heilands Füßen legten. Eine gute Pastete ist nicht nur für die Verdauung besser als eine schlechte, sondern sie hat von selbst einen repräsentirenden Character — es versinnbildlicht unsere Liebe und Ergebung zum heiligen Ursprung, dem Weihnachten geweiht ist. Pasteten sollten in voller Würdigung ihres Characters und ihrer Wichtigkeit zubereitet werden. Man sollte sie nicht oft essen; aber sie sollten aus feinen und reichlichen Stoffen gut gemacht werden und wenn serviert, mit verdienter Beachtung empfangen werden und den Ehrenplatz erhalten. Dünne Schichten von schlechtem zerhacktem Fleisch, eingeschlossen in eine flache, coranische (harte, gleich irdene) Kruste, sind keine Pasteten; sie sind der Ersatz armseliger Haushälterinnen für die echte Waare. Die richtige Pastete wird in einer braunen oder gelblich irdenen flachen Schüssel gemacht, ist 1 Zoll dick, mit einer saftigen, aromatischen Mischung gefüllt, deren Duft sich erhebt gleich Weihrauch in dem Augenblick, wo die Hitze daran komme und es entsteht jene goldbraune Farbe eines Russetapfels, der von der Sonne beschienen ist. Keine gewöhnliche oder unsichere Hand sollte man die Pastete zubereiten oder die Bestandtheile für das ganze Backwerk mischen lassen. Jeder besondere Bestandtheil sollte geschnitten, gereinigt, zerhackt, gesichtet werden, mit starker aber ehrerbietiger Berührung, und das Mischen sollte mit der süßesten Oelsorte ausgeführt werden, gemildert durch Kochen mit Ahornsyrup und Abendmahlswein. So sind die Gewürze des Ostens, die Wälder des Nordens, die Süßigkeit des Südens und die Frucht des Westens tributpflichtig gemacht und das Resultat, wenn richtig zusammengesetzt, ist ein Pie, der die Achtung verdient, in welcher er von Alters her gehalten wurde,

und empfiehlt das Geschick unserer mütterlichen Vorfahren, welche ihn zu den gegenwärtigen Zustande der Vollkommenheit und zu dem richtigen Urtheile unserer Vorväter brachten, die ihn schätzten und aßen Laßt uns eine unserer durch die Zeit geschätzten Einrichtungen gegen den Angriff einer schwachen und abgestumpften Generation vertheidigen und behalten, die verdorben durch das Fröhnen von schädlichen Tischgenüssen, den Pie zum Sündenbock stempelt, und besonders die „Pastete", welche, wenn sie ihren Namen verdient, eine Offenbarung der Küchenkunst ist—eine Küchensymphonie—welche die Achtung und Beachtung von allen verdient, die eine Zusammensetzung und ein Produkt verstehen und schätzen, das ein denkbar mögliches Resultat erlangt hat."

Backwerk oder Kruste No. 1, für Pasteten und alle anderen Pies. — Da es von der größten Wichtigkeit ist, eine helle und flockige Kruste für Pasteten und auch alle anderen Pies zu erhalten, so will ich, 2 oder 3 Methoden dafür angeben. Die erste ist das beliebte Soyer's Recept von „Shirly Dare", in dem „Blade Household", und obwohl es einige Mühe macht, es zu machen, es lohnt sich ihm zu folgen, wo immer man eine sehr hübsche, flockige Kruste zu haben wünscht. Es ist folgendermaßen:

„Zu jeder Quart gesiebten Mehls thu das Gelbe von 1 Ei; den Saft von 1 Citrone; 1 Salzlöffel voll Salz und 1 Pfund frische Butter. Mache ein Loch in das Mehl, thue darein das geschlagene Ei, die Citrone und das Salz und mische alles mit Eiswasser oder sehr kaltem Wasser in einen zarten Teig. Roll es aus und thu die Butter, in der keine Buttermilch mehr sein darf, an den Teig, und falte die Ränder darüber, so daß sie dieselbe bedecken. Roll es aus zu der Dicke eines ¼ Zolles; halte ⅓ über und rolle, falte dann das andere Drittel über und roll, immer auf die gleiche Weise. Lege es mit den Enden zu dir zu, wiederhole die Wendungen und rolle zwei Mal wie zuvor. Bestreue mit Mehl einen Backbogen, thu den Teig herein auf Eis oder an einen sehr kühlen Platz ½ Stunde lang, und rolle noch zwei Mal wie vorher, laß es dann ¼ Stunde frieren, rolle es noch 2 Mal und es ist zum Gebrauch fertig." Dies ist sehr schöner Teig und mag nur mit halb so viel Butter gemacht werden, fein in's Mehl vermischt, gerollt und kalt gemacht, und giebt einen sehr hellen Blätterteig, der einen Zoll aufgehen und flockig durch und durch sein wird."

Bemerkungen. — Der Zweck, das Backwerk kalt zu machen, dadurch daß man es auf Eis setzt oder an einen kalten Platz stellt, ist, die Butter kalt zu halten, so daß sie nicht von der Kruste aufgesogen wird, sondern um seine butterige Form zu behalten, die es flockig macht, halt den Teig in Schichten, während das viele Umfalten und Ausrollen es dünn macht, gleich Schneeflocken. Aber man braucht nur bei heißem Wetter das Kaltmachen vorzunehmen, und auch nicht dann, wenn du es nicht flockig haben willst. Wenn du Pie nach dem letzten Paragraphen oben machen willst, gebrauche nur ½ Pfund Butter zu 1 Quart Mehl, für gewöhnlich, und auch der Lemonensaft und das Ei kann man fortlassen, das Salz indessen nicht. Doch das Eigelb erzeugt einige Kraft, aber mehr noch eine Pracht der Farbe. Und sogar halb Schmalz oder Schweinefett kann man nehmen, als angedeutet am Schlusse des ersten Receptes unten, und ist gut genug für gewöhnliche Zwecke, ob nun das Ei dabei ist oder nicht, nach Belieben.

Es hat mir stets geschienen, indessen, daß Piekruste Soda oder Backpulver bekommen sollte, um sie hell zu machen; und um mich zu vergewissern, bin ich zu einem unserer besten Stadtbäcker gegangen und befragte ihn darüber. Er sagt mir, daß einige Bäcker Mehl nehmen, gesichtet mit Backpulver oder Soda, fertig zum Gebrauch; und beim Machen der Kruste nehmen sie ¼ vom Mehl von dem, das das Backpulver oder Soda bereits in sich hat, um die Kruste ein bischen aufgehen

zu lassen, und suchen irgend eine Härte dadurch zu verhüten, daß sie eine saftige Piemischung gebrauchen; aber er sagt, es hängt mehr von der Hitze auf dem Boden ab, oder vielmehr von dem Mangel an richtiger Hitze auf dem Boden vieler Oefen. Mit der gleichförmigen Hitze des Bodens eines Bäcker-Brickofens haben sie keine Störung im allgemeinen beim Backen der unteren Kruste, die daher nicht hart wird. Um dies in einem Kochofen zu erreichen, schieb den Pie gelegentlich auf eine andere Stelle des Ofens, wo die Hitze nicht absorbirt oder im Hitzen der Platte oder des Zimmers aufgebraucht ist — kurz, sieh daß der Boden vom Ofen so heiß gehalten wird, als er sein sollte, und man erhält dann keine harte oder schlechte Krusten. Pies, die nicht am Tage ihres Backens gegessen werden, sollten härter gebacken werden als die für sofortigen Verbrauch, um das Einsaugen von dem Safte des Pies oder der Feuchtigkeit der Luft zu verhüten. — Dieser Bäcker gab mir auch die folgende als die beste Glasur um das Entrinnen der Säfte von den feuchtesten Pies zu verhüten, als Aepfel, Pfirsich, Piepflanzen ꝛc., von irgend etwas, das gebraucht werden kann.

Piekruste-Glasur, um das Entrinnen von Säften zu verhüten. — Stäube Mehl ganz um den äußeren Rand der Kruste, nachdem die Mischung hineingethan ist; dann durchfeuchte dies gehörig mit einem Pinsel oder sonst etwas, bevor man die obere Kruste auflegt und kneife es zusammen; und kein Saft kann möglicherweise entkommen; aber wenn irgend eine Stelle nicht naß ist, wird dort der Saft ablaufen. Er zieht dies dem Eiweiß, oder was er sonst kennt, vor. Bäcker haben für diesen Zweck einen weichhaarigen Pinsel. Aber ich glaube, die Frauen werden es thun können, selbst wenn sie ein Stück Tuch an einen Stock binden und es für den Zweck benutzen. Indessen behaupte ich, daß ein wenig Mehl, in einen ziemlich dicken, glatten Teig angefeuchtet und ein bischen davon mit dem Kehrwisch, Finger oder Pinsel auf die Kruste gestrichen, dasselbe leisten wird, und zwar in viel kürzerer Zeit und mit größerer Sicherheit als der Gebrauch von trockenem Mehl, wobei man sich darauf verlassen muß, daß jeder Theil befeuchtet wird — dies ist viel für des Doktors erfinderischen Genius. Ich glaube auch, diese Glasur wird ebenso schön sein, oder noch schöner als das Ei, wenn man eine helle Rinde davon über die Kruste von Pasteten oder andere saftigen Pies thut, als oben erwähnt, und es 1 oder 2 Minuten im Ofen oder auf dem Tische trocknen läßt, bevor man die Piemischung hineinthut, um die untere Kruste vor dem Hartwerden zu bewahren, dadurch daß sie die Säfte einsaugt, ehe das Backen zu Ende ist. Wir gebrauchen das Wort Backwerk als synonym, oder dasselbe bedeutend als Piekruste, wahrscheinlich daher, daß diese Mischungen ehemals in einer Kruste oder einem Teige gebacken wurden ohne eine Schüssel oder Zinn und wurden „teigig" genannt — gleich Teig — nach derselben Methode, wie wir jetzt umgewendete Pies machen und sie in heißem Fett braten; wie Shakespeare sagt: „Wenn man mich gleich einem Teig kneipt" ꝛc. So ist „kneipen" das Richtige, um das Entkommen von irgend etwas der Mischung oder des Saftes beim Anschwellen und Aufblähen zu verhüten, das durch die nothwendige Hitze beim richtigen Piebacken verursacht wird.

Rahmbackwerk oder Piekruste No. 2. — Dies ist die gesundeste Piekruste, die existirt. Nimm Rahm, sauren oder süßen; thue Salz hinzu und reibe Mehl hinein, um es steif zu machen; wenn der Rahm sauer ist, thue Saleratus

hinzu im Verhältniß von 1 Theelöffel voll zu 1 Pint; wenn süß, nimm sehr wenig Saleratus.

Bemerkungen. — Soda vertritt sehr gut den Saleratus, wenn man ihn nicht bekommen kann.

Erbsen Piekruste No. 3. — Schmore die getheilten Erbsen wie zum Mittagessen. Drücke durch einen Durchschlag ein grobes Sieb. Dann thue hinzu gleiche Theile gutes Weizenmehl (gesiebtes Graham wird ebenso gut gehen) und feines Kornmehl, genug, um einen weichen Teig zu machen. Knete es 15 Minuten gut durch, hinzufügend gemischtes Mehl genug, um einen mäßig steifen Teig zu erzielen, dann rolle es aus und gebrauche es als irgend eine andere Piekruste. Da es sehr schnell kocht, so ist es nicht rathsam, als eine Füllung irgend eine Frucht zu nehmen, die langes Kochen erheischt.

Bemerkungen. — Dies ist unzweifelhaft deutscher Ursprung, da sie großen Gebrauch von der Erbsensuppe ꝛc. machen. Aber du kannst von seiner gesunden Zuträglichkeit überzeugt sein, denn die Deutschen, bei ihrer einfachen Kochkunst und harten Arbeit, erreichen es, ein gesundes und langlebiges Volk zu sein.

Backen des Backwerks, bevor man den Piestoff hineinthut. — Es hat dem Verfasser stets geschienen, daß, die untere Kruste zu backen, bevor man irgend einen saftigen Pie, als Mince, Eierrahm ꝛc. hineinthut, wie es beim Rahmpie No. 1 gesehen werden kann, eine helle und gesundere Kruste verschaffen würde und zwar dadurch, daß man das Einsaugen der Säfte verhindert und folglich eine harte und unverdauliche Kruste, die ich niemals gegessen habe. Ich denke, daß sich beim Piemachen nichts besser als dies lohnen würde und besonders bei einem, der nicht am Tage seiner Zubereitung gegessen werden soll. Es wird nur einige Minuten erfordern, die Kruste zu durchstechen, ebenso wie bei Crackers, um ihr Blasentreiben oder Aufblähen an irgend einem Theil davon zu verhüten.

Minced Pies No. 1. — Koche eine frische Rindszunge (oder sehr hübsches, zartes Rindfleisch, in gleichem Gewicht, etwa 3 Pfund), ziehe die Haut ab und Wurzeln (irgend welche Ueberbleibsel der Gurgel, Lungen ꝛc.) und zerhacke sie sehr fein, wenn kalt, thue hinzu 1 Pfund zerhackten Nierenfetts, 2 Pfund gesteinter Rosinen, 2 Pfund englischer Corinthen, 2 Pfund Citronat, in feine Stücke zerschnitten, 6 Gewürznelken, zerrieben (1½ Theelöffel zerriebene Gewürznelken, 2 Theelöffel Zimmt, ½ Theelöffel zerriebener Muskatblüthe, 1 Pint Branntwein, 1 Pint Wein oder Cider, 2 Pfund Zucker; mische es gut und thue es in einen steinernen Topf und decke es gut zu. Dies hält sich einige Zeit. Wenn die Pies zubereitet, zerhacke einige saure Aepfel sehr fein und thue zu 1 Pfund von dem zubereiteten Fleisch 2 Schalen Aepfel, thue noch mehr Zucker hinzu, wenn es der Geschmack erfordert und süßen Cider, um die Pies saftig zu machen, aber nicht dünn; mische und erwärme die Bestandtheile, bevor Du sie in Pieteller thust. Stets backe mit einer oberen und unteren Kruste, verfertigt folgendermaßen:

Kruste. — Schmalz, Butter und Wasser; je 1 Tasse; 4 Tassen Mehl.

Bemerkungen. — Hierzu würde ich das Gelbe von 1 Ei und ein bischen Salz hinzuthun. Im allgemeinen sollte nicht so viel Brandy und Wein gebraucht werden, und obgleich ich nicht dagegen protestiere, einen solchen Pie zu essen, so pflegen doch viele Leute es fortzulassen und nehmen dafür gekochten Cider, 3 zu 1,

anstatt des Brandy oder Wein; oder reiner Alkohol, ½ Pint, würde ebenso kräftig sein und weniger als halb so viel kosten, während man den Unterschied im Geschmack nicht spüren würde. Jeder kann es nun nach Belieben thun und sich allein für verantwortlich halten. Dafür garantiere ich vollständig indessen, daß niemand zum Trinken verleitet wird durch diesen Betrag von Spiritus, den sie in ein Piestück, so gemacht thun — möglicherweise ¼ Theelöffel voll. Nahezu alle Recepte für Minced Pies enthalten Wein oder Brandy; sie können benutzt oder fortgelassen werden, als irgend einer vorzieht, dadurch daß man der Cider reichlicher verwendet.

Minced Pie No. 2, für sofortigen Gebrauch. — Eine Ochsen-Zunge, Nierenfett und Korinthen, je 1 Pfund; je ½ Pfund gekernte Rosinen und Citronat; große saure Aepfel, 8; der Saft von 1 Lemone; 1 Quart Wein; und Gewürz nach Geschmack — Zimmt und Gewürznelken werden allgemein gebraucht; aber es schien dem Verfasser stets, daß man schwarzen Pfeffer dabei nicht fortlassen sollte. Anstatt des Weines mag man süßen Cider nehmen; aber gekochter Cider ist besser, weil meher Spiritus darin ist. Natürlich, alles sollte gehörig zerhackt, gemischt ꝛc. werden, und hereingethan, wenigstens, ½ bis ¾ Zoll dick.

Falsche Minced Pies No. 1, mit Brotkrumen. — Je 1 Tasse Brotkrumen, Zucker, Syrup, Essig, kochendes Wasser, Rosinen, Korinthen; ½ Tasse Butter, Gewürz nach Geschmack.

Falsche Minced Pies No. 2, mit Crackerkrumen. — Je 1 Tasse Crackerkrumen, Zucker, Syrup, kochendes Wasser und Rosinen; je ½ Tasse Essig und Butter; 2 geschlagene Eier; je 1 Theelöffel Muskatnuß und Zimmt; ½ Theelöffel Gewürznelken. Jeder von ihnen ergiebt 8 Pies.

Bemerkungen. — Englische Korinthen können nach Wunsch hinzugethan werden, oder von No. 1 fortgelassen werden, je nach Belieben. Um Minced Pie nachzuahmen, müssen sie natürlich eine obere und untere Kruste haben. (Sieh Backwerk, um die Kruste zu machen.)

Falsche Minced Pies No. 3, mit Aepfeln. — Eine doppelte Hand voll Crackers, saure Aepfel, Mittelgröße, 8; 1 Tasse Rosinen; je ½ Tasse Butter und Syrup; je 1 Theelöffel gemahlener Zimmt, Gewürznelken und Nelkenpfeffer; 1 Salzlöffel voll Salz; Zucker und Cider. Verfahren. — Rolle die Crackers; beschäle, entkerne und zerhacke die Aepfel, schmilz die Butter und mische alles, mit Cider es genügend feucht machend, und wenn der Cider nicht sauer genug ist, thu 1 oder 2 Eßlöffel voll Essig hinzu, mit Zucker genug, um die richtige Süßigkeit zu erzielen, was jeder selber beurtheilen muß, da der Geschmack so sehr verschieden ist.

Bemerkungen. — Die Aepfel geben diesen Pies eine größere Aehnlichkeit bezüglich der echten, als die vorhergehenden, die ohne Aepfel gemacht werden. Wenn sie mit einer halben Biskuitkruste gemacht werden, die mit wenigstens 1 Theelöffel Backpulver erhalten wird, dann die untere Kruste mit dem geschlagenen Weißen von 1 Ei, bevor die Mischung hineingethan wird, angefeuchtet wird, mag sie sogar der Magenschwache essen, falls er ordentliche Nahrung genießen kann. Sie sind gesund als auch sehr schmackhaft. Gieb dem Verfasser den einen mit den Aepfeln, wenn er dich einmal besucht.

Lemone Pie, schnell zubereitet. — 1 Lemone; 1 Eßlöffel geschmolzene Butter; 6 Eßlöffel Wasser; 1 Eßlöffel Kornstärke (Mehl auch, aber nicht ganz so

gut); 2 Eier; 6 Eßlöffel Zucker. Verfahren. — Zerreibe das Gelbe oder die Würze der Lemone, wie es genannt wird — schäle das Weiße ab und wirf es weg — dann zerreibe den Brei, wenn Du einen groben Reiber haſt, oder zerhacke es fein, aber nimm vorher die Samen heraus. Thu Stärke oder Mehl in das Waſſer, und rühre wie bei Saucen; dann rühre die geſchmolzene Butter und 3 Löffel Zucker hinein, und das geſchlagene Weiße von den Eiern mit dem Reſte des Zuckers für eine Glaſur zubereitet iſt, ſetz es an und laſſe es ſchön braun werden. Zerriebener Zucker iſt das Beſte für eine Glaſur.

Bemerkungen. — Der Vortheil dieſes Pies iſt, daß er ſchnell gemacht werden kann, als alles kalt gemacht wird, ausgenommen die Butter; Lemon Pies werden ziemlich oft mit Mehl anſtatt der Kornſtärke zubereitet.

Lemon-Eierrahm-Pie, extra. — 1 Pt. ſüße Milch; 3 Eier; 1 Lemon; ⅔ Taſſe mit Zucker. Verfahren. — Miſche die geſchlagenen Eier, Zucker und Milch zuſammen, wie zum Eierrahm; entferne Flecken, Stiel und Blumenende von der Lemon, ſchneide ſie ordentlich fein, rühre ſie in den Eierrahm und backe es ſogleich. — „Frau Caſtman, Toledo, O."

Bemerkungen. — Da ich von dieſem Pie verſchiedentlich, während ich dort wohnte, aß und ihn mit Ausnahme ſeines Lemongeſchmackes für einen ſehr ſchönen Eierrahm-Pie halte, ſo fragte ich ſie in Bezug auf den Gebrauch von Lemonen, um zu würzen ohne dabei den Eierrahm zu verderben und erhielt die obigen Anleitungen von ihr ſelbſt, ſo daß ich ihn als etwas ganz beſonderes, in der That vertrauensvoll empfehlen kann. 1 Lemon gibt einen angenehmen Geſchmack für 3 Pies.

Lemon- und Roſinen-Pie No. 1. — 2 kleine Lemonen, zubereitet wie zuvor; 1 Kaffeetaſſe voll Zucker; 1 Ei; 1 ordentlicher Eßlöffel voll Butter; 3 Eßlöffel Mehl; 2½ Kaffeetaſſen kochendes Waſſer, 1 Kaffeetaſſe voll Roſinen und ein bischen Salz. Verfahren. — Rühre das Mehl ſanft in ein wenig Waſſer und miſche alles, zuletzt dazu das geſchlagene Ei, um es nicht zu verbrühen. Dies ergiebt 2 oder 3 Pies, gemäß der Freigebigkeit in der Füllung oder der Größe der Platte. Backe es mit 2 Kruſten.

Lemon- und Roſinen-Pie No. 2. — 1 Pfund Roſinen; 1 nach obiger Vorſchrift zubereitete Lemone; 1 Taſſe Zucker; 2 Eßlöffel Mehl. Verfahren. — Schmore die Roſinen 1 Stunde in Waſſer, genug um ſie gerade zu bedecken; dann reibe das Mehl ſanft in ein wenig kaltem Waſſer, miſche alles und backe 3 Pies.

Bemerkungen. — Irgend einer von dieſen mag mit oder ohne obere Kruſte gebacken werden, gewöhnlich ohne. Nach dieſen ſo vielen Lemon-Pies, mag jetzt einmal ein anderer Pie folgen.

Orangen-Pie. — Eine ziemlich große Orange, Rinde gerieben, das Inwendige zerhackt oder in Scheiben zerſchnitten, ohne Samen; 3 Eier, ½ Taſſe Zucker, 1 Taſſe Milch; 1 ordentlicher Eßlöffel voll Kornſtärke, keine obere Kruſte. — „Keyſtone", Bradford, Pa.

Bemerkungen. — Der Verfaſſer kann nicht einſehen, weshalb irgend eine Perſon, die nach dieſem Recepte einen ſo ſchönen Pie machen kann, erröthen ſollte dadurch daß ſie ihren Namen angiebt ſtatt einen fingirten anzunehmen. So geht es aber bei einigen Leuten. Ich ſage, ob die Recepte gut ſind, ſobald ich ſie leſe, ſelbſt wenn ihnen gar kein Namen beigefügt iſt, daher nehme ich das Beſte, wo ich es nur immer finden kann, mich dafür verbürgend und zum Nutzen von den Vielen,

die soweit Dr. Chase's Buch bevorzugt haben, nicht weil es von Dr. Chase herstammt, sondern weil es gut ist. Ich will hier gleich noch bemerken, daß ich mich oft darüber gewundert habe, daß ich nicht mehr Orangenpies sah, selbst zur Abnahme der Lemonenpies; denn der Geschmack von recht saftigen Orangen ist köstlich und auch weniger Zucker als bei den Citronen erforderlich. Sie mögen, wenn wünschenswerth, ebenso wie die Citronen behandelt werden. Was ist köstlicher, als eine schön saftige Blutorange — sicherlich giebt's nur eine Frucht, die dem gleicht — ein übersüßer Pfirsich.

Rahm-Pie No. 1, Kruste zuerst gebacken.—Nimm für jeden zu backenden Pie 2 kleine Eier; ½ Tasse Zucker; 2 Eßlöffel Kornstärke, oder halb Mehl; 1 Pint Milch. Verfahren — Mache die Kruste und habe sie fertig gebacken (stehend mit einer Gabel, um das Blasentreiben zu verhüten); setze die Milch an zum Kochen; schlage das Gelbe von den Eiern; rühre die Kornstärke in ein wenig kaltem Wasser, milde; dazu den Zucker und rühre alles in die kochende Milch und lasse es erhitzen, bis der Eierrahm sich setzt oder dick ist; dann thue es in die gebackene Kruste und backe 15 oder 20 Minuten nachdem das Weiße mit 1 Theelöffel voll Rahm oder Butter geschlagen und 2 Eßlöffel voll Zucker oben auf gestreut. Lasse es dann im Ofen leicht braun werden.—„Henry Crane."

Bemerkungen.—Ich aß oft von diesem Pie und weiß, daß er sehr schön ist. Der Kürbißpie weiter unten ist von demselben Herrn und ist ebenfalls schön in seiner Art. Sieh auch Rahm Pudding, welcher gleich einem Pie gemischt ist.

Rahm-Pie No. 2. — 1 Tasse süßer Rahm, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, Butter von Eigröße, ein wenig geriebene Muskatnuß, alles zusammen gerahmt, backe es gleich einem Eierrahm oder lege Streifen von der Kruste oben darüer.—„Eliza Watts, Croton, Jowa, im Toledo Blade."

Gekochten Eierrahm-Pie.—„Frau B. H. H." in „Farm und Familienkreis" gibt dafür folgende Anleitung: Nimm 1 Quart Morgenmilch und laß sie nur ganz gelinde kochen, rühre 1 Tasse Zucker herein, das Gelbe von 3 Eiern, 3 Eßlöffel voll Mehr und ein wenig Muskatnuß. Wenn es dick wird, thue es in die Krusten, die vorher gebacken sein sollten, und wenn gerade gut bestreue es mit Glasur, die von dem Eiweiß 3 Eßlöffel Zucker und ein wenig Muskatnuß gemacht ist. Laß es dann leicht braun werden. Es gibt 3 Pies.

Kürbis Pie.—1 ordentliche Pint gedämpfter Kürbis, 6 Eier, 6 Eßlöffel voll Mehl, Butter von Eigröße, 1½ Tassen Zucker, 2 einfache Theelöffel voll Zimmt, ½ Theelöffel Ingwer, ½ geriebene Muskatnuß. Verfahren. — Reib den Kürbis durch einen Durchschlag, dazu die Butter, Zucker und Gewürz und erhitze es, dann die geschlagene Eier und das Mehl, mische es sanft zusammen und während es noch heiß thue es in das Gefäß mit einer dicken Kruste und backe es in einem mäßigen Ofen.—„Henry Crane, Frost House, Eaton Rapids, Mich."

Bemerkungen.—Dies ergiebt einen dicken und sehr schönen Pie. Falls man ängstlich wegen einer harten Kruste, backe man sie, ehe die Piemischung herein kommt. Wenn eine Pint Milch hinzugethan würde, würde es mehr dem alten Kürbis Eierrahm-Pie gleichen, weicher und nicht so schmackhaft, falls nicht noch ein Ei oder 2 mit einer Extra Tasse Zucker hinzugethan wird. Wenn Milch genug da ist und Kürbis selten, befolge den letzten Rath.

Kürbis und unreifes Obst das Beste für Pies, durch Backen zubereitet.—Ruth H. Armstrong, in der „Haushälterin" sagt: Wenn alle Haushälterinnen die Kürbispies machten, wüßten, wie viel besser und leichter es ist, den Kürbis zuerst zu backen, so würden sie sich nicht länger plagen mit dem Aufschneiden und Abhäuten, sondern einfach in Hälften schneiden, den Samen herausnehmen, die Hälften in den Ofen legen und weich backen, wo sie dann ausgekratzt und wie gewöhnlich verwendet werden können, dies geht noch besser, wenn kein Wasser darin ist. Winter-Kürbis macht einen schönern Pie, wenn man ihn ebenso behandelt.

Kürbispie, sehr schmackhaft. — Schmore einen mittelgroßen, krummhalsigen (oder sonst gleichfalls guten) Kürbis, reibe das Weiche durch einen Drahtschlag, wie beim Kürbispie weiter oben; ½ Pfund Butter, je ein Pint Rahm und Milch, oder Milch mit dem Rahm hereingerührt 1 Quart, 2 Tassen Zucker, 12 gut geschlagene Eier, je ein Theelöffel Salz, Muskatblüthe, Muskatnuß und Zimmt, nach Geschmack.

Bemerkungen. — Natürlich mische und backe es ebenso, wie den Kürbispie weiter oben; und wenn weniger für die Familie gebraucht wird, halte dieselben Verhältnisse wie dort auch inne. Ich glaube, ein guter Squash giebt einen schmackhafteren Pie als ein Kürbis, während einige Leute das Umgekehrte behaupten und noch ein Ei oder 2 extra nehmen. Wenn eine schlechte Sorte gebraucht wird, würde es so sein; aber krummhalsige oder Hubbard, sind viel schöner als Kürbis, sowohl in Art als in Geschmack, und ich habe diesen Pie bei weitem am liebsten, aber komme doch sehr gut mit einem gut gewürzten Kürbispie aus.

Kartoffel Eierrahm-Pastete. — Gut zerstampfte Kartoffeln 1½ Tassen, 2 Tassen Zucker, 1 Quart Milch, 5 Eier, ein wenig Salz und irgend ein Gewürz nach Belieben. Verfahren. — Schlage die Eier gut, mische alles und schieb es in die Pfannen, die mit dem gewöhnlichen Teig oder Kruste versehen sind, backe es dann ebenso wie Eierrahmpastete.

Süße Kartoffel-Pastete. — Süße Kartoffeln geben einen gleichfalls schönen Pie ab, denn alle, welche, gleich mir, sie gerne haben, behandelten denselben wie ihre irischen Brüder weiter oben.

Bemerkungen. — Süße Kartoffeln erzeugen einen schöneren Pie als die gewöhnliche Kartoffel in der Weise als ein guter Kürbis einen Pie feiner in Qualität und Geschmack macht, als der gewöhnliche Kürbis; aber da die irische Kartoffel sich am besten hält, so kann man einen Pie daraus machen, wenn man süße Kartoffeln nicht mehr hat.

Apfel Eierrahm-Pastete. — Mäßig saure Aepfel geschmort und gleich den obigen Kartoffeln behandelt, machen einen Eierrahm-Pie von sehr pikantem Geschmack; nimm dazu Zucker nach der Säure der Aepfel mit Zimmt, Muskatnuß oder andere Gewürze nach Belieben, gebacken mit einer Kruste nur, wie bei allen Eierrahm Mischungen. Stangen oder Streifen mögen, wie oben beim Rahmpie No. 2 gezeigt ist, auf irgend welche von ihnen gelegt werden, wenn jemand es so liebt. Aber ich denke, sie schädigen oder verderben den Pie beim Verschneiden für den Tisch und bleiben nach meiner Meinung lieber fort.

Apfel-, Pfirsich- und andere Fruchtpasteten.—Schäle und zerschneide reife saure Aepfel von ihrem Kerngehäuse oder Pfirsiche vom Stein in Scheibchen für so viele Pies als man auf einmal zu machen wünscht; belege die Platten oder

das Zinn mit einer Kruſte, wobei ein bischen Backpulver oder Soda im Mehl ſein kann (¼ ſoviel nur als für Biscuits; ſiehe die Bemerkungen hinter Paſtete No. 1) beſtreiche es (oder auch nicht) mit dem Mehlteig, um die Säfte vom Einſaugen in die Kruſte abzuhalten; lege darauf eine Lage von der zerſchnittenen Frucht und ſtreue darüber hellbraunen Zucker je nach der Fruchtſäure; dann eine andere Lage von Frucht und Zucker, zum mindeſten 3 Lagen, als Gewürz dabei: Zimmt, Muskatnuß oder irgend etwas ähnliches nach Belieben, reichlich davon auf die letzte Lage und 2 oder 3 Löffel voll Waſſer, wenn die Frucht ſehr ſaftig ſein ſollte; bedecke es mit einer Kruſte, die man von den abfließenden Säften erhält, mit dem feuchten Mehl und einigen zierenden Schnitten durch die oberſte Kruſte; backe es in einem mäßigen Ofen und man erhält einen Pie, den ein König eſſen könnte, beſonders wenn man von dem geriebenen Zucker reichlich das obere vorm Servieren beſtreut. Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Kronsbeeren, Heibelbeeren und Kirſchen mit Kern machen zur entſprechenden Zeit einen gleichfalls ſchönen Pie nach demſelben Verfahren, wobei feſt zu halten iſt, daß man umſo mehr Zucker dazu thun muß, je ſaurer die Frucht iſt. Aber es iſt auch dieſer Wink zu beobachten, daß Pies, die nicht an demſelben Tage, an dem ſie gebacken ſind, gegeſſen werden, ein wenig länger gebacken werden ſollten, oder mürber als die, welche man ſogleich verzehrt, was ihr Einſaugen der Luftfeuchtigkeit verhindert, ebenſowohl als die Feuchtigkeit der Piemiſchung. Durch Einmachen in Kannen, oder Trocknen und Schmoren, wenn nöthig, kann man Pies von irgend einer der obigen Früchte zu beliebiger Jahreszeit vorräthig haben.

Großmutters Apfel-Pie.—Belege eine tiefe Pieplatte mit einfachem Teig. Schäle ſaure Aepfel — Grünlinge ſind am beſten—und ſchneide ſie in ſehr dünne Scheibchen. Miſche ſie mit 1 Taſſe Zucker und dem vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß; fülle das Piegeſchirr ordentlich voll mit den zerſchnittenen Aepfeln, und ſtreue Zucker zwiſchen die Lagen. Es ſind nicht mehr als 6 einigermaßen große Aepfel erforderlich. Befeuchte die Ränder des Pies mit kaltem Waſſer; lege darauf den Deckel und preſſe es vorſichtig nieder, damit kein Saft verloren geht. Backe es ¾ Stunden oder auch weniger, wenn die Aepfel weich werden. Es iſt wichtig, daß die Aepfel ſchön weich werden, aber auch nicht zu ſehr. Kein Pie, in welchem die Aepfel im Voraus geſchmort werden, kann an Geſchmack mit dieſem verglichen werden.

Hühner- und andere Fleiſchpies. — Der Anzahl in der Familie gemäß nimm 1, 2 oder mehr junge und zarte Hühner, zerſchneide ſie, waſche ſie und lege ſie in einen Schmortopf, mit Waſſer um ſie ordentlich zu bedecken, und ſehr wenig Salz; ſchmore ſie bis ſie gut ſind und wenn Schweinefleiſch oder kleine Schnitten von beliebigem kaltem Fleiſch gebraucht werden, ſchmore dieſelben ebenfalls mit den Hühnern, wenn ganz zart, reibe 1 oder 2 Löffel Mehl leicht in kalter Milch oder Waſſer und rühre es dazu, um Sauce zu bekommen, thu dazu Salz und Pfeffer nach Geſchmack. Setze dann den Topf zurück auf dem Ofen, um es warm zu halten, während man das Backwerk oder die Kruſte macht.

Backwerk oder Kruſte. — Wenn für 1 Huhn in einem 2 Quartbehälter oder Piegefäß, gebrauche 1 Pt. Mehl mit 1 Theelöffel Backpulver und 1 Eßlöffel Schmalz und ein wenig Salz. Für ein 4 oder 6 Quartgefäß nimm das Doppelte von allen Zuthaten, und gebraucht man zur Hälfte Butter, wird es ſchöner werden

und etwas weniger Salz erfordern. Es kommt darauf an, eine helle aber dicke Kruste nach dem Backen zu erhalten. Lege die Hühner mit der Sauce, genug, um die ersteren gerade zu bedecken, in das Gefäß, ohne eine Kruste auf dem Boden, aber rolle das Backwerk von solcher Dicke aus gerade das Gefäß zu bedecken, schneide einige schön aussehende Schnitte oben durch, um den Dampf entweichen zu lassen, und stelle es sogleich in den Ofen, wo es ungefähr 30 Minuten oder lang genug backt, um die Kruste durchbacken zu lassen. Serviere es heiß, mit zerstampften Kartoffeln, an die man reichlich Milch und Butter oder Rahm gethan hat, wenn man letztern hat. Einige thun Kartoffeln in den Pie, indessen das ist nicht mehr Gebrauch und Gott sei Dank, da diese Mode der Gesundheit nicht zuträglich ist.

Beefsteak, kalt geröstetes Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Prairiehühner, und anders Wildpret, mag in gleicher Weise behandelt werden und mit gleichem Erfolge; aber Prairiehühnern sollte man vorm Kochen ihre Haut abziehen. Fleisch, das nicht zart ist, muß durch Schmoren so gemacht werden, bevor man es in das Piegefäß thut, da man nicht darauf rechnen kann, daß durch des Backen das Fleisch kocht; es würde sonst auch die Kruste verderben. — „Mrs. Catherine Baldwin, Toledo, O."

Bemerkungen. — Da ich meine Office ungefähr 2 Jahre in dieser Dame ihrem Hause hatte und die meiste Zeit in der Familie mit aß, so vermag ich zu sagen, daß Niemand Anlaß zur Klage hat, wenn er diese Vorschriften befolgt. Zum Schluß noch ein Wort: Milch, um das Backwerk durch zu feuchten und das Brot, macht es schmackhafter als Wasser, und nimm daher Milch, wenn du genug davon hast, aber mach das Backwerk nicht zu weich, lieber etwas steif.

Hühner- und Schinkenpie. — Würze genügende Schnitten von gekochtem Schinken mit Pfeffer und Salz, so viel nöthig, und lege eine Lage auf den Teig, der ⅛ Zoll dick sein sollte; dann eine Lage Huhn, welches gereinigt und zart gekocht worden war auf den Schinken und auch das Gelbe von einigen hart gekochten Eiern in Schnitten; ein paar Lagen von jedem sollten das Gefäß richtig ausfüllen; thu dazu etwas von der Brühe, in welcher das Huhn gekocht war und dazu, wenn beliebt, ½ Tasse Tomatoes, bedecke dies mit einer andern Kruste und backe nur, um die Kruste zu backen; oder man kann es auch ohne die Brühe backen, und ich halte dies für besser; die Sauce kann man dann auf den Pie gießen und denselben dann mit zerstampften Kartoffeln auf den Tisch bringen. Er läßt sich auch ohne Eier und Tomatoes herstellen und wird doch gut schmecken, wenn nur das Fleisch zart gekocht war, bevor man es in den Pie that.

Rabbit- (Hasen-) Pie, Frikasee und Braten. — Der Hase wird zerschnitten, die Knochen aus Brust und Beinen entfernt. In die Pfanne gelegt, bedeckt schichtweise mit Schinkenscheiben, gehacktes Fleisch, 3 harte Eier, in Scheiben. Gewürzt mit Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und -Nuß; begossen mit ½ Pint Wasser, bedeckt mit Blätterteig und gebacken im Ofen. Hat man von den ausgelösten Knochen mit zugethaner Würze eine Brühe gekocht, so kann man in der Mitte der Pastete ein Loch machen, wenn sie gebacken ist, und die Brühe hineinthun.

Frikasee. — Hasenfrikasee im Winter macht man in weißer oder brauner Sauce wie Hühnerfrikasee.

Braten. — Fülle den Hasen mit einer Füllung von gesalzenem Meß-Pork, Brotkrumen, Thymian, Zwiebeln, Pfeffer und Salz, nähe zu, reibe etwas Butter darüber oder lege Speckscheiben darauf, thue ein wenig Wasser in die Pfanne, begieße bis gar und setze mit Kartoffelbrei und Cranberry Jelly auf den Tisch.

Oyster (Austern) Pie. — 1½ Quart kleine Austern, gerollte Cracker, Salz und Pfeffer nach Belieben. Anweisung. — Man lege die Austern auf einen Durchschlag (und will man von der Sauce keine Suppe machen, so thut man dieselbe fort). Dann nimm einen tiefen, mit Butter bestrichenen Pie-Teller, mache einen Butterteig, lege darauf eine Lage Austern, dann Pfeffer und Salz und so weiter, bis der Teller gefüllt, decke mit Butterteig und backe schnell. Wenn der Teig braun, sind die Austern gebacken.

Escaloped Oysters, oder Austern-Pie mit Crackers. — 1½ Quart Austern, geriebene Crackers, Pfeffer, Salz und Muskatblüthe nach Belieben. Anweisung. — Behandle die Austern wie beim Pie, bestreiche den Teller mit Butter, lege abwechselnd eine Lage gerollter Crackers, Gewürz und Austern, bis der Teller gefüllt ist, thue in Butter gemischte Crackers obenauf, ohne die Butter zu sparen.

Anmerkung.—Dies wird ein erfreuliches Resultat liefern.

Minced Turn-over Pies.—Gebraten oder gebacken.—Für die Kruste nimm 1 Tasse Zucker, 2 Eier, Butter wie ein halbes Ei groß, 1½ Tassen saure Milch; 1 Theelöffel Soda und 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Mehl. Anweisung.—Schlage Eier, Butter und Zucker zusammen, löse den Soda auf in 1 Theelöffel Wasser, gieße die Milch darauf und mache mit Mehl einen Teig mit den Händen, soviel als nöthig ist einen Teig für fried cakes zu machen. Schneide Stücke als wie ein Ei groß. Fülle diese mit 2 Eßlöffel voll minced pie meat; (Siehe das es nicht zu feucht). Thue dies in die Mitte des geschnittenen Teiges und biege die Ränder darüber, biege sie fest, damit das Fleisch im heißen Schmalz nicht spritzt. Backe sie in kochenden Schmalz und wenn eine Seite braun, dann drehe sie um. Je leichter der Teig, je leichter das Gebäck.

Apfel Turn-overs.—Gebraten oder gebacken.—1 Pint getrocknete Aepfel, 1 Tasse Rosinen, Zimmt, Nelken oder Muskatnuß, 1 Theelöffel. Anweisung.—Koche Aepfel und Rosinen zusammen, zerdrücke die Aepfel, dann würze. Dann mache den Butterteig wie im Vorgehendem, ebenso behandle Beeren, Pfirsiche u. s. w.

Apfel Turn-over Pudding. — Gebacken. — Aepfel, Zucker, Butter, Muskatnuß, etwas Salz und Butterteig. Anweisung. — Genug geschälte, geschnittene Aepfel um eine Pudding-Form zu füllen, groß genug für den Gebrauch der Familie. Diese bestreicht man mit Butter, thut die gewürzten Aepfel hinein und bedeckt sie mit Butterteig, backt sie dann im Ofen. Wenn fertig drehe sie um auf einer Platte, thue 4 Löffel voll Zucker darüber, ein wenig Butter und Salz, streiche das Ganze mit einem Löffel darüber, reibe etwas Muskatnuß darüber, und servire mit Milch oder Sahne, heiß.

Pfirsiche können mit demselben Erfolg an Stelle von Aepfeln benutzt werden. Aus eigener Erfahrung empfehle ich obiges Gericht.

Kuchen.

Kuchen, wie gemacht und gebacken. — Allgemeine Bemerkungen. — Die Artikel die dazu benutzt werden, müssen stets von bester Qualität sein. Wie: Mehl, Zucker, Syrup, Butter, Schmalz, Eier, Gewürz, Früchte, Sahne, Soda, Milch, Saleratus u. s. w.

Da die meisten Ingredienzien im Kuchenbacken dieselben sind, so werden nicht in jedem Falle diese wiederholt werden, da sich jeder leicht familiär damit machen wird wenn ich folgende Anmerkungen niederschreibe.

Mehl.—Wenn dieses erst im Ofen etwas getrocknet wird, dann durchgesiebt. wird es besser. Wird Soda, Backpulver oder Cream tartar zum backen gebraucht, thut man dieses in's Mehl ehe man es siebt.

Zucker und Butter. — Hierin ist der eigene Geschmack maßgebend ob hellbrauner oder weißer Zucker gebraucht werden soll, Butter nimm stets die beste. Wenn der Zucker zusammensteckt, sollte er gerollt werden und dann vollständig mit der Butter vermengt, so das es rahmartig wird, da diese Mischung der Hauptbestandtheil des Kuchen ist. Der Kuchen wird dann nicht schlüpferig und unverdaulich, geht besser auf und erhält einen feineren Geschmack. In kaltem Wetter sollte man die Butter ein wenig erwärmen, nicht schmelzen, ehe man sie mit dem Zucker vermengt.

Schmalz oder Fett. — Kein Schmalz oder Fett ist so gut wie Butter, doch für Familiengebrauch kann man halb und halb gebrauchen.

Molasses (Syrup).—Mit Syrup muß man sehr vorsichtig sein da dieses sehr leicht im heißem Ofen anbrennt. Deßhalb sehe man, daß wo Früchte oder Syrup zu Kuchen gebraucht wird, der Ofen nicht zu heiß wird. Hauptsächlich bei Fruchtkuchen, weil sie dick sind und daher länger backen müssen. Decke einen Bogen braunes Papier darüber um das Verbrennen zu verhindern.

Eier müssen frisch sein, gut geschlagen, und Kuchen werden besser wenn Dotter und Weißes separat geschlagen werden. Doch wäre auch das für Familien Gebrauch nöthig.

Gewürze müssen stets fein pulverisirt sein.

Extrakts zum aromatisiren findet man in den Kaufläden oder kann sie sich selbst nach Anweisung dieses Buches bereiten.

Früchte müssen sorgfältig ausgewählt werden.

Rosinen müssen ausgesucht, gewaschen und getrocknet werden, sie können ganz oder kernlos verwandt werden.

Corinthen müssen ausgesucht und mehrfach gewaschen werden.

Getrocknete Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, ꝛc. können an Stelle ausländischer Früchte verwandt werden.

Citronat kann in dünne Streifen oder in Würfel geschnitten werden, groß genug den Geschmack nicht zu beeinflussen.

Mandeln werden in kochend Waſſer gethan bis die Haut leicht abgeht, dann gehackt und mit Roſenwaſſer vermengt.

Cream of Tartar und Soda muß vor dem Sieben in das Mehl gethan werden, gerade wie Backpulver. Man gebrauche ſtets 2 Theile vom erſten zu 1 Theil vom zweiten, am beſten miſcht man ½ Pfd. Cream Tartar mit ¼ Pfd. Back-Soda, miſcht dieſes, thut es in eine luftdichte Doſe und bewahrt es an einem trockenem Platz. Beſſeres Backpulver kann man nicht kaufen.

Saleratus muß beim Gebrauch in heißem Waſſer aufgelöſt werden, oder auch in Milch. Wenn man dieſes rollt ehe man es in die Taſſe thut zum Auflöſen, löſt es ſich beſſer auf. Dann thue die Auflöſung zum Kuchenteig.

Soda wird, wenn alleine gebraucht, ebenſo behandelt wie Saleratus.

Backpulver wird in derſelben Weiſe behandelt.

Milch muß ſtets ſüß ſein, wenn Backpulver, oder Cream of Tartar mit Soda gebraucht wird. Wird blos Soda oder Saleratus gebraucht, kann es ſaure oder Buttermilch ſein.

Bereitung von Kuchen. — Wenn die Eier geſchlagen, das Mehl geſichtet, Zucker und Butter vermengt und Alles zum Gebrauch nahe zur Hand, dann rühre nach und nach die Milch zum Zucker und Butter, dann das Gelbe der Eier (wenn ſeparat geſchlagen), dann das Mehl mit Cream of tartar und Soda oder Backpulver darin, das Weiße vom Ei. Starkes Rühren iſt gut vorher. Nachdem die Eier dazu gethan, rühre nicht mehr.

Das Backen, die Hitze des Ofens. — Um Kuchen gut zu backen, ſollte der Ofen ſtets eine egale Hitze haben. Alle Kuchen, außer Fruchtkuchen, müſſen in einen raſch-backenden Ofen gethan werden, denn fällt die Hitze, wird der Kuchen ſchlüpferig und geht nicht auf Iſt der Ofen aber zu heiß, kann man den Dämpfer ein wenig abſtellen und braunes Papier über den Kuchen decken. Halte die Ofenthür geſchloſſen, ſonſt fällt der Kuchen. Laſſe den Kuchen ruhig ſtehen, hauptſächlich, wenn ſich geriebene Cocosnuß darin befindet.

Pfannen müſſen gut mit Butter eingerieben ſein; bei dicken Kuchen lege man ein Stück mit Butter geſtrichenes weißes Papier unten hinein. Bei Fruchtkuchen kann man auch Papier an den Seiten legen; braunes Papier zum decken muß zur Hand ſein.

Um zu wiſſen, wann der Kuchen gebacken iſt, ſteche einen Beſenhalm hinein; iſt dieſer beim herausziehen teigfrei, iſt der Kuchen fertig.

Weitere Bemerkungen. — Wenn obige Anweiſungen befolgt werden und etwas Erfahrung bei Bereitung der folgenden Recepte zur Hülfe kommt, dann kann es nicht fehlen. Und wer keine Erfahrung geſammelt von der Mutter, wie man hätte ſollen, und doch jetzt in die Nothwendigkeit verſetzt worden, für den Mann und ſich ſelbſt Kuchen zu backen, wird am beſten thun, ſich erſt im Verfertigen von kleinen Küchlein zu verſuchen, damit man im Falle des Mißlingens nicht den Muth verliere.

Specielle Anweiſungen werden mit jedem Recept gegeben.

Das Aufbewahren von Kuchen.—Bewahrt ſie in der Küche bis ſie kalt ſind in luftdichten Behältern. Jelly Cakes läßt man am beſten auf der Platte.

Kleine Küchelchen und „Fried Cakes" bewahrt man am besten in Steintöpfen bedeckt mit einem dicken Tuch und einem Teller. Man sollte nie zu viel auf einmal backen.

Gewichts- und Maß-Tabelle. — Wo weißer „A" Zucker vorgeschrieben, nehme man stets den besten.

Eine Tasse meint die gewöhnliche Theetasse oder doppelt so viel wenn größere Tasse vorgeschrieben. 2½ Tassen weißer Zucker gleicht 1 Pfd.; 2 Tassen Butter, 1 Pfd.; 2 Tassen Schmalz, 1 Pfd.; 3½ Tassen Mehl, 1 Pfd.; ebenso Graham oder Kornmehl.

Icing (Frost). — Gekocht für Kuchen. — Puder-Zucker, 2 Tassen; kochend Wasser, 1 Gall.; das Weiße von zwei Eiern. Würze nach Geschmack. Anweisung. — Gieße das kochende Wasser über den Zucker in ein Gefäß auf Ofen, koche es zu einer steifen Sahne, gieße dies heiß auf das geschlagene Eiweiß und schlage bis es kalt ist, thue Vanille, Orangen, Citronen-Extract oder Rosen-Wasser, 1 Theelöffel hinzu und streiche es mit einem Messer auf den Kuchen, wenn dieser kalt ist auseinander. Näße das Messer in kalt Wasser.

Icing. — Gekocht, welches nicht bricht. — Weißer Puder-Zucker, 1 Tasse; das Weiße von 1 Ei. Wasser genug den Zucker aufzulösen, laß es kochen bis es Faden zieht. Schlage das Eiweiß zum steifen Schaum, rühre bis es kalt genug um auf dem erkalteten Kuchen zu bleiben. Diese Quantität deckt 2 gewöhnliche Kuchen.—„Godey's Lady's Book."

Icing.—Welches rasch hart wird. — Zu 1 Tasse Puder-Zucker nimm 1 Ei. Thue den Zucker in die Pfanne, ein wenig Wasser darüber und lasse es 20 Minuten kochen. Schlage Eiweiß steif und schlage nach und nach den Zucker hinein. Würze und thue es rasch auf den Kuchen, da es rasch hart wird.

Icing.—Alter oder Conditor Plan ohne Kochen. — Wurde früher gemacht durch Schlagen von Eiweiß bis es steif wurde, dann wurde Zucker dazu geschlagen bis es hart war. Soll es nicht gekocht werden, so ist der beste Plan, man nimmt das Weiße von 1 Ei für jeden mittelgroßen Kuchen und für jedes Ei ¼ Pfund Powder Zucker. Schlage tüchtig für eine halbe Stunde und thue den Zucker während dem nach und nach hinein. Etwas Extract füge man dem Zucker bei.

Anmerkung. — Auf diese Art wird der Guß schneller hart und bedeckt den Kuchen mit einer Lage.

Icing in verschiedenen Farben. — Man kann dem Guß durch Citronen oder Orangen eine gelbe, durch Erdbeeren eine rosa Farbe geben. Man reibt die Citrone, drückt den Saft darüber aus, thut dies in einen feinen Lappen und drückt dies in den Guß. Mit Erd- oder Kronsbeeren verfährt man in ähnlicher Weise.

Icing - Chocolade für Kuchen. — 4 Unzen Chocolade; das Weiße von 2 Eiern; 20 Theelöffel Powderzucker; 4 Theelöffel Kornstärke; 2 Theelöffel Vanille. Anweisung. — Schlage die Eier und rühre Zucker und Kornstärke hinein, dann füge die geriebene Chocolade hinzu, und schlage das Ganze zu einem weichen Brei, dann streiche es über den Kuchen recht glatt, thue den Kuchen einige Minuten in den Ofen und drehe den Teller ein wenig hin und her.

Icing. — Mandel. — ½ Pfund geriebene Mandeln für 2 mittelgroße Kuchen, Rosenwasser genügend. Man zerstößt und zerreibt die Mandeln mit Rosenwasser zu Brei und mischt es mit irgend einem Guß.

Icing mit Gelatine. — Wo keine Eier vorhanden, da ist Gelatine ein gutes Substitut dafür. Für jeden Kuchen löse 1 Theelöffel voll Gelatine in kaltes Wasser auf bis es weich geworden; gieße heißes Wasser darauf 2 Eßlöffel voll. Rühre bis alles aufgelöst, dann rühre eine Tasse Powderzucker dazu und wenn steif genug gerührt, streiche es über den Kuchen.

Martha Kuchen.—Anmerkung.—Da der Name meiner Frau Martha ist, wird man mich entschuldigen wenn ich die Liste der Kuchen in diesem, meinem dritten und letztem Recept Buch mit ihrem Lieblingskuchen beginne, umso mehr als dieser einfach und billig ist, und durch kleine Abänderung in den Zuthaten zu verschiedenen Sorten umgeändert werden kaun. Nehme 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 6 Eier, 2 Tassen Mehl, ½ Tasse süße Milch, Cream of Tartar 2 Theelöffel, Soda 1 Theelöffel voll. Wer das Vorgehende gelesen, wird die Art des Bereitens leicht erfassen, deßhalb wird hier nur das Quantum angegeben. Jetzt etwas über das Würzen, Backen, ꝛc.

Dieser Kuchen kann in irgend einer Form gebacken werden, hoch oder flach, mit Gelee oder Frucht oder ohne dem; man kann ihn mit oder ohne Aufguß machen und diesen mit verschiedenen Extrakten und in Verschiedenen Farben.

Band-Kuchen. — 1. Süße Milch ½ Tasse, Butter ½ Tasse, 3 Eier, Mehl 2 Tassen, Cream of Tartar 1 Theelöffel, Soda ½ Theelöffel voll. Löse den Soda in der Milch auf, mische den Cream of Tartar mit dem Mehl, schlag Eier, Butter und Zucker tüchtig zusammen, thue Milch und Mehl hinzu.

2. Nimm von obigen Teig 1 Tasse voll. Molasses 1 Theelöffel, Zimmt, Nelken, Pfeffer, und Muskatnuß, von Jedem ½ Theelöffel, Citronat, Mandeln oder Wallnuß jedes ¼ Pfd., Rosinen und Corinthen von Jedem ½ Tasse voll. Hack die Mandeln, Wallnuß oder Citronat, welches man gebrauchen will davon. Zerstücke die Rosinen und thue diese mit den Corinthen, den Gewürzen und 1 Theelöffel voll Molasses in den von No. 1 genommenen Teige. Backe sie in niedrigen Formen und lege dann einen Streifen von dem hellen dann einen von den dunklen Teig nebeneinander, so wird der Kuchen bandartig.

Marble Kuchen (Marmor). — Heller Teig. — 3 Tassen weißer Zucker, das Weiße von 6 Eier, ½ Tasse Butter, 2 Tassen Mehl, ½ Tasse süße Milch, 2 Theelöffel Backpulver.

Dunkler Teig. — 6 Eier Dottern, 1 Tasse Butter, 3 Tassen brauner Zucker, 1 Tasse süßer Milch, Zimmt, Nelken, Nelken Pfeffer und Muskatnuß, von jeden 1 Eßlöffel voll, 3 Tassen Mehl, 3 Theelöffel Backpulver. Schlage Butter, Zucker, Milch, Eier und Gewürz in genannter Reihenfolge, in jedem Teig separat. Dann mische das Backpulver und das Mehl für jeden Teig, dann mische dies mit dem Teig und thue es rasch in einen heißen Ofen. Decke den Boden der Form mit dem hellem Teig und mache Punkte darauf von dem dunklem Teige, dann wieder eine Lage heller Teig und so bis die Form gefüllt, etwas Raum laßend fürs Aufgehen.

Marmor-Kuchen. — Chocolade. — Mache irgend einen gewöhnlichen Kuchen, nimm die Hälfte des Teiges heraus, dann löse 2 Eßlöffel voll geriebener Chocolade in wenig Wasser auf, lasse dies 1—2 Minuten kochen, mische dies mit dem herausgenommenen Teig, thue es zu dem Andern und verfahre wie oben.

Watermelon-Kuchen. — 1. 2 Tassen weißen Zucker, Butter und süßer Milch, jedes ⅔ Tassen, das Weiße von 5 Eiern, 3 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Backpulver. Schlage die Eier, Zucker, Butter und Milch zusammen, thue Backpulver in's Mehl ehe gesiebt, und mische das Ganze.

2. Rother Zucker (vom Conditor), 1 Tasse, Butter und süße Milch, jedes ½ Tasse, Mehl 2 Tassen, 1 Theelöffel Backpulver, das Weiße von 5 Eiern, große Rosinen ½ Pfund. Schlage und mische wie in 1. Schneide die Rosinen langweise durch und mische sie hinein. Dann thue von Teig 1 Etwas in die Form, mache Raum in die Mitte und thue darin den Teig 2, so daß es aussieht wie das Innere einer Wassermelone, dann decke mit dem weißen Teig und backe.

Watermelon-Kuchen No. 2.—Weißer Theil.—2 Tassen weißer Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 3½ Tasse Mehl, das Weiße von 8 Eiern, 2 Theelöffel Cream of tartar, 1 Theelöffel Soda, löse Soda in etwas heißem Wasser, thue Mehl und mische.

Rother Theil.—1 Tasse rothen Zucker, ½ Tasse Butter, ½ Tasse süßer Milch, 2 Tassen Mehl, das Weiße von 4 Eiern, 1 Theelöffel Cream of tartar, ½ Theelöffel Soda, in Tasse Rosinen; mische. Thue das Rothe um die Mitte der Form, das Weiße Außen herum.—Mrs. S. O. Johnson in „Inter-Ocean".

Citronen-Kuchen mit Milch.—1 Tasse Butter, 3 Tassen Zucker, 5 Eier, 4 Tassen Mehl, 1 Tasse saure Milch, 1 Theelöffel Soda, 1 Citrone, wie auch den Saft davon. Mische und befolge die vorhergehenden Vorschriften hinsichtlich des Backens. Richte die Quantität nach der Größe der Familie ein.

Lemon Jelly-Kuchen ohne Milch.—3 Tassen Zucker, ½ Tasse kaltes Wasser, 2 Tassen Mehl, 5 Eier, 1 Theelöffel Cream of tartar, ½ Theelöffel Soda, 1 Citrone oder Orange, schlage alle Dotter und das Weiße von 2 Eiern zusammen, und rühre dies mit 3 Tassen Zucker, der Butter zu Rahm, backe in 4 flachen Pfannen. Reibe von 1 Citrone das Gelbe, schneide ab das Weiße, drücke den Saft aus, zerhacke das Innere, schlage das Weiße der anderen 2 Eier, mische und rühre die andere Tasse Zucker hinein und lege dies zwischen den Lagen des Kuchens. Gebrauche nie die Kerne von Citronen oder Orangen.

Lemon Jelly-Kuchen.—½ Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker, ½ Tasse Milch, 3 Eier, 2 Tassen Mehl, 1½ Theelöffel Backpulver, 1 Citrone, ½ Tasse Wasser. Anweisung.—Schlage Butter und 1 Tasse Zucker zu Rahm, rühre das geschlagene Eiweiß und die Milch hinein; siebe das Mehl mit dem Backpulver hinein und backe in niedrige Formen, für Jelly-Cakes; zu den geschlagenen Eidottern thue die andere ½ Tasse Zucker, das Wasser und den Saft der Citrone und koche bis es dick genug ist, um zwischen die Kuchen-Lagen zu thun.

Anmerkung.—Der Unterschied dieser beiden Kuchen liegt nur im Gebrauch von Backpulver, Citronensaft oder Cream of tartar, je nach Geschmack.

Orange Jelly-Kuchen. — 4½ Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 5 Eier, 1½ Theelöffel voll Backpulver, 2 Tassen Mehl, 2 Orangen. Anweisung. — Nimm 2½ Tassen Zucker mit der Butter und den Eidottern und schlage zu Rahm, dann rühre die Milch und das Mehl mit dem Backpulver hinein und backe in flachen Formen. Dann schlage das Weiße der Eier mit den übrigen 2 Tassen Zucker und den Saft von 2 Orangen und thue zwischen die Lagen des Kuchens.

Orange Jelly-Kuchen. — 1 Tasse Zucker, 3 Eier, ½ Tasse Milch, 1½ Tasse Mehl, 1½ Theelöffel Backpulver, 1 Theelöffel Salz, 1 Orange.

Anweisung. — Mache den Kuchen wie oben und backe ihn in 3 Lagen. Reibe das Gelbe der Orange, schäle das Weiße ab und werfe es fort. Schlage das Weiße eines Extra-Eies, darin 3 Eßlöffel Zucker, dann das Geriebene der Orange, das gehackte Innere, thue dies zwischen die Lagen und bestreue dick mit Zucker.

Orange- und Citronen-Kuchen mit Jelly. — Mische 2 Tassen Zucker mit den Dottern von 2 Eiern, schlage das Weiße zu Schaum, dann 1 großer Eßlöffel Butter; 1 Tasse Milch, Mehl genug um den Teig heben zu können. Backe in flache Formen.

Jelly dazu. — Reibe das Gelbe von 1 Citrone und 2 Orangen, den Saft davon und 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Kornstärke; mische und koche, dann thue es zwischen die Lagen. Das Kochen macht den Jelly härter.

Delicate Füllung für Jelly Cake. — Nimm 1 Tasse weißen Zucker, thue ihn in einen Blechtopf mit Wasser, genug, um es aufzulösen, lasse es kochen bis es in kaltem Wasser hart wird, halte eine Tasse gehackte Rosinen ohne Kerne bereit, dann schlage das Weiße eines Eies zu steifem Schaum und mische dies mit den Rosinen in dem kochendem Zucker, rühre schnell und während es warm thue es zwischen die Lagen des Kuchens. Lege die Lagen auf ein Tuch, die braunste Lage unten, die hellste oben. — „Michigan Farmer".

Orangen-, Sponge-Jelly-Kuchen. — 2 Tassen Zucker, 5 Eier, ½ Tasse kaltes Wasser (oder bester Milch), 2½ Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 1 Messerspitze Salz, 1 Orange. Schlage 2 von den Eiern und backe in flache Formen.

Jelly. — Schlage das Weiße der übrigen 3 Eier mit noch 7 großen Eßlöffel voll Zucker, das Geriebene und den Saft der Orange, thue dies zwischen die Lagen des Kuchens. — „Mertie Odell, Spartansburg, Va."

Orange-Jelly-Kuchen. — Reich. — 1 Tasse Zucker, 1½ Tassen Butter, Wasser oder Milch ½ Tasse, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 3 Eier, 1 Orange. Backe wie gewöhnlich in flache Formen. Bewahre das Weiße von 2 der Eier für den Aufguß (Icing), ⅔ Tasse Puder-Zucker, reibe das Gelbe der Orange um zwischen die Lagen zu streuen, gebrauche aber den Saft und das gehackte Innere der Orange in den Kuchen.

Chocoladen-Jelly-Kuchen. — Französisch. — 1 Eßlöffel Butter, 1¼ Tassen Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Milch, 2¾ Tassen Mehl, 1 kleiner Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Cream of Tartar, 1 Theelöffel Vanille.

Jelly. — 1 Tasse Milch, 2 Eßlöffel Kornstärke, ½ Tasse kaltes Wasser, Baker's flavored Chocolade 2 Unz., 1 Eidotter, 1 Tasse Puder-Zucker, 3 Theelöffel Vanille-Extrakt. Wärme die Butter ein wenig und schlage sie mit dem Eierschaum zu Rahm, dann siebe das Mehl mit dem Cream of Tartar und den Soda mit der Milch hinein, dann die Vanille. Backe auf 4 flachen Formen schnell. Für Jelly zwischen den Lagen koche die Milch, thue die Kornstärke in Wasser aufgerührt hinein; dann thue die geriebene Chocolade und das geschlagene Eidotter hinein, rühre alles über dem Feuer, nehme ab, lasse etwas kalt werden, thue den Puder-Zucker und Vanille hinzu und thue es zwischen die Lagen.

Chocolade-Jelly-Kuchen. — ½ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 4 Eier, 1 Theelöffel Backpulver.

Jelly. — 1 Pt. Milch. 1 Tasse geriebene Chocolade und 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Kornstärke. Schlage Butter, Zucker, Eier und Milch (in dieser Reihenfolge) zu Rahm. Siebe das Mehl und Backpulver hinein und backe in flache Formen. Für den Jelly lasse die Milch kochen, rühre die Chocolade und den Zucker, dann die in Wasser ausgeriebene Kornstärke und lasse kochen bis es dickes Jelly ist. Wenn etwas abgekühlt thue es zwischen die Lagen.

Anmerkung. — Man setzt den Topf mit der Milch am besten in heißes Wasser, damit es nicht anbrennt. Dies ist mir der liebste Chocolade-Kuchen, da er keine Essenzen weiter enthält. Es mag aber heute Vanille, und am nächsten Tage Citronen, dann Orangen und dann Chocolade sein, aber bei verschiedenen Essenzen weiß man nicht, was man schmeckt. Ein Recept beweist nicht, daß solch oder solche Essenz gebraucht werden muß. Ein Kuchen kann stets nach Geschmack oder Umständen gewürzt werden. Ein anderer Punkt ist der, daß wenn man Frucht-Gelee im Hause hat, man diese gut zwischen den Lagen der Jelly-Kuchen benutzen kann zur Abwechslung.

Chocolade Jelly-Kuchen. — 2 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, ½ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Cream of tartar, ½ Theelöffel Soda. Jelly: 1 Tasse geriebene Chocolade, Milch genug diese aufzulösen, Citrone oder Vanille zu würzen. — Schlage Butter, Zucker und Eier zu Rahm, sichte das Mehl mit dem Cream of tartar hinein, löse den Soda in der Milch auf, thue dies hinein und backe in 3 flache Formen. Für den Gelee befeuchte die Chocolade und den Zucker mit der Milch, lasse es kochen, rühre bis genug, nehme es ab, wenn etwas abgekühlt thue die Essenz hinein und thue es warm zwischen die Lagen des Kuchens. Die Milch koche wie oben gesagt.

Chocolade Jelly-Kuchen. — Das folgende Recept ist von 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, die Dotter von 5 Eier und das Weiße von 2, 1 Tasse Milch, 3½ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Cream of tartar, ½ Theelöffel Soda. Backe schnell in 3 flache Formen. Dann gebrauche für die Füllung: das Weiße von 3 Eiern, 1½ Tassen Zucker, 3 Eßlöffel geriebene Chocolade, 1 Theelöffel Vanille Extract. Schlage es gut durch einander und thue es zwischen die Lagen.

Anmerkung. — Nach Wunsch kann man die Ingredienzien der verschiedenen Füllungen in den Kuchen thun und ihn ganz in einer tiefen Form backen.

Chocolade-Kuchen. — 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 3 Eier, ¾ Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Cream of tartar, 1 Theelöffel Soda; backe in flache Formen. Für den Guß oder den Gelee: ¼ Chocolade Kuchen, 1½ Tassen Zucker, ¾ Tasse süße Milch, 2 Theelöffel Zitronen Extract; lasse kochen bis dick genug und thue zwischen die Lagen.—„Farm und Fireside."

Cocoanut-Kuchen, Jelly oder Formkuchen. — 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 3 Eier, ¾ Tasse Milch (wenn eine große frische Cocosnuß benutzt wird, kann die Cocosmilch genommen werden), 2½ Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. Jelly: Das Weiße von 2 Eiern, ½ Pfd. Puderzucker, 1 Cocosnuß gerieben oder ¼ Pfd. getrocknete. Schlage Zucker und Butter zu Rahm, dann die geschlagenen Dotter und das Weiße von 1 Ei. Rühre es hinein, und die Milch, (oder die Milch der Cocosnuß an deren Stelle), dann sichte das Mehl mit dem Back-

pulver hinein und backe in flache Formen. Für den Jelly schlage das Weiße von 2 Eiern, welches aufbewahrt, zu Schaum; rühre den Puderzucker hinein und rühre tüchtig. Dies thue zwischen die Lagen und überstreue es mit der zerriebenen Cocosnuß. Wenn ein ganzer Kuchen in tiefer Form gebacken wird, thue alle Eier in den Teig, ebenso die geriebene Cocosnuß oben, bevor man die Form in den Ofen setzt. Man schüttle die Form nicht.

Cocosnuß Jelly-Kuchen. — Süße Milch, Butter, Corn Starch von jedem 1 Tasse, weißen Zucker und Mehl, von jedem 2 Tassen, das Weiße von 5 Eiern, Cream of tartar 2 Theelöffel, Soda 1 Theelöffel. Backe in 3 Lagen. Für Gelee 1 Pfund weißen Zucker gekocht, bis es candyartig wird, lasse abkühlen, dann thue den Schaum von 2 geschlagenen Eiern hinzu und 1½ Tasse geriebene Cocosnuß. Hebe etwas für obenauf zu streuen auf.

Cocosnuß Cones. — Das Weiße von 5 Eiern, 1 Pfd. Puder-Zucker, ⅔ geriebene Cocosnuß von der die schwarze Haut abgezogen sein muß, ehe man sie reibt. Schlage das Eiweis, von Zeit zu Zeit spritze Puder-Zucker hinein, und forme mit den Händen Häuflein die auf mit Butter gestrichenes Papier gesetzt werden, ohne einander zu berühren. Thue sie so in die Pfanne und backe in nicht zu heißem Ofen. Ist der Ofen zu heiß, dann schmelzen sie.—„Farm und Fireside."

Cocosnuß Drops.—1 Cocosnuß, das Weiße von 1 Ei, Puder-Zucker. Reibe die Cocosnuß, wiege dies und nimm die Hälfte des Gewichtes in Zucker, schlage das Eiweiß zu Schaum, rühre alles Zusammen, dann mit einem kleinen Eßlöffel thue Häuflein auf gebuttertem Papier, Sieb Zucker darüber, backe in nicht zu heißem Ofen 12—15 Minuten.

Roll Jelly Kuchen.—Fancy Way. — Das Weiße von 6 Eiern, 1 Tasse weißen Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Theelöffel Butter, 2 Theelöffel süße Milch, 2 Theelöffel Cream of Tartar, 1 Theelöffel Soda. Backe in einer langen Pfanne so daß der Kuchen sehr dünn ist, dann mache ebensolchen Teig, bloß nimm die Dottern der Eier statt des Weißen. Wenn beide fertig, bestreiche sie mit Gelee irgend welcher Art, lege sie aufeinander, wenn sie noch warm, nimm die größte Seite zu dir und rolle sie auf, oder schneide sie in 4—8 Stücke, thue Gelee hinein, und Zucker-Guß obenauf. Eine weitere Methode ist: 3 Pfannen zu nehmen, die dritte Lage muß von ⅓ rothen Zucker gemacht, so daß die untere Lage gelb, von den Eier Dottern, die mittlere roth und die obere weiß ist, thue Zucker-Guß (Icing) oben auf; dies giebt einen feinen Fest-Kuchen, man macht sie auch wundervoll in Rollen.

Jelly Rolls. — Zucker ½ Tasse, 3 Eier, Mehl 1 Tasse, Cream of Tartar 1 Theelöffel Soda ½ Theelöffel (oder in Stelle von diesem 1½ Theelöffel Backpulver). Backe in dünne Kuchen, bestreiche mit Gelee und rolle sie den Gelee nach innen, auf. Schneide über die Rolle.

Jelly Rolls Kuchen. — Zucker, 1 Tasse, 4 Eier, Mehl 1 Tasse, Cream of Tartar 1 Theelöffel, Soda ½ Theelöffel, Salz eine Messerspitze. Mische die Pulver und das Salz mit dem Mehl, schlage die Eier leicht, thue Zucker und Mehl hinein und schlage wieder leicht. Backe in viereckige Pfannen, lege sie über au ein Tuch, streiche den Gelee darauf und rolle weil noch warm auf.

Jelly Kuchen. — 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, ½ Tasse saure Milch, 2 Eier, 2 Tassen Mehl, ½ Theelöffel Soda Gelee. Backe 4 dünne Kuchen; streiche Gelee darauf, lege sie aufeinander.

Anmerkung — Geriebene Cocosnuß und Zucker ist in jedem Jelly-Kuchen gut an Stelle von Gelee; man vergesse nicht, wenn Shortening (Butter) im Kuchen ist, kann man ihn nicht rollen.

Cornstarch Kuchen. — 1½ Tassen Zucker, 1½ Tassen Mehl, Butter ½ Tasse, 6 Eier, das Weiße davon, Cornstarch ½ Tasse, Milch ½ Tasse, 1 Theelöffel Backpulver, Citronen, Orangen oder Vanille Essenze 2 Theelöffel oder nach Geschmack. Schlage Butter und Zucker zu Rahm, dann das Eiweiß, rühre den Cornstarch in der Milch aus, rühre sie hinein, siebe das Mehl mit dem Backpulver hinein, und backe in mittel heißem Ofen.

Anmerkung — Ein Zeichen, daß der Kuchen fertig ist, ist wenn er sich von der Pfanne loslöst.

Lady Kuchen. — Das Weiße von 8 Eiern, geschlagen zu Schaum; 2 Tassen weißen Zucker; 1 Tasse Butter, mit dem Zucker zu Rahm geschlagen; 3 Tassen Mehl, darin 1 Theelöffel Cream of tartar; ½ Tasse süße Milch mit ½ Theelöffel Soda drin; erhitze das Ganze und backe dann in einer Form oder in kleiner Pfanne; nach Geschmack zu würzen

Lady Kuchen No. 2. — Süße Milch ½ Tasse; Powderzucker und Mehl von Jedem 2 Tassen; das Weiße von 4 Eiern; ½ Theelöffel Backpulver.

Lady Finger. — ½ Pfund Puderzucker; 6 Eierdotter, wohl geschlagen; ¼ Pfund Mehl; dann das Weiße von 6 Eiern geschlagen; backe in Lady Fingers Formen.

Lady Finger, wie in Indien gemacht. — 1 Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Pfund Mehl; siebe Zucker und Mehl, dann schlage die Dottern mit dem Zucker 20 Minuten, dann schlage das Weiße, dann rühre langsam das Mehl hinein und gieße lange Streifen auf weißem Papier, wie Finger, streue Zucker darüber, backe in einem heißen Ofen.—"Indian Domestic Economy and Cooking."

Anmerkung — Ich würde den Ofen nicht zu heiß machen, damit sie nicht schmelzen.

Love Knots zum Thee. — Kleine Küchelchen, gefalten, sind schön zum Thee. 5 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, Schmalz wie ein Ei groß, 2 Eier, 3 Eßlöffel süße Milch, ½ Theelöffel Soda, 1 geriebene Muskatnuß, oder so viel Zimmt. Siebe das Soda in das Mehl; rühre Butter, Schmalz und Zucker hinein; dann die geschlagenen Eier, Milch und Gewürz, rolle dünn aus und schneide in Streifen, einen Zoll breit und 5—6 Zoll lang, winde diese in einen Love Knot. Backe in heißem Ofen. — „Ann Arbor Register."

Charlotte Polonaise. — Iced Kuchen. — 2 Tassen Puder-Zucker, ½ Tasse Butter, 4 Eier, separat geschlagen, Sahne 1 Tasse, 3 Tassen prepared Flour Der Custard dazu — 1 kl. Tasse Puder-Zucker, 6 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 3 Tassen Sahne, 1 kl. Tasse geriebene Chocolade, ½ Pft. Mandeln, ¼ Pfd. Citronat, ½ Pfd. Macaronen, ¼ Pfd. Apricosen, ¼ gezuckerte Pfirsiche oder andere gleiche Frucht, kalte Milch. Schlage die Dotter der Eier leicht, mische das Mehl mit der kalten Milch, dann rühre den Rahm und das Eigelb behutsam hinein, koche es 5 Minuten, stets rührend, dann gieße den Custard aus in 3 gleiche Theile.

1. Theil. — Die Chocolade gerieben, die Macaronen zerkrümelt, thue dies mit 1 Eßlöffel Zucker zu dem 1sten Theil und koche es 5 Minuten, stets rührend, dann gieße es aus, schlage es 5 Minuten, thue Vanille hinein und setze es hin abzukühlen.

2. Theil. — Die Mandeln, geschält und gehackt, im Mörser zerstoßen, wenig zur Zeit, und von Zeit zu Zeit mit Rosen-Wasser befeuchtet, hacke die Citronat und mische diese mit den gehackten Mandeln, thue 3 Eßlöffel Zucker hinzu und rühre das Ganze in den 2ten Theil, lasse es oben auf kochen, thue etwas Bittre Mandel Essenz hinzu und laße es abkühlen.

3. Theil. — Zerhacke die Pfirsiche fein und thue sie in den letzten Custard, dieser braucht keine Essenzen. Der Kuchen der in 4 Lagen gebacken, hat einen Custard oder Gelee verschiedener Farben und Aroma zwischen jeder Lage. Die obere Lage wird gefrostet oder erhält Aufguß von Citronen Icing.

Bemerkung. — Dies macht 2 feine Kuchen; für Fest-Gebrauch ganz ausgezeichnet.

National Kuchen.—Weißer Theil.—Schlage 1 Tasse weißen Zucker, ½ Tasse Butter zu Rahm, thue ½ Tasse süße Milch dazu. Das geschlagene Weiße von 4 Eier, ½ Tasse Korn-Starch, 1 Tasse Mehl mithinein gemischten Theelöffel voll Cream of tartar und ½ Theelöffel Soda zu, würze mit Citronen Extract.

Blauer Theil. — Schlage 1 Tasse blauen Zuckersand, ½ Tasse Butter; dann thue dazu ½ Tasse süße Milch, das geschlagene Weiße von 4 Eiern, 2 Tassen Mehl, in welches 1 Theelöffel voll Cream of tartar und ½ Theelöffel voll Soda gemischt sind, hinzu.

Rother Theil. — Schlage zu Rahm 1 Tasse rothen Zucker und ½ Tasse Butter. Dann thue ½ Tasse süße Milch hinzu, das Weiße von 4 Eiern, geschlagen, 2 Tassen Mehl, in welches ½ Theelöffel cream of tartar und ½ Theelöffel Soda gemischt worden. Thue dies in eine Backpfanne, erst der rothe Theil, dann der weiße und zuletzt der blaue. Backe dies in einem nicht zu heißen Ofen.

Kansas Puffs. — 1 Tasse Zucker, 1½ Tasse Butter, ½ Tasse Molasses, 1 Tasse saure Milch, 1 Theelöffel Soda, 1 Tasse gehackte Rosinen, Tasse Corinthen, würze mit Nelken und Zimmt, mache den Teig etwas steifer als gewöhnlichen Kuchenteig und backe in kleinen Formen. — „Ella J. Shirley, Larned, Kas."

Prince of Wales Kuchen. — Schwarzer Theil. — 1 Tasse brauner Zucker, ½ Tasse saure Milch, ebensoviel Butter, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse gehackte Rosinen, 1 Theelöffel Soda, aufgelöst in warmem Wasser, 1 Eßlöffel Molasses, das Gelbe von 3 Eiern, 1 Theelöffel Nelken und 1 Muskatnuß.

Weißer Theil. — 1 Tasse Mehl, ½ Tasse Cornstärke, ebensoviel süße Milch und Butter, 1 Tasse zerstoßenen Zucker, 2 Theelöffel Backpulver, das Weiße von 3 Eiern. Backe in flachen Formen 4 Kuchen, lege 1 Schwarz und 1 Weiß aufeinander und mache Icing obenbrauf. — Miß E. R. Bruckmann, von Tioga, Ill., im „Blade".

Korn-Stärke Kuchen. — 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, ½ Tasse Kornstärke, ½ Tasse Milch, ½ Tasse Butter, das Weiße von 3 Eiern, 3 Theelöffel cream of tartar im Mehl, ½ Theelöffel Soda in der Milch.

Korn-Stärke Kuchen. — Nach dem Recept von May Millbank von Barnharts Mills, Pa.: ½ Tasse Butter, 1 Tasse Puderzucker, ½ Tasse Milch, ½

Kornstärke, 1 Tasse Mehl, ½ Theelöffel Soda, das Weiße von 2 Eiern. Backe wie die Anderen.

Ginger Snaps. — 1 Pfd. brauner Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Qt. New Orleans Molasses, 1 Unze Babbitt's Saleratus, 2 Unzen Nelken, 1 Unze Ingwer (Ginger), 2 Unzen Zimmet; Zucker, Butter und Molasses wird zu Rahm geschlagen, der Saleratus in ein wenig heißem Wasser aufgelöst und dazu gerührt, dann die gemahlenen Gewürze dazu, dann Winterweizen-Mehl, um einen steifen Teig zu machen.

Anmerkung. — Das obige Recept ist von einem Bäcker in Howard Station, Ill., dessen Namen der Verfasser nicht erfahren, da er auf der Reise und in Eile war, er kann demselben den schuldigen Credit deßhalb nicht geben. Der Bäcker, der sehr entgegenkommend dem Verfasser seine Methode Ginger Snaps zu machen mittheilte, sagte, daß das Mehl aus Frühlingsweizen (Spring Wheat flour) nicht dazu zu gebrauchen sei.

Ginger Snaps, Evangeline's. — Diese Dame bemerkte, daß Jemand ein Ginger Snap Recept wünsche, wo diese hart blieben und nicht weich würden. 1 Tasse Butter, 1 Tasse Schmalz, 1 Tasse brauner Zucker, 1 Pt. Molasses, 1 Eßlöffel gestoßenen Ginger, 1 Tasse saure Milch, 2 Theelöffel Soda, 1 Pt. Mehl, oder mehr, wenn gebraucht; schmelze Schmalz und Butter zusammen, rühre den Ingwer hinein, wie auch Zucker und Molasses; löse die Soda in der Milch auf, rühre alles zusammen, thue das Mehl hinein, rolle den Teig dünn aus, schneide ihn und backe in einem heißen Ofen.

Anmerkung. — War der Teig steif genug, die Snaps gut gebacken und wenn kalt, in einen luftdichten Behälter aufbewahrt, dann halten sie sich lange hart.

Ginger Snaps. — Wie sie so ausgezeichnet in Massachusetts gebacken werden: 1 Tasse Molasses, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Ginger, 1 Theelöffel Saleratus-Mehl. Koche den Molasses und rühre die Butter, Ginger und den Saleratus fein gerollt hinein. Rühre das Mehl hinein, während es heiß ist, dann rolle dünn aus, schneide und backe.

Ginger Snaps. — 2 Tassen Zucker, 2 Eier, Bratensauce 1 Tasse, Cider-Essig 1 Eßlöffel, Ginger 1 Eßlöffel, Soda 1 gr. Eßlöffel voll, Mehl genug, um den Teig steif zu machen; backe in einem heißen Ofen.—Mrs. R. S. Armstrong.

Ginger Snaps. — Hier noch ein Recept von dem "Indiana Dutch Girl" of Tillmore, Ind.: Schmalz oder Butter, 1 Tasse; New Orleans Molasses, 1 Tasse; Ginger, 1 Eßlöffel; Soda, ein gehäufter Theelöffel; Mehl genügend, um den Teig steif zu machen; rolle dünn, schneide, und backe im heißen Ofen.

Ginger Drop Kuchen. — Shortening (Butter oder Schmalz) ½ Tasse; saure Milch, 1 Tasse; 1 Tasse braunen Zucker, ½ Tasse Molasses, 2 Eier, 1 Theelöffel Ginger, 1 gehäufter Theelöffel Soda, Mehl genug den Teig so dick zu machen, daß er vom Löffel tropft, in Tropfen so groß wie ein Ei; in eine Brot-Pfanne, ohne sich zu berühren; sie werden warm gegessen. Es folgen jetzt die Recepte für weiche Ginger Kuchen.

Gingerbread for Training. — Frau „D." von Atchison, Kans., sandte dies Recept an die „Detroit Tribune" als Antwort auf „Uncle Ben's" Anfrage: 1 Tasse Molasses, ½ Tasse Butter, ½ Tasse kochendes Wasser, 1 Theelöffel Ginger,

1 Theelöffel Soda und Mehl. Gieße das Waſſer über die Butter, laſſe kalt werden, dann rühre das übrige dazu und Mehl genug, um rollen zu können; wenn fertig, befeuchte oben mit dünnen Molaſſes und ſtreue Zucker darauf.

Gingerbread, Alice's. — Von Eliſabeth Kent of Burlington, Vt., an das "Household Department of the Blade": 1 Taſſe Molaſſes, 1 Taſſe kochend Waſſer, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Ginger, 1 Theelöffel Soda, Mehl nach Bedarf.

Anmerkung. — Man gießt das kochende Waſſer über die Butter und thut den Molaſſes zum Abkühlen hinzu, wie oben bemerkt, wenn es kalt geworden, die andern Artikel, und backe ſie in einem nicht zu heißen Ofen.

Gingerbread, Mrs. Rice's. — Dies Recept iſt von Frau Roſella Rice, die viel ſchreibt für „The Blade Houſehold", welches ſie dem Verfaſſer auf ſein Anſuchen ſandte und welcher dieſes mit Freuden hier wieder giebt da er weiß, daß es gut iſt. Sie ſagt: Nimm 1 Taſſe Zucker, 1 do. Butter, 1 do. Weſt-Indıa Molaſſes, 1 do. ſaure Milch oder Buttermilch, 2 Eier, 2 Eßlöffel Ginger, 1 Theelöffel Zimmt, 1 do. Soda aufgelöſt in heißem Waſſer, Mehl genug um den Teig nicht zu ſteif zu machen. Rühre das Gewürz, Zucker, Butter und Molaſſes zuſammen, halte es etwas erwärmt, dann thue die Milch hinein, dann die Eier, leicht geſchlagen, dann den Soda, und dann das Mehl. Schlage das Ganze gut, backe es in einer großen gebutterten Pfanne. Wünſcht man Roſinen darin, kehrt man dieſe in Mehl um und thut ſie zuletzt hinein; kann auch in kleinen Formen gebacken werden.

Gingerbread, weich. — 3 Taſſen Molaſſes, 1 Taſſe Butter oder Schmalz, 1 Taſſe ſaure Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Ginger, 1 Theelöffel Soda, 7 Taſſen Mehl. Rühre Butter, Zucker, Molaſſes und Ginger zuſammen, dann die Milch, die Eier gut geſchlagen, dann den Soda aufgelöſt in ein wenig heiß Waſſer, dann das Mehl.

Anmerkung. — Dieſe Schreiberin im „Houſehold Blade" giebt als Verfaſſerin dieſes Receptes nur den Namen „Jeſſie" an, da ich aber mein ganzes Leben daran geſetzt, praktiſch alles zu prüfen, weiß ich gleich, wenn ich ein Recept leſe ob es gut iſt; ich empfehle meinen Leſern nur die beſten Recepte!

Gingerbread, Poor Man's. — 1 Taſſe Molaſſes, ½ Taſſe Zucker, 1 Ei, ⅔ Taſſe Buttermilch, 1 Eßlöffel Butter oder Schmalz, 1 Eßlöffel Ginger. ebenſoviel Zimmt, 1 Theelöffel Soda, 2 Taſſen Mehl.

"A. J. E." of O'Brien, Jowa, ſagt: „Gut, und ſehr billig!"

Ginger Kuchen oder Brot. — Frau "S. E. H." of Circleville, O., ſchreibt dem „Houſehold Blade" das folgende Recept und ſagt: Dies Recept hat auf unſerer Countyfair ſeit 5 Jahren den 1ſten Preis errungen: 1 Pint beſten Orleans Molaſſes, 1 Pt. ſaure Buttermilch, 1 gehäufter Eßlöffel Ginger, 1 do. Schmalz, 1 do. Soda, löſe den Soda auf in der Buttermilch, Mehl genug um den Teig zu bilden, ſchneide in beliebige Größen und backe in einem heißen Ofen. Verſuchet dies. Ziehen Sie es vor den Kuchen in einer Pfanne zu backen dann ſetzen Sie noch 2 Eier hinzu, die gut geſchlagen ſind und machen Sie die Miſchung wie bei anderen Kuchen. N. B. — Ein kleines Stückchen Alaun befördert die Güte der Kuchen.

Anmerkung. — Viele Leute haben etwas gegen den Gebrauch von Alaun in Backpulver; denn warum ſollten Einwendungen nicht zuläſſig ſein? Ich denke, es iſt nicht nöthig, es zu gebrauchen, aber. wenn gebraucht, iſt ein

kleines Stück zuviel gesagt; ich würde nicht mehr als die Hälfte eines Theelöffels, höchstens, nehmen. Wenn es pulverisirt ist, löst man es am besten in ein wenig kochendem Wasser auf.

Ginger Cookies (Kügelchen.) — ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Molasses, ½ Tasse Shortening (Butter), ½ Tasse kochend Wasser, ½ Theelöffel Soda, 1 gehäufter Theelöffel Ginger, Salz, Mehl. Mache die Butter (Shortening) sehr heiß, und das Wasser kochend, löse den Soda in dem Wasser auf, dann thue den zu Rahm geschlagenen Zucker, Butter und Molasses zusammen, brauche nicht mehr Mehl, wie nöthig, um den Teig rollen zu können; stäube fleißig Mehl darüber.

Anmerkung. — Dieses Recept ist von Sarah Green, Portageville, N. Y. Sie empfiehlt dieses, wie das folgende, das auch von ihr:

Sugar Cookies. — ⅔ Tassen Zucker, ⅔ Tassen Butter, 1 Ei, 2 Theelöffel Cream of tartar, 1 Theelöffel Soda, ½ Tasse heißes Wasser. Darin löse den Soda auf; Mehl genügend.

Sugar Cookies No. 2. — 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Ei, Citronell-Essenz, Mehl genügend. Backe, nachdem geschnitten.—Mrs. C. W. Phillips.

Excellent Cookies. — Bratensauce 1 Tasse, oder Butter ½ Tasse, und Muskatnuß nach Gutdünken. Mische, wasche, rolle dünn aus, schneide rund mit einem Glas. Diese laufen nicht zusammen; backe in heißem Ofen.

Cookies mit Carbonate of Ammonia. — Von letzterem 1 Unze, 1 Pfd. Zucker, ½ Pt. süße Milch, ½ Pt. süßer Rahm. Mehl genug den Teig zu rollen; backe geschwind. Man läßt diese Küchelchen lieber 2—3 Tage stehen, sagt Fanny „C" von Medina, Wis.

Cookies mit Ammonia. — 1 Pfd. Schmalz, 5 Tassen Zucker, 1 Quart Milch, 1½ Unzen Carbonate of Ammonia, Kümmel Samen, ein wenig Salz, Mehl, um den Teig rollen zu können. Löse den Ammonia in der Milch auf und rühre dies bis zum Schmalz und Zucker, welches vorher zusammengerührt. Kleine Familien nehmen die Hälfte oder ¼. „Es hat sich als gut erwiesen", sagt Hope Humason von Brookside, Conn.

Anmerkung. — Man wird finden, daß von einer Art Gebäck mehrere Recepte vorhanden sind, doch sind die Ingredienzien in allen verschieden, damit jede Hausfrau sich einrichten kann nach dem was ihr eben zur Hand steht. Ich wiederhole, daß ich nur Recepte gebe und empfehle, die ich selbst erprobt und als gut befunden.

Custard Jelly Kuchen. — 1 Tasse Zucker; 3 Eier; 1½ Tassen Mehl; 1 Theelöffel Cream of tartar; 1 Theelöffel Soda; kaltes Wasser; 2 Eßlöffel voll. Mache 4 Lagen.

Custard für den Kuchen. — 1 Pint süße Milch; 2 Eier; 1 Tasse hellbraunen Zucker; 2 Eßlöffel Cornstarch geschlagen mit ein wenig Milch; ½ Tasse Butter. Thue die Milch in den Topf auf den Ofen, laß es aufkochen, rühr den Zucker hinein, dann die Butter, dann die Eier, dann den Cornstarch; man muß stetig rühren, damit es nicht brennt; lasse es kochen bis es geleeartig wird, dann lasse abkühlen, thue etwas Citronen-Extract hinzu. Backe den Kuchen nicht, ehe der Custard fertig ist, da dieser auf die Lagen warm gethan werden muß, sobald der Kuchen aus dem Ofen. — White Lily, Wilseyville, O.

Rahm-Kuchen. — 1 Tasse Zucker; ½ Tasse Butter; das Weiße von 4 Eiern; ½ Tasse süße Milch; 1 Theelöffel Soda; 2 Theelöffel Cream of tartar; 2 Tassen Mehl; backe in runde Formen.

Für den Rahm. — Nimm das Gelbe von 3 Eiern; ½ Pint süße Milch; Butter wie ein Ei groß; Cornstarch 4 Theelöffel; Zucker nach Geschmack. Koche wie beim Custard; wenn abgekühlt, thue etwas Citronen-Essenz hinein und streiche es auf die Lagen des Kuchens.

Französischer Rahm-Kuchen. — Schlage 3 Eier und 1 Tasse Zucker zusammen; rühre 1 Theelöffel Backpulver in 1½ Tassen Mehl; siebe das Mehl hinein und rühre immer nach einer Seite. Backe 2 dünne Kuchen, spalte die Kuchen wie sie aus den Ofen kommen und fülle den Rahm hinein, der auf folgende Weise bereitet ist: Zu 1 Pint frische Milch nimm 2 Eßlöffel Cornstarch; 1 geschlagenes Ei; ½ Tasse Zucker; rühre während es kocht; dann thue ein eigroßes Stück Butter hinein; etwas Citronen, Vanille, oder Pine Apple Extract. Solche Milch muß in ein Gefäß gethan werden, welches man in einen Topf mit kochendem Wasser setzt, gerade wie bei Blanc Mange.

Boston Cream-Kuchen. — 2½ Tassen Wasser; 2 Tassen Mehl; 1 Tasse Butter und 5 Eier. Koche Butter und Wasser zusammen, rühre während des Kochens das Mehl hinein, wenn abgekühlt die geschlagenen Eier. Thue einen großen Eßlöffel in Muffin Ringe und backe 20 Minuten in einem heißen Ofen. Der Cream wird auf folgende Art gemacht: Setze auf das Feuer 1 Tasse Milch, thue nicht ganz 1 Tasse Zucker hinein, 1 Ei, gemischt mit 3 Theelöffel Kornstärke, 1 Eßlöffel Butter. Wenn abgekühlt, ein wenig Vanille, dann koche wieder 1—2 Minuten, öffne die Kuchen und fülle mit Cream; sie sind rasch gemacht und delicat.

Schnee- oder Thee-Kuchen. — Frau R. H. De La, Brough, Jowa, sagt über dies Recept: „Ich mache oft einen Kuchen, welcher meiner Meinung nach der beste und leicht verdaulichste Thee-Kuchen ist, den ich je sah. 1½ Tassen weißen Zucker und 1 Tasse Mehl wohl zusammen gerieben; 1 Theelöffel Cream of tartar tüchtig hineingerührt, 7—10 Eier; stark zu Schaum geschlagen, das Weiße allein, mit dem übrigen zusammengerührt bis glatt, dann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken."

Saratoga Thee-Kuchen. — Zu jedem Pfund Mehl ein Dessert Löffel Yeast powder; 1 Ei; 1½ Pt. Milch; 2 Löffel geschmolzene Butter; 2 Eßlöffel Zucker; die trockenen Theile reibe zusammen, mische rasch mit der Milch und der Butter, dann die geschlagenen Eier, schneide in Bisquit-Form, und backe rasch in gebutterter Pfanne.

Schneekuchen. — Mitgetheilt von Laughing Ora, Morris, Jll.: Zwei Tassen Zucker; ½ Tasse Butter. Schlage die Butter mit dem Zucker zu Rahm und rühre eine Tasse voll süßer Milch hinein. Füge 3 Tassen Mehl hinzu und 2 Theelöffel voll Backpulver. Schlage das Weiße von 5 Eiern und rühre es mit der Masse. Man backe nicht zu schnell.

Schneeberg-Kuchen. — 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 3 Tassen Mehl, ¼ Tasse süße Milch, das Weiße von 10 Eiern, steif geschlagen (oder 5 ganze Eier, wenn an der Färbung durch die Dotter nichts liegt), 2 Theelöffel voll Weinsteinsalz und 1 Theelöffel Soda. Anweisung. — Backe auf 6 dünnen Torten-

blechen. Wenn Glasur erwünscht, nehme man das Weiße von 4 Eiern mit 16 Eßlöffel voll Zucker. Der Kuchen kann beliebig gewürzt werden.

Gletscher-Kuchen. — 3 Tassen Streuzucker, 1 Tasse Butter, 5 Eier, 1 Tasse heiße Milch, 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Weinsteinsalz, 1 Theelöffel Soda und eine Messerspitze Salz. Anweisung. — Schlage Butter, Zucker und die Dotter zu Rahm, gebe das Soda in die Milch und das Weinsteinsalz in das Mehl und thue das Eiweiß vor dem Mehl hinein. Backe in Tortenblechen, ziemlich braun.

Anstatt Jelly. — Nimm das Weiße von 2 Eiern, ein bischen Wasser und das nöthige Quantum von Staubzucker, schlage es zusammen und streiche die Masse über jede Kuchenlage. Reibe eine frische Cocosnuß, menge Zucker dazu und streiche es über den Kuchen. Lege die Lagen übereinander und wiederhole das Verfahren.

Anmerkung. — Speziell angebracht ist es, diesen Kuchen zu ice cream zu serviren.

"Loaf"-Kuchen. — 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Eier, 1 Tasse süße Milch, 2 Theelöffel Weinsteinsalz, 1 Theelöffel Soda.

Schnee-Kuchen mit süßer Milch. — 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 5 Eiweiß und 2 Theelöffel Backpulver.

Schnee-Kuchen mit Buttermilch. — 3 Tassen feinen, weißen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Buttermilch, 10 Eiweiß, 3 Theelöffel Backpulver, etwas Citronen zum Würzen und 4 Tassen Mehl.

Anweisung. — Man lasse das Eiweiß zu einem steifen Schaum schlagen, während man selbst Zucker und Butter ꝛc. zu Rahm schlägt und zuletzt das Eiweiß dazu thut.

Thee-Gebäcke anstatt Bisquit, ohne Zucker. — 1 Tasse Butter (oder halb Schmalz) 1 Tasse süße Milch, 4 Eier, 1 Messerspitze Salz, 1½ Pt. Mehl, 2 Theelöffel Backpulver.

Anmerkung. — Schmeckt ausgezeichnet.

Thee-Gebäck. — 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, 1 Tasse Buttermilch, ½ Theelöffel Soda, und genügend Mehl um einen festen Teig zu machen.

Anmerkung. — „Tante Margarethe" backt dies jedesmal wenn sie Besuch zum Thee erhält und nur eine halbe Stunde zum Teiganmachen und Backen übrig hat, weil es so rasch auskühlt.

Thee-Gebäcke. — 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse saure oder Buttermilch, ½ Theelöffel Soda, Mehl, Muskatnuß oder Kümmel.

Anmerkung. — Schlage Butter und Zucker zusammen und thue die Milch hinzu. Löse das Soda in etwas Wasser und menge es mit genügend Mehl um einen festen Teig zu machen, reibe dazu etwas Muskatnuß oder streue etwas Kümmel hinein. Rolle den Teig und schneide ihn in kleine Küchlein und backe sie leichtbraun.

French Loaf Kuchen. — 1½ Tassen Zucker, ebensoviel Butter und Mehl, 8 Eier, 2 Theelöffel Milch, ¼ Theelöffel Soda, 1 Citrone. Schlage Butter und Zucker zu Rahm, rühre die geschlagenen Dotter hinein, dann der geschlagene Eierschaum, reibe die Citrone, wirf das Weiße davon fort, zerhacke das Innere, ohne Kerne und rühre Alles hinein, dann das Mehl, zuletzt den in Buttermilch aufgelösten Soda, backe in einem nicht zu heißen Ofen. Statt Citrone kann man 1—2 Orangen nehmen.

Anmerkung. — Die Franzosen schlagen ihre Eier weiß und gelb stets separat, und machen ihr Gebäck sehr fett.

French Loaf Kuchen, einfach. — 2 Tassen Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 3 Eier, 3 Theelöffel Backpulver. Knete Zucker und Butter mit der Hand zusammen, schlage die Eier, rühre sie hinein, füge die Milch hinzu, thue das Backpulver in das Mehl, mische es tüchtig, rühre es hinein und backe in einem nicht zu heißen Ofen 2 mittelgroße Kuchen.

Anmerkung. — Einfach heißt ohne Essenzen, doch kann man diese nach Belieben anwenden, es bessert den Kuchen.

Delicate Kuchen. — 2 Tassen weißen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 3 Eier, ½ Theelöffel Soda, 1 kl. Theelöffel Cream of tartar, 3 Tassen Mehl. Schlage die Eier separat und backe in einem heißen Ofen.

Delicate Kuchen. — 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, ½ Tasse Butter, ¾ Tasse süße Milch, 1 Theelöffel Cream of tartar oder ¾ Tasse sauren Rahm, ½ Theelöffel Soda. Schlage alles gut zusammen, thue den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiern hinzu, Mehl nach Belieben. Dies Recept ist von der "Belle" of Libertyville, Iowa.

Delicate Kuchen, billig und leicht zu machen. — ¾ Tassen Butter, knapp 2 Tassen Zucker zu Rahm gerührt, 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. Siebe dies mit dem Mehl zweimal, ½ Tasse süße Milch, das Weiße von 6 Eiern, Citronen Essenz. Macht auch einen schmackhaften Jelly Kuchen.

Jumbles. —Frau Phoebe Jane Rankin von Ills. giebt das folgende Recept für delicate Jumbles: 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Schmalz, zu Rahm geschlagen, dazu 2 Eier, 1 Tasse süße Milch, 1 Theelöffel Soda, ½ Theelöffel Cream of tartar, dann soviel Mehl, daß der Teig wie Pound Cake wird; streue reichlich Mehl auf's Brett, schöpfe den Teig mit einem Löffel, reibe das Rollholz mit Mehl ein, rolle den Teig ¼ Zoll dick aus, sprinkle Zucker darüber, schneide aus und backe in einem heißen Ofen; wenn fertig, setze den Kuchen aufrecht zum Abkühlen. Je weicher gerollt, desto besser der Kuchen; man kann auch etwas Citronen Extract dazu nehmen.

Jumbles, oder Sand-Torten. — 2 Tassen Zucker, 4 Eier, ½ Tasse Milch, 2 Theelöffel Backpulver. Mehl. Nimm nicht mehr Mehl als bei cookies, dann streue Zucker, Zimmt und Muskatnuß daran und backe schnell.

Anmerkung. — Der Name Sand-Torte kommt von den obenauf gestreuten Gewürzen her, die wie Sand aussehen.

Soft Jumbles. — 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 2 Eier, 1 Tasse saure oder süße Milch, 4—4½ Tassen Mehl, 1 kl. Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Cream of tartar, 1 Theelöffel Vanille Extract. Schlage Butter und Zucker zu Rahm, dann die halbe Milch und die Vanille, dann das halbe Mehl, dann die geschlagenen Eier, dann die andere Hälfte Mehl mit dem Cream of tartar drin, zuletzt die andere Hälfte Milch mit dem Soda. Mache kleine Kuchen und backe schnell.

Anmerkung. — Jumbles sollten immer mit Zucker bestreut oder darin umgekehrt werden; desto mehr Zucker, desto besser.

Rich Jumble. — Zucker und Butter, von Jedem 1 Pfd., schlage mit 4 Eier zu Rahm, dann mische 1½ Pfd. Mehl hinein. Rolle die Küchelchen in Zucker, buttere die Platte, backe schnell.

Anmerkung. — Kaffee-Zucker gehen 2½ Tassen auf 1 Pfd., Butter 2 Tassen und Mehl 8 Tassen. Mehr oder weniger nach der Größe der Familie; wenn größere Portionen etwas mehr Soda, oder cream of tartar.

Muffins für Thee. — 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 3 Eier, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1 Pt. süße Milch, ein wenig Salz. Siebe Mehl und Backpulver zusammen, rühre Eier und Butter hinein, dann die Milch. Backe Ringe in heißem Ofen.

Muffins. — 1 Pt. Milch, ½ Tasse Hefe, wenig Salz, Mehl um einen Teig zu machen. Wenn sie leicht sind, koche sie in Ringe auf dem Ofen.

Mush Muffins. — Nimm kalten Mush, wie gewöhnlich gemacht. Verdünne mit Milch, 1 Qt.; 7 Eier, Butter, wie ein Ei groß, ein wenig Salz, mache dies mit Mehl zum gewöhnlichen Teig. Backe in Ringe. Man nimmt auch statt Weizen-Mehl, „Graham Flour."

Hermits. — 1½ Tassen brauner Zucker, 3 Eier, 1 Tasse Butter, 1 Tasse gehackte Rosinen, 2 Eßlöffel saure Milch, 1 Theelöffel Soda, Zimmt, Muskatnuß, Nelken und Nelken-Pfeffer, von jedem ½ Theelöffel, Mehl um ausrollen zu können; schneide in kleine Küchelchen.

Apfel-Frucht-Kuchen. — Getrocknete Aepfel 1 Tasse, Molasses 1 Tasse, 1 Ei, Zucker ½ Tasse, Milch ½ Tasse, Mehl ½ Tasse, 1 Theelöffel Backpulver; weiche die Aepfel ein über Nacht, dann dämpfe sie bis sie weich sind, dann koche sie langsam im Molasses weiter, bis sie gar sind, thue die übrigen Ingredienzien hinein und backe.

Apfel Fritters. — Bereite einen Teig für Fritters, die Aepfel müssen gewaschen, geschält und in kleine Theile ¼weise geschnitten sein, gebe dann Schmalz kochend heiß, thue die Aepfel in den Teig und lasse die Fritters auf beiden Seiten gut braun backen.

Anmerkung. — Diese Instruktionen sind von Miß Arabell von Knox City, Mo. — Ich garantire diese Fritters als ausgezeichnet.

Kaffee-Kuchen. — 2 Tassen braunen Zucker, 4 Eier, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Molasses, 1 Tasse kalten Kaffee, 2 Tassen Rosinen, 2 Theelöffel Nelken, ½ Muskatnuß, 1 Theelöffel Soda, 4 Tassen Mehl.

Kaffee-Kuchen. — Brauner Zucker, Butter, kalter starker Kaffee und Molasses von jedem 1 Tasse, 3 Eier, 2 Tassen Rosinen, 2 Theelöffel Backpulver, 2 Tassen Mehl.

Rosinen-Kuchen. — 1½ Tassen Zucker, ⅔ Tassen Butter, ⅔ Tassen Milch, 3 Tassen Mehl, 3 Eier, 1 Tasse gehackte Rosinen, 1½ Theelöffel Backpulver. Backe im Ganzen oder in Scheiben.

Rosinen-Kuchen, ohne Zucker. — 1 Tasse Mehl, 2 Tassen Rahm, 1 Tasse Butter, 4 Eier, 1 Pfund Rosinen, ungehackt, 1 gezuckerte Citrone, gehackt, 1 Theelöffel Soda, ein wenig Nelken und Zimmt können hinzugegeben werden; rühre tüchtig.

Feigen-Pound-Kuchen. — Brauner Zucker, zerhackte Feigen, Rosinen und Mehl von jedem 1 Pfund, Butter ¾ Pfund, Rahm oder saure Milch ½ Pint, 7 Eier, ½ Theelöffel Soda, 1 Muskatnuß, 1 Theelöffel Cream of tartar.

Korinthen Kuchen. — 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Eier, 3½ Tassen Mehl, 1 Tasse saure Milch, 2 Tassen Corinthen, Salaretus oder Soda 1 Theelöffel, 1 Citrone oder anderer Extract.

Frucht-Kuchen, einfach. — 1 Tasse süße Milch, ½ Tasse Molasses, 1 Tasse brauner Zucker, ½ Tasse Butter, 2 Eier, Rosinen und Corinthen, von jedem ½ Pfd., 1 Theelöffel Salz, Zimmt und Nelken von jedem 1 Eßlöffel, Muskatnuß, 2 Theelöffel Backpulver, 3 Tassen Mehl, gebacken wie der Nächste.

Premium Frucht-Kuchen. — 3 Tassen Zucker, 1½ Tassen Butter, 6 Eier, saurer Rahm, 1½ Tassen; Saleratus oder Soda, 2 Theelöffel; Corinthen, Rosinen, ¾ Pfd.; Citronat, ¼ Pfd.; 1 Muskatnuß, Mehl. Schlage die Eier gehörig, thue Zucker und Butter hinzu und schlage bis es glatt, löse den Saleratus in ein wenig Wasser auf und thue es in den Rahm, mache den Kuchen ziemlich dick mit Mehl und verhindere die Früchte am setzen. Schneide die Rosinen langweise, entferne die Kerne, thue etwas kochendes Wasser darüber, trockne sie, rolle sie in etwas Mehl, und thue sie in den Kuchen. Schneide die Citronat in kleine Scheibchen, dann lege eine Lage Teig in die Form, vertheile Citronat darauf, dann wieder Teig, dann Citronat und so abwechselnd bis der Citronat durch das Ganze egal vertheilt ist.

Bemerkungen. — Frau J. Rice aus Seneka County in Ohio, von der folgendes Recept herrührt, sagt: Wenn irgend eine dieses Recept befolgt, so wird sie denselben Erfolg wie ich haben — nämlich den ersten Preis bei der herannahenden Fair erhalten.

Fruchtkuchen, der sich Monate lang hält. — Nimm Butter, Zucker, Syrup und süße Milch, 1 Tasse von jedem; Johannisbeeren, 4 Tassen; 8 Eier; Backpulver, 2 Theelöffel voll; ½ Pfd. abgeschälte Citrone; 2 geriebene Muskatnüsse und Zimmt des Geschmackes wegen. Backe diese Mischung 2 Stunden lang.

Fruchtkuchen, sehr schön. — Nimm Butter, braunen Zucker, durchgesiebtes Mehl und Citrone, 1 Pfd. von jedem; 12 Eier; Rosinen mit Kern und englische Korinthen; 3 Pfd. von jedem; Syrup, ½ Tasse; Zimmt, Muskatblüthe, Gewürznelke und Nelkenpfeffer, 1 Eßlöffel von jedem; 1 Muskatnuß; die geriebene Rinde von 1 Citrone; Backpulver, 4 Theelöffel. Anordnungen. — Schlage den Eidotter, Butter und Zucker zusammen bis es sehr hell aussieht, dann schütte dazu den Syrup, die Gewürze und die geriebene Citronenschale, ebenfalls das steifgeschlagene Eiweiß, dann das Mehl, mit welchem das Backpulver durch's Sieb gemischt wird, dann müssen nach ordentlichem Rühren die Rosinen und Corinthen hinzugefügt und in gleicher Weise hereingerührt werden. Nachdem die Citrone abgeschabt und fein zerschnitten ist, eine passende Pfanne gut gebuttert und ein gebuttertes Stück Papier ebenfalls in die Pfanne gelegt ist, tauche sie in eine Lage von Schlagteig, dann streue auf eine dünne Schicht von der Citrone die obere Schicht, worauf natürlich keine Citrone sein darf. Backe in einem mäßig warmen Ofen und decke darauf etwas Papier, um das Anbrennen des obern Theiles zu verhüten. In etwa 4 Stunden ist der Kuchen fertig.

Bemerkungen. — Dieser Kuchen wird sehr schön werden und sein Recept erhielt die „Blade" durch die „Sonnenblume" von Farragut, Ja. Er hält sich gut und um so besser, wenn er erst nach einigen Wochen angeschnitten wird. Und obgleich nun jeder der obigen Kuchen sich zu schönen Hochzeitskuchen eigenen wird,

so will ich doch einen sogenannten Hochzeitskuchen hier anführen und zwar auch einen sehr guten. Das Backen, die Art der Zubereitung ist ungefähr dasselbe wie zuvor.

Hochzeitskuchen, sehr gewürzt. — Das feinste und zarteste Mehl 8 Pfund, sehr schmackhafte Butter 8 Pfund, Englische Korinthen sorgfältig gewaschen, getrocknet und ausgelesen 5 Pfund, gesiebter Hutzucker 2 Pfund, zarte süße Manbeln, ausgeweicht 1 Pfund, Muskatnüsse 2, Muskatblüthe ¼ Unze, Gewürznelke ⅛ Unze, Citrone und Orangenschelen ½ Pfund von jedem; Wein und Branntwein ¼ Pint von jedem, sehr gute frische Eier 16. Verfahren. — Siehe die obige und allgemeine Anordnungen. Indessen wird es 4 Stunden zum Backen erfordern, wenn man einen oder sogar 2 Kuchen machen will, da der Ofen nicht zu heiß sein darf und man auch durch das Auflegen eines Stück Papier das Anbrennen zu verhüten suchen muß.

Kaffeekuchen. — Starker kalter Kaffee, Butter und Rosinen, 1 Tasse von jeden, 1½ Tasse Zucker, 3½ Tassen Syrup, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und Soda, 1 Theelöffel voll von jedem, 2 Eier. Verfahren. — Bereite ihn nach allgemeinen Vorschriften zu. Eine andere Frucht mag man statt der Rosinen nehmen, ja sogar ohne irgend eine Frucht wird der Kuchen schmecken.

Syrupkuchen. — 1 Pint Syrup, 2 Tassen brauner Zucker, 1 Pint saure Milch, 4 Eier, 2 Theelöffel Soda, 7 Tassen Mehl, Zimmt oder ein anders Gewürz oder Ginger des Geschmackes wegen.

Weicher Syrupkuchen. — ⅔ Tasse Syrup, brauner Zucker 1 Eßlöffel voll, Butter oder Schmalz etwa von der Größe eines Eies, ½ Tasse saure Milch, 1 Theelöffel voll Soda, 2 Tassen Mehl.

Frau Chase's Schwamm-Kuchen. — 1 Tasse Zucker, 4 Eier, 3 Eßlöffel süße Milch, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Theelöffel voll Orangen- oder Citronenextrakt (einheimische). Verfahren.—Schlage die Eier, dann thue den Zucker dazu, die Milch, das Salz und die Gewürz. Nachdem man das Backpulver mit dem Mehl vermischt hat, sieb es durch, schlage Alles zusammen und backe es in einem lebhaft brennenden Ofen.

Bemerkungen. — Man kann 2 Kuchen daraus in dem runden Zinn backen, oder einen in dem viereckigen. Ich habe davon sehr oft mit großer Befriedigung gegessen und erwarte dasselbe von einem, der jetzt grade für den Thee fertig sein soll. Doch ich führe noch manche andere an um allen Verhältnissen und Wünschen gerecht zu werden. Schwammkuchen soll der gesundeste aller Art Kuchen sein und zwar deshalb weil im allgemeinen keine Butter oder etwas ähnliches, um den Kuchen mürbe zu machen, verwendet wird obwohl in letzter Zeit, wie sich weiter unten zeigen wird, einige Leute dieselbe hinzu zuthun anfangen; aber ich selbst habe den obigen Kuchen gern, wenn er warm zur Theezeit vom Ofen kommt und man dazu sehr schmackhafte Butter essen kann. Die Magenschwachen sollten lieber auf diesen Luxus verzichten. Mein nächster ist von „Farmblättern" von Oswego County, N. Y., welcher dem Blade „Haushalt" sagte, daß es Roll-Geleekuchen, Tassenkuchen, oder einfache Kuchen machen würde. Es ist folgender:

Schwammkuchen. — 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 3 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, Backpulver 2 Theelöffel voll, Salz und Gewürz nach Geschmack. Der

folgende ist von einer Freundin, als das Resultat langjähriger Erfahrung: 1 Tasse Mehl; 1 Tasse Zucker; 1 ordentlicher Theelöffel voll Backpulver; 3 Eßlöffel kaltes Wasser; als Gewürz Citrone oder Vanille. Verfahren. — Schlage das Weiße und Gelbe von Ei, jedes für sich und thu Wasser kurz vor den Backen hinzu.

Verbesserter Berwick Schwamm- oder Sierrahm-Kuchen. — 2 Tassen Zucker, 4 Eier, 3 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Weinsteinrahm, 1 Theelöffel Soda, eine Prise Salz, 1 Tasse kaltes Wasser; der Saft von 1 Citrone. Verfahren. — Schlage die Eier gut; dann schütte dazu den Zucker und die Hälfte vom Mehl, in welches der Weinsteinrahm geschüttet war; löse die Soda und das Salz im Wasser auf thu den Citronensaft dazu und zuletzt den Rest vom Mehl, rühre es ordentlich durch und backe Kuchen von voll 2 Zoll dicke daraus.

Zum „Custard". — Ein knappes ½ Pint Milch (nimm ein wenig davon, um 3 Theelöffel Mehl anzufeuchten); 1 knappe Tasse Zucker; Butter von der Größe eines halben Eies; 1 gut geschlagenes Ei; würze es mit einer geriebenen Citronenschale. Mische alles und lasse es 15 Minuten in dem Reiskessel kochen (ein Zinngeräth, das in ein anderes paßt, in welches das Wasser gegossen wird, nach derselben Art eines Leimkessels, der einem die Mühe erspart fortwährend nachzusehn und umzurühren, um das Anbrennen zu verhüten) und stelle es schließlich zur Seite, der Abkühlung wegen. Dies sollte erreicht werden zur Zeit, wo der Kuchen fertig ist. Theile den Kuchen mit einem scharfen Messer und streue den kalten „Custard" dazwischen.

Syrup-Schwammkuchen. — 1 Tasse Syrup, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 2 gut geschlagene Eier, ½ Tasse süße Milch, 1 Theelöffel voll Weinsteinrahm, ½ Theelöffel Soda, 1½ Tassen Mehl; Ingwer nach Geschmack. Bilde daraus einen guten Laib oder es mag in Schichten gebacken und mit Gelee, der Abwechslung wegen, belegt werden.

Butter Schwammkuchen. — 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1½ Tassen Mehl, 6 Eier, Weinsteinrahm 1 Theelöffel voll, ½ Theelöffel Soda. Verfahren.—Löse einfach die Soda in einem Eßlöffel voll Milch auf und misch den Weinsteinrahm gleichfalls mit dem Mehl, eine Art und Weise, die mit den allgemeinen Vorschriften übereinstimmt.

Bemerkungen. — Aber da dieses Recept zeigt, wie eine Farmersfrau von White Church, Kansas, Schwammkuchen macht, so dachte ich, ihre Anleitungen genau zu geben. Man wird merken, daß dieser Kuchen ziemlich viel Butter und Eier erfordert; indessen, wenn die Farmer in Kansas es nicht erschwingen können, dann wüßte ich nicht, wer sonst.

Citronen Schwammkuchen mit Butter. — Je 1 Tasse Zucker und Mehl, 3 Eier, 3 Eßlöffel süße Milch, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, 2 ordentliche Theelöffel Backpulver, ½ Theelöffel Citronenextract.

Rahm Schwammkuchen. — Gertie von Kewaunee, Wis., bevorzugt Rahm in dem ihrigen, folgendermaßen: Schlage 2 Eier in einer Theetasse, fülle die Tasse mit dickem süßen Rahm, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl und je einen Theelöffel voll Weinsteinrahm und Soda.

Schwammkuchen. — 1 Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Tasse süße Milch, Butter von der Größe eines Eies, 2 Theelöffel Backpulver, 2 Tassen Mehl. Gewürz nach Geschmack.

Bemerkungen. — Der häufigere Gebrauch von Schwammkuchen im Vergleich zu anderen Sorten von Kuchen, ist der Grund, daß ich so viele von ihnen angebe, um Allen zu willfahren.

Pfundkuchen. — 1 Pfund (2½ Tassen) Zucker, 1 Pfund (2 Tassen) Butter, 1 Pfund (3 Tassen) Mehl, 10 Eier, 1 Theelöffel Soda. Verfahren. — Schlage das Gelbe und Weiße vom Ei, jedes für sich, und wünschest du einen Fruchtkuchen, verwende dazu Rosinen oder Corinthen, 1 Pfund.

Bemerkungen. — Er hält sich eine lange Zeit feucht, wenn gehörig zugedeckt. Der Verschiedenheiten wegen mögen würzende Extracte hier und da benutzt werden, oder nimm der Abwechslung wegen den Imperial (Kaiserkuchen), welcher jetzt folgt.

Kaiserkuchen. — Je 1 Pfund Zucker, Mehl, Butter, Eier (10), Rosinen, Corinthen, Feigen, Mandelfleisch und Schale von ¼ Citrone, ¼ Lemon und ¼ Orange und 3 Theelöffel Backpulver. Verfahren. — Benutze beim Gewürz irgend welche Art. Reibe die Butter und den Zucker zusammen, dazu die 10 geschlagenen Eier. Nimm immer nur eine Fruchtart auf einmal — kein Mehl an der Frucht — aber die Schale und Feigen zerhacke fein, weiche die Mandeln aus und zerschneide sie. Rühre dann alles gut um und backe es in viereckigen Zinngeräthen.

Bemerkungen. — Ich sollte meinen, der Kuchen würde irgend eine kaiserliche Familie Europa's befriedigen oder die Hochzeitsgäste eines Amerikaners; in letzterem Falle, wäre die Gesellschaft groß, könnten dann wohl die Zuthaten verdoppelt oder verdreifacht werden.

Dunkler Kuchen. — 2 Tassen brauner Zucker, 1 Tasse Syrup, 1 Tasse Butter, 2 Tassen zerschnittene Rosinen, 1 Tasse saure Milch, 2 Theelöffel voll Saleratus, 3 Eier, 5 Tassen Mehl, Gewürznelken und Zimmt, von jedem 1 Eßlöffel voll, Nelkenpfeffer 1 Theelöffel voll, 1 kleine Muskatnuß, alles gut geschlagen.

Bemerkungen. — Frau C. B. Greely von Alpena, Mich., sagt: Dies macht 2 ziemlich große Laibe. Ist köstlich! Thue nicht zu viel Butter dazu; nimm große Tassen voll Mehl ꝛc. Der Doktor braucht kein Wort hinzuzufügen, da er weiß, daß er prächtig werden wird.

Mildthätigkeitskuchen. — 1 Tasse Zucker, Butter von der Größe eines Eies, 1 Ei; rühre dies zu einem Rahm, thue 1 Tasse süße Milch dazu, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Weinsteinrahm, 1 Theelöffel Soda.—Emily A. Hammond.

Bemerkungen. — Kein anderer Platz ist so geeignet für den Kuchen des armen Mannes, als ihn diesem Mildthätigkeitskuchen folgen zu lassen, denn wer bedarf der Mildthätigkeit mehr, als ein armer Mann dazu berechtigt ist.

Armer Mann's Kuchen.—1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Butter, 1 Theelöffel Weinsteinrahm, ½ Theelöffel Soda, aufgelöst in der Milch, 1 Ei, ein wenig Zimmt und Mehl, um ihn so steif als einen Pfundkuchen zu machen.

Kartoffelkuchen. — S. A. M. (Sam) von Mogadore, Ohio, behauptet, dies wäre eine neue Art Kuchen. Sie sagt: Zerstampfte Kartoffeln 1 Tasse, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Yeaststoff, ⅔ Tasse Butter und 3 Eier. Verfahren. — Rühre Alles um 5 Uhr Nachmittags zusammen, und rühre vor'm Schlafengehen alles Mehl in die Mischung mit einem großen Löffel; halte es an einem warmen

Platze und thu es morgens in Gefäße und laß es wieder aufbrechen. Backe es in einem langsam brennenden Feuer und du wirst einen Kuchen erhalten, den Kinder und schwächliche Leute, ohne sich zu schaden, essen können.

Kartoffelkuchen, ohne Eier, und rasche Zubereitung. — Zerstampfte Kartoffeln 3 Tassen, 1 Tasse Mehl zu ½ Tasse geschmolzene Butter und Zucker, ein wenig Salz, Milch, um einen Teig von angemessener Festigkeit zum Rollen zu machen; rolle ihn ziemlich dünn und lasse ihn bei starkem Feuer backen. Wenn er zuerst nicht hell genug sein sollte, füge ein wenig Soda zum Mehl das nächste Mal hinzu.

Kartoffeltörtchen. — Nimm zerstampfte Kartoffeln und bilde daraus einen Teig mit 1 oder 2 Eiern, rolle ihn aus mit Mehlstaub und schneide ihn mit einer Untertasse rund; habe einiges geröstetes Fleisch fertig, frei von Knorpel und fein zerhackt, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Thymian, oder Gurken fein aufgeschnitten; thue dies auf die Kartoffeln und schlage es ein gleich einem Törtchen, kneif es rings herum schön ab und backe es einige Minuten.—„Detroit Free Press."

Anmerkungen. — Der Verfasser wollte sagen, „kein Eingepökeltes in seinem", aber kalter Schinken würde sehr gut sein.

Spanische Pfannkuchen-Törtchen. — Gepulverter Zucker, 1 Eßlöffel; 2 Unzen Butter (Eßlöffel); 1 Theelöffel Salz; 1 Tasse Wasser; das Gelbe von 4 Eiern; Mehl. Verfahren. — Thue das Wasser in eine Brühpfanne, dazu den Zucker, Salz, Butter und während des Kochens schütte Mehl genug dazu um es überlaufen zu lassen. Dann dazu eins nach dem andern das Gelbe von den Eiern; nun schütte darauf einen Theelöffel voll jedes Mal in siedendes Schmalz und backe es leicht braun. Wenn gut ausgeführt, werden sie sehr aufgeblasen sein.

Philadelphia Rahm-Törtchen. — 2 Tassen Butter, 10 Eier, 3 Tassen Mehl; 1 Pint Wasser; 1 Theelöffel Salz. Verfahren. — Laß das Wasser kochen, schmelze die Butter darin, rühre das trockene Mehl herein, während das Wasser kocht; wenn kalt thue die Soda und die gut geschlagenen Eier dazu; setze die Mischung mit einem Löffel auf gebutterten Zinngeschirr ab und backe sie 20 Minuten. Vorsichtsmaßregel. — Oeffne die Ofenthür nicht mehr als 2 Mal beim backen.

Kuchen ohne Eier. — 1 Tasse Zucker; ½ Tasse Butter; süße Milch 1 Tasse; 2 Theelöffel Weinsteinrahm; 1 Theelöffel Soda. Gewürz nach Geschmack.

Obstmostkuchen, erfordert weder Eier noch Milch. — 1½ Tassen Zucker; ¾ Tassen Butter, 1⅓ Tassen Obstmost; 4¼ Tassen Mehl; 1 Theelöffel Soda; Zimmt und Gewürznelken je 1 Theelöffel voll.

Bemerkungen. — Obgleich herstammend von der „Jungen Dame" von Tontogany, O., wird es doch einen hübschen Kuchen geben, besser als einige alte Damen ihn machen können.

Schottischer Kuchen. — 1 Pfd. brauner Zucker; 1 Pfd. Mehl; ¼ Pfd. Butter; 2 Eier; Zimmt, 1 Theelöffel voll; rolle es sehr dünn und backe es. (Siehe auch schottischer Haferkuchen.)

Buffalo'er Kuchen. — 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel voll geschmolzene Butter; 1 zu Schaum geschlagenes Ei; 1 Theelöffel Soda, aufgelöst in ⅔ Tasse süßer Milch; Weinsteinrahm, 2 Theelöffel voll; Mehl so viel um es auf Zinngeschirr ausschütten zu können. Backe es gleich Geleekuchen und thue Eierrahm oder Gelee dazwischen.

Bemerkungen. — Frau J. A. Heister von Denver, Col., sagt: Er ist billig, gut genug für irgend Jemand. Und ich kann nicht für seinen Namen einstehen, außer aus dem Grunde, daß die Leute in Denver ihn mit sich auf die Büffeljagd nehmen.

(Buckeye), Ohio'er-Kuchen. — ¾ Pfd. Zucker; ½ Pfd. Butter; 6 gut geschlagene Eier; ½ Pt. süße Milch; 1 Pfd. zubereitetes Mehl; würze es mit Vanille. Gut für Leute in Ohio, wo sie diese Art Mehl gebrauchen.

Boston'er-Kuchen. — 1 Tasse Zucker; 1 Tasse Milch; 1 Eßlöffel voll Butter; 1 Ei, 2½ Tassen Mehl; Weinsteinrahm, 2 Theelöffel voll; 1 Theelöffel voll Soda; würze es mit Lemone oder Muskatnuß. Letztere wird bevorzugt, und zwar so sehr, daß einige Bostoner beschuldigt worden sind, hölzerne gemacht zu haben.

Vanille-Kuchen. — ½ Tasse Zucker; 4 Eier; 4 Eßlöffel saurer Rahm; 1 Theelöffel Salz; 1 Theelöffel Weinsteinrahm; ½ Theelöffel Soda; 1½ Tassen Mehl; würze es mit Vanille — denn so macht es „Jenny" mit dem ihrigen in Irving, Mich.

Muskatnuß-Kuchen. — 2 Tassen Zucker; 1 Tasse Butter; 3 Eier; 1 Muskatnuß; 4 Tassen Mehl; 1 Tasse Milch; 2 Theelöffel Weinsteinrahm; 1 Theelöffel Soda; die Schale von 1 Lemone. Verfahren. — Schlage Zucker und Butter zusammen, thue die Hälfte vom Mehl und der Milch hinzu, dann die geschlagenen Eier, die geriebene Muskatnuß und geriebene Citronenschale, dann den Rest des Mehles, in das der Weinsteinrahm gemischt war, und zuletzt thue dazu den Rest der Milch mit der Soda, darin aufgelöst. Schlage alles ordentlich und backe es in Brotpfannen, die gebuttert und dazu vorbereitet sind.

Auswahl-Kuchen. — 1 Pfd. Zucker; 1 Pfd. Mehl; ½ Pfd. Butter; 7 Eier; 1 Tasse Rahm; 1 Theelöffel Saleratus; Muskatnuß nach Geschmack. Verfahren. — Schlage Zucker und Butter zu einem Rahm, thu die Eier hinzu, dann den Rahm, mit dem Saleratus darin aufgelöst; dann das Mehl und Muskatnuß. Es erfordert tüchtiges Schlagen. Backe es in einem heißen Ofen. — „Godey's Lady's Book."

Rock-Kuchen zu machen. — Brich 6 Eier in ein Gefäß und schlage sie, bis sie sehr hell sind; dann thue 1 Pfund (2½ Tassen) gepulverten Zucker hinzu und mische es gut miteinander; dann schütte allmählich ½ Pfund (1¾ Tassen) Mehl dazu und ¼ oder ½ Pfund englische Corinthen, welche gut gewaschen und getrocknet sind. Mische alles gut zusammen, dann thue es auf ein Backzinngeschirr (Größe entsprechend) mit einer Gabel, um es so uneben als möglich aussehen zu lassen. Backe in einem mäßig heißen Ofen etwa eine halbe Stunde. Wenn abgekühlt, schiebe sie in eine Kiste und halte sie an einem trockenen Platze, und sie werden sich halten, so lange man sie in der Kiste hält; aber bei Mahlzeiten auf den Tisch gestellt, werden sie sich nicht lange Zeit mehr halten.

Kaltwasserkuchen. — Je 1 Tasse Mehl und weißer Zucker, 2 Eier, 1 tüchtiger Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel kaltes Wasser, 1 ordentlichen Theelöffel Backpulver. Nicht theuer, aber nett. Zubereitet nach allgemeinen Vorschriften.

Deutsche Krusperu. — 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 3 Eier und die Schale und den Saft von 1 Citrone, etwas Mehl. Verfahren. — Mische es ordentlich mit der Hand oder dem Löffel und thue genug Mehl dazu, um es aus-

rollen zu können, aber sehr dünn. Schneide es in kleine Kuchen. Lege sie in die Pfanne und bestreiche die oberen Flächen mit Eiern und streue weißen Zucker darauf. 2 Eier genügen dazu. Sie werden in wenigen Minuten backen — „Harper's Bazar."

Gewöhnlicher Kuchen. — 1 Tasse Zucker, ¼ Tasse Butter, 1 Tasse sauren Rahm, 2 Eier, 1 Theelöffel Soda, ½ Muskatnuß, und Mehl, soviel als nöthig. Verfahren. — Schlage den Zucker und die Eier zusammen, thue den Rahm und die Butter hinzu, dann die Muskatnuß und Soda und zuletzt das Mehl. Diese Anleitung giebt Frau A. M. McCrary aus Kirwin, Kas.

Aufgegangene Kuchen. — 2 Tassen hellen Teig, 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 3 leichtgeschlagene Eier. Misch alles gut zusammen, thu Frucht und Gewürz hinzu, wie du es liebst. Es ist gut ohne etwas, aber besser mit möglichst viel von beiden. Verfahren. — Thue es in eine Pfanne und laß es stehen, bis es hell ist, bevor es gebacken wird.

Gewürzter Kuchen. — In eine Tasse Butter und kaltes Wasser, 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 3 Eier, 1 Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Zimmt oder anderes Gewürz, nach Belieben, zerschnittene Rosinen 1 Tasse, 1 Tasse Korinthen. — Verfahren. — Sarah F. Purdy aus Belmont, Ja., sagt: Schlage Butter und Zucker, thue die geschlagenen Eier hinzu, dann das kalte Wasser, durchsiebe die Soda in das Mehl und thu das Gewürz und die Frucht daran.

Tante Lucy's Gewürz-Kuchen. — 2 Tassen Zucker, ⅔ Tasse Butter, 2 Eier, 1 Tasse Buttermilch, 1 Theelöffel Soda, Gewürznelken 1 Theelöffel voll, 1 Eßlöffel Zimmt, ½ Muskatnuß, aufgehendes Mehl, 1 Tasse, oder um es dick zu machen.

Bemerkungen. — Wer kannte je eine Kuchen machende Tante, die keinen guten Kuchen backen konnte? Dies wird übrigens einen schönen Kuchen abgeben, auch wenn gewöhnliches Mehl gebraucht wird, da die Soda ihn hell machen wird.

Gewürzter Kuchen, sehr fein. — Je 1 Tasse saure Milch, Syrup und brauner Zucker, ⅔ Tasse Butter, 3 Eier, je 1 Theelöffel Soda, Muskatnuß und Gewürznelken, 1½ Theelöffel Zimmt (oder wenn irgend ein anderes besonders gutes Gewürz bevorzugt wird, nimm 1½ Theelöffel davon und vom Zimmt nur 1), etwa 3 Tassen Mehl, um den Schlagteig ziemlich dick zu machen, da Gewürzkuchen, wenn zu dünn, leicht auseinanderläuft oder sich ausbreitet, bevor er durch das Backen sich setzt. Mache ihn wie die früheren.

"Sally Lunn" Kuchen.—1 Eibecher voll Zucker, 1 Pint süße Milch, 1 Eßlöffel Butter, 4 Eier, 4 Kaffeetassen Mehl, Hefenpulver, 3 Theelöffel. Verfahren. — Erwärme die Milch und schmelze die Butter darin; schlage das Weiße von den Eiern zu steifem Schaume, das Gelbe und den Zucker zusammen und schütte es in die warme Milch; das Hefenpulver mische mit dem Mehl, durchsiebe es und thue es dazu; dann das Weiße von den Eiern; dann bringe es in eine gebutterte Kuchenform und backe es in einem heißen Ofen 30 Minuten.

"Sallie-Long" oder Thee-Kuchen. — 1 Quart Mehl; 3 Theelöffel Backpulver; 1 Pt. süße Milch; 3 Eier; je Eßlöffel Butter und Schmalz; pulverisirten Zucker, ½ Tasse. Mische das Backpulver in das trockene Mehl; schlage die Eier und rühre sie und die Milch, Butter, das Schmalz und den Zucker zusammen,

dann das Mehl, alles ordentlich durcheinander; und backe es in einem mäßigen Ofen.

Bemerkungen. — Ich halte diesen Kuchen für einen eigenen Vetter von Sally Lunn, aber weshalb er Long genannt werden sollte, da er thatsächlich doch so hübsch und klein ist, kann ich nicht sagen. Ich gebe ihn, wie ich ihn empfing und will mich nicht um seinen „Long"-Namen bekümmern so lange als er unsere Speisekarte in der Familie so gut ausfüllt, wie bisher. Er ist ohne Zweifel ein erster Vetter von den obigen Sally Lunn.

Apees, oder Kuchen ohne Eier und Hefe. — 1 Pfund (2 Tassen) frische Butter; 2 Pfund (7 Tassen) gesiebtes Mehl; 1 Pfund (2½ Tassen) gepulverten Zucker; gemischtes Gewürz (Muskatnuß, Muskatblüthe und Zimmt) 1 Theelöffel voll; 1 großes Glas Weißwein; kaltes Wasser, um den Teig steif zu machen. Verfahren. — Schneide die Butter in das Mehl und streiche es fein oder glatt, dazwischen den Zucker und die Gewürze mischend, mit einem breiten Messer; dann gieß den Wein dazu und das Wasser, um es steif zu machen, und knete es mit einem hölzernen Kartoffelstampfer. Rolle es dünn (weniger als ⅛ Zoll) und schneide es in kleine Kuchen. Schieb sie in langes Zinngeschirr, leicht gebuttert, ohne daß sich beides berührt. Backe in einem heißen Ofen, bis sie blaßbraun werden.

Bemerkungen. — Sie lassen sich schnell machen, ohne Eier oder Hefe zu erfordern, sind sehr schön und gleichen in gewisser Beziehung den „deutschen Kruspern."

Rahm-Kuchen. — 1 Pint süße Milch; 1 Eßlöffel Butter; eine Prise Salz; 3 Tassen Mehl. Verfahren. — Schmilz die Butter in der Milch, thue das Salz dazu und vermische es mit dem Mehl, nur soviel, um einen steifen Teig zu bekommen. Rolle es rasch aus, verschiedene Male, auf dem Brette, schneide es in viereckige Stücke und backe sie in einem heißen Ofen.

Einfache Cookies. — 1 Tasse Zucker; ½ Tasse Butter; ½ Theelöffel Soda; ½ Tasse warmes Wasser; Mehl genug, um es rollen zu können. Verfahren. — Löse die Soda in warmem Wasser auf; mische alles, rolle es sehr dünn, zerschneide und backe es in einem heißen Ofen.

Einfache Cookies, mit Ammonia. — 2 Tassen Zucker; 1 Tasse Butter; 1 Tasse Milch; 2 Eier; kohlensaure Ammonia ½ Unze; 1 Quart (3½ Tassen) Mehl. Verfahren. — Pulverisire die Ammonia und misch sie mit dem Mehl und dann mit der Butter und den andern Bestandtheilen; gebrauche nur so viel Mehl, um die Masse nicht steif werden zu lassen; roll es dünn, zerschneide und backe es in einem passenden Ofen. Alle Cookies erfordern thatsächlich eine rasche Zubereitung und einen raschbackenden Ofen.

Cookies mit Rosengeschmack. — 3 Tassen Zucker; 1 Tasse Butter; 3 Eier; ½ Tasse Milch; 2 Eßlöffel Rosenwasser (Rosentinctur); Mehl soviel, um es gut zu rollen. Verfahren. — Schlage die Eier sehr hell, reibe die Butter, Zucker und Rosenwasser zusammen, dann die Eier, Soda in der Milch, Mehl ꝛc.; rolle es dünn und backe es schnell.

Kümmel-Cookies. — 2 Tassen Zucker; 1 Tasse Butter; 2 Eier; ½ Tasse Milch; ½ Theelöffel Soda; 1 Eßlöffel Kümmelsamen oder nach Geschmack. Ich liebe von letzteren möglichst viel in den Kuchen.

Sehr einfache Cookies, ohne Eier. — 2 Tassen Zucker; 1 Tasse Butter oder Salzfleischfett; süße Milch 1 Tasse (alle Milch muß süß sein, wenn nicht besonders sauere genannt wird); Weinsteinrahm 2 Theelöffel voll; 1 Theelöffel Soda; Mehl, um einen Teig zu bilden. Verfahren. — Rolle es dünn, backe es in einem heißen Ofen, aber nicht bis zum Rösten. Wenn man keine Milch hat, leistet kaltes Wasser dieselben Dienste.

Ingwer-Cookies mit Syrup. — 2 Tassen Syrup; 1 Tasse Butter (Schmalz oder Salzfleischfett); 4 Eßlöffel heißes Wasser; 1 Eßlöffel Ingwer; 1 Theelöffel Salz (falls nicht Salzfleischfett benutzt wird); Mehl genug, um es ausrollen zu können; 1 Theelöffel Soda.

Bemerkungen. — Wie die Frauen sagen: „Er ist gerade zu herrlich."

Gewürzte Cookies. — Orleans Syrup 1 Tasse; 1 Tasse Zucker; ½ Tasse warmes Wasser; 1 großer Theelöffel Soda; ⅔ Tasse Butter; Gewürznelken, Zimmt und Ingwer je 1 Theelöffel voll. Verfahren. — Frau S. M. Ferguson von West Holbach, Ill., von der es herrührt, sagt: „Löse die Soda im Wasser auf, misch es weich, rolle es dünn und backe schnell ꝛc. Wenn schön zubereitet und nicht zu lange gebacken, wird er alten Leuten und jungen Kindern schmecken."

Gewürzte Kuchen. — Das Gelbe von 4 Eiern gut geschlagen, 2½ Theelöffel Backpulver, Mehl 2½ Tassen, 1 Tasse brauner Zucker, je ½ Tasse Syrup, Milch und Butter, gepulverte Gewürznelken, 2½ Theelöffel voll, Nelkenpfeffer und Zimmt zerrieben, je 1 Theelöffel voll. Verfahren. — Reib das Backpulver und Gewürz gut in's Mehl, thue den Syrup hinzu, nachdem der Zucker und die Butter zusammengerahmt sind, dann die geschlagenen Eier, Milch und schließlich das Mehl und schieb es sofort in einen mäßig heißen Ofen. Es stammt von meiner Schwägerin, die es oft gebraucht hat.

Makaronen oder Fallkuchen. — 1 Pfund Zucker, geweichte und zerstoßene Mandeln ¼ Pfund, das Weiße von 8 Eiern. Verfahren.—Mische, streue Zucker auf Papier und laß die Mischung darauf fallen und rasch backen. Sehr schön.

Farmers Edelsteine. — 1 Tasse weißer Zucker, 1 Tasse saurer Rahm, 1 Theelöffel Soda, Mehl wie zu Cookies. Verfahren. — Rolle sie dünn, zerschneide und backe schnell. Sue Perrin macht sie so. Sollen sie sich lange halten, nimm von allen Zuthaten das doppelte Maß.

Fall-Kuchen. — 1 Tasse zerriebener Zucker, 1 Tasse Butter, 2 Tassen Mehl, 3 Eier, Saft und Schale von 1 Lemone. Verfahren. — Misch Butter und Zucker zu einem Rahm, thue die gut geschlagenen Eier hinzu, dann das Mehl und zuletzt die Lemone. Laß es auf gebuttertes Papier fallen und rasch backen.

Bemerkungen. — Schöne Zubereitung und ordentliches Backen geben einen schönen Kuchen, ob einfache oder delikate Kuchen gebacken werden.

Fall-Kuchen. — Thue 6 ordentlich geschlagene Eier in eine Pint von dickem Rahm, dazu ein bischen Salz und mach es in einen dicken Schlagteig mit Mehl. Backe es in Ringen oder kleinen Tassen 15 oder 20 Minuten lang. Dasselbe erhält man mit Graham Mehl.

Roggen Fall-Tassen-Kuchen. — 1 Tasse Weizenmehl, 3 gut geschlagene Eier, 1 Pint frische Milch, 1 Theelöffel Salz und 1 Theelöffel Zucker, Roggenmehl

so viel, um einen steifen Schlagteig zu machen, fülle damit irdene Tassen zur Hälfte, thue sie in eine Pfanne und backe sie 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Bemerkung. — Aehnlich wie Roggen- und Indian-Brot. Wünscht man es leichter, so gebrauche man Backpulver, oder saure Milch und Soda. Gerade zur Theezeit sollten sie herausgenommen werden, und wenn man eine gute Sache schätzen will, habe man frische zubereitete Butter dazu.

Pork-Cake. — Gesalzener fetter Speck, 1 Pfund; starken Kaffee, ½ Quart; braunen Zucker, 4 Tassen voll; steinlose Rosinen, 1 Pfund; Citron oder englische Korinthen, ½ Pfund; Mehl, 9 Tassen; Soda, 1 Eßlöffel voll; 1 Muskatnuß und 1 Eßlöffel voll Zimmt. Anweisung.—Der Speck soll, ohne Rinde und sehr fein gehackt, gewogen werden; dann gieße man den kochenden Kaffee darauf und setze es ein paar Minuten auf den Ofen, ehe man die anderen Bestandtheile hinzufügt. Die Gewürze sollen gemahlen sein, und wenn Citrone gebraucht wird, so sollte sie fein gehackt sein. Die Rosinen und die andere Frucht bestreue man mit Mehl, um den Bodensatz zu vermeiden. Man lege ein Stück weißes Papier in die Pfanne oder Pfannen und bedecke es oben ebenfalls mit Papier, damit es nicht verbrennt. Soll in einem mäßig heißen Ofen gebacken werden, bis man einen Splitter hineinstoßen kann und wieder herausziehen, ohne daß der Kuchen daran hängen bleibt.— „Mrs. Carrie Case, Toledo, O."

Bemerkung.—Dies wird sehr schmackhaft sein und hält sich so lange wie man es behält. Es ist ausgezeichnet.

Wecken.—Mehl, 6½ Tassen; Zucker, 1 Tasse; Butter, ⅔ Tasse; Milch, 1 Tasse; Korinthen, 2 Tassen; Hefe, 1 Eßlöffel voll. Anweisung.—Trockene und siebe das Mehl, schmelze die Butter in die Milch; die Korinthen sollten erst gewaschen und getrocknet werden. Man vermische alles und stelle es warm, das es treibt, ehe es gebacken wird.

Wecken, besser wie Bäckerwecken. — Warme Milch, 3 Tassen; Zucker 1 Tasse; Hefe, ½ Tasse. Muß über Nacht stehen. Am Morgen füge man noch eine Tasse Zucker hinzu und 1 Tasse Butter. Man mache einen steifen Teig, der nochmals gehen muß. Dann schneide es in 60 Stücke, walke sie mit der Hand aus, und thue sie in die Pfanne, lasse sie nochmals gehen. Dann bestreiche sie mit Eiweiß. Dann sollen sie backen, bis sie sich licht braun färben. Korinthen und Rosinen tragen zum Wohlgeschmacke bei. Diese sind viel besser wie Bäckerwecken.

Bemerkung. — Dieselben sind ausgezeichnet, wenn man sie nicht bis zum Sauerwerden gehen läßt; wenn das der Fall ist, wird Soda es wieder gut machen.

Osterwecken, oder "Hot Cross Buns" der Londoner Ausrufer. — Süße Milch, 3 Tassen; Hefe, 1 Tasse; Mehl, genug um einen dicken Rührteig zu machen. Man lasse es über Nacht gehen und am Morgen füge man folgendes hinzu: ½ Tasse Zucker; ½ Muskatnuß; 1 Salzlöffel voll Salz, und genug Mehl, um den Teig ausrollen zu können. Knete den Teig gut und lasse ihn 5 Stunden gehen. Man walke den Teig ½ Zoll dick aus, und thue ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne; nachdem sie eine halbe Stunde gestanden haben, mache man mit einem Messer ein Kreuz auf jeden; augenblicklich schiebe man sie dann in den Ofen, und lasse sie licht braun backen, dann bestreiche man dieselben mit Zucker geschlagenem Eiweiß.

Bemerkung. — „Frau A. M. S.“ von Junction City, Kansas, sagt: „Dies sind die Hot Cross Buns der Londoner Ausrufer. Ich weiß die sind so gut, um ganz dieselben zu sein.“

Frühstückwecken. — Buttermilch oder saure Milch, Zucker, von jedem 2 Tassen, 2 Eier, geschmolzene Butter, ⅔ Tassen; Soda, 1 Theelöffel voll; Mehl und Salz. Anweisung. — Man thue die Eier in ein passendes Geschirr, um den Teig darin anzurühren; die Eier sollen gut geschlagen werden; man füge Zucker, Butter und ein wenig Salz hinzu und rühre alles gut durcheinander. Nachdem die Soda in Milch aufgelöst ist, füge sie auch hinzu. Dann siebe man genügend Mehl hinein, um es auf dem Backbrett handhaben zu können, aber jedoch so weich als möglich lassen. Man rolle den Teig 1 Zoll hoch aus, da die Absicht ist, große Wecken zu backen. Wenn sie genügend leicht sind, werden sie in der Mitte beinahe 1 Zoll aufgehen. Sie sind sehr schön zum Frühstücks-Kaffee und können als Frühstück-Nachtisch dienen. Man thue sie in eine steinerne Kufe, damit sie nicht trocken werden.

Bemerkung. — Bäcker machen diese Wecken auch mit englischen Corinthen darin. Eine Tasse voll, gut gewaschen und getrocknet, ist genügend für diese Masse, wenn es gut vermischt wird. Frau Chase macht sie mitunter ohne die Frucht, wahrscheinlich weil sie mit Frucht öfter gebacken werden müßten.

Zwieback. — Wenn man leichtes Brot in die Pfanne thut, lasse man 2 oder 3 Pfund Teig zurück und nehme 5 oder 6 Eier; Fett oder Butter, ½ Pfund; braunen Zucker ½ Pfund; man füge so viel Mehl hinzu, um den Teig steif wie Brotteig zu machen; man stelle ihn warm und lasse ihn nochmals aufgehen. Sind sie leicht genug, so mache man Zwieback von der Größe eines Eis, dann mache man ein Loch in die Mitte des Zwiebacks, thue sie in die Pfanne, und wenn sie ½ Zoll gestiegen, bestreiche man sie mit Eigelb und Zucker und backe dann.

Bemerkung. — Diese Weise adoptirte Frau „J. A. W.“ von Polona, Ill.; sie ist die einzige Frau, von der ich hörte, daß sie dieselbe ohne schwimpfen machen kann. Aber Spaß beiseite, die Zwieback sind gut. Die Kinder ziehen es vor, wenn eine große Rosine anstatt ein Loch sich oben in der Mitte befindet.

Zwieback mit wenigen Eiern.—Frau Lettie Larsen, von Fair Haven, Minn., macht vortreffliche Zwieback wie folgt: „Frische Milch, ½ Quart; Hopfen-Hefe, 1 Tasse; Mehl genug für einen Schlagteig; derselbe soll über Nacht gehen. Morgens noch 1 Quart frische Milch, 1 Tasse Zucker; 1 Tasse Butter und 1 Ei; würze mit Muskatnuß; Mehl, um den Teig ziemlich steif zu machen. Dann soll er aufgehen, gewalkt und in Stücke geschnitten werden (cakes), soll nochmals gehen und dann gebacken werden. Man halte ein Theelöffel voll Zucker und ein gut geschlagenes Ei bereit und, kurz ehe sie fertig sind, bestreiche man dieselben damit, und thue sie zurück bis leicht gebräunt, damit die Kruste feucht bleibt. Will man dieselben sehr gut haben, nimmt man noch eine Tasse Rosinen dazu.

Zwieback ohne Eier.—Wenn man leichtes Brod macht, nehme man ½ Quart von dem Teig (Sponge), 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, vermische es mit Mehl genug, um einen Teig, ähnlich wie Biscuit-Teig, zu erhalten. Gewürze nach Geschmack. Dann lasse man ihn in die Höhe gehen, wie Brodteig, dann forme man es in kleine Wecken und lasse dieselben stehen, bis sie leicht genug zum backen sind.

Bemerkung. — Frau Etta Wilson sagt, sie befriedigt die Bedürfnisse ihrer Leute in Lawn Ridge, Marshall County, Cal.

Semmel.—Süße Milch, 1 Tasse; das Weiße von zwei Eiern; Butter, ⅗ Tasse; ½ Tasse Hefe; 2 Eßlöffel voll Zucker; Mehl, um einen steifen Rührteig zu machen. Anweisung.—Man lasse ihn über Nacht gehen, aber thue die Butter und Eier erst Morgens hinein, arbeite genügend Mehl hinein, dann forme es in Semmel, thue dieselben in Pfannen und backe sie, sobald sie noch einmal gegangen sind.

Bemerkung.—Zur Abwechselung nehme man Wasser anstatt Milch; besonders wenn man sie mit Fleisch essen will; man lasse auch den Zucker weg und wenn die Eier rar sind, geht es auch ohne dieselben; aber mit Thee sind sie besser mit allem darin. Ich mache diese Bemerkung gelegentlich, damit die Köchin selber nachdenken soll; wenn man nachdenkt und probirt, so kann man hundert verschiedene Sorten von diesen paar hier angegebenen Regeln machen, — dieses gilt für das ganze Buch, sofern den Grundsätzen der Chemie nicht zuwider gehandelt wird. D. h. wenn saure Milch oder Buttermilch gebraucht wird, darf Soda nicht ausgelassen werden; es wirkt der Säure entgegen und formirt Gas (Kohlensäure), welches zur Leichtigkeit der Semmel oder des Kuchens beiträgt.

Parker House Frühstücks-Semmel. — Gesiebtes Mehl, 2 Quart; Zucker, Butter und Hefen, je ½ Tasse. Anweisung. — Man rühre den Teig mit frischer Milch an, bis er einem leichten Brodteig ähnlich ist. Wenn man dieselben zum Thee haben will, stelle man sie 4 Stunden an einen warmen Platz; und wenn man sie zum Frühstück essen will, stelle man sie über Nacht an einen kühlen Platz; wenn leicht genug, nehme man genügend für eine Semmel, und rolle sie zu einer beliebigen Größe aus. Bestreiche die eine Hälfte davon mit einem Theelöffel geschmolzener Butter, und lege die andere Hälfte darauf, thue sie in die Pfanne, um nochmals zu gehen, dann backe man sie in einem heißen Ofen.

Bemerkung. — Wenn sie so gut gemacht werden, wie im „Parker Haus", Boston, dann sind sie wahrlich gut. Ich habe sie dort und zu Hause versucht.

Heizen des Ofens zum Kuchenbacken.—Beim Backen beruht sehr viel auf der Hitze des Ofens, darum lohnt es sich wahrscheinlich in ein paar Hinsichten zu unterweisen, oder neue Gedanken auszudrücken. Beim Kuchenbacken sollte der Ofen immer heiß sein, ausgenommen, die Anweisungen befehlen das Gegentheil. Ist der Ofen zu heiß, so lege man ein paar Nägel unter die Pfanne und oben Papier gedoppelt, auch eine Platte kann vom Ofen entfernt werden. Aber die Ofenthüre soll nicht länger als äußerst nothwendig geöffnet bleiben, um das oben Angedeutete zu befolgen. Die Züge können für eine kurze Zeit ganz zu sein (sollten immer theilweise zu sein beim Kuchenbacken), bis man die rechte Temperatur hat. Um sich zu überzeugen ob der Kuchen gut ist, steche man mit einem Besenreis hinein. Wenn keine Kuchenmasse beim Herausziehen daran bleibt, so ist der Kuchen fertig. Aber lieber ein paar Minuten länger darin lassen, als zu früh herausnehmen. Diese Regel gilt auch für Short Cake, Brod, Pies u. dgl.

Süßen Kuchen mit Soda (Short Cake). — Mehl, 3 Tassen; Butter 3 Eßlöffel voll; sauren Rahm oder dicke Milch, 1½ Tassen; 1 Ei; Zucker, 1 Eßlöffel voll; Soda und Salz, je einen Theelöffel voll. Man löse den Soda in ein wenig warmem Wasser auf und thue dasselbe, sowie das geschlagene Ei in die

Milch. Nachdem man das Salz in's Mehl gethan hat, schneide man die Butter in kleine Stücke, und verarbeite sie weich darin, man vermische alles, handhabe es so wenig wie möglich, man rolle sie schnell aus und backe sie in einem gut geheißten Ofen. Die Soda und die saure Milch machen es gehen.

Kuchen, einfacher, von leichtem Teig. — Man mache einen Weckenteig, nur nehme man noch einmal so viel Butter; dann rolle ihn ziemlich dick aus, lasse ihn gehen, und backe ihn in einem heißen Ofen.

Erdbeer-Kuchen in Lagen. — Mache den Kuchen so wie den oben genannten Süßen, aber man welgere den Teig in zwei Platten aus, die obere Platte ¼ Zoll dick, die andere etwas dünner, bestreiche die dünne mit etwas Butter und lege die andere Platte darüber. Man lege so viele Erdbeeren auf die obere Lage, so viel sie halten kann. Man serviere mit süßem Rahm oder Milch, natürlich das erste ist das beste.

Bemerkung. — Meine Familie findet das Himbeeren, Brombeeren ꝛc., ebenfalls sehr gut sind, wenn man sie an Stelle der Erdbeeren nimmt.

Erdbeer-Kuchen (Strawberry-Shortcake) nach der alten Weise. — Man vermische die Erdbeeren mit gut gezuckertem Rahm. Nachdem die Platte gar ist, schneide man sie in zwei Hälften und bestreiche die untere mit Butter, dann lege man eine dicke Schicht von der Frucht auf die untere und decke die andere Lage wieder darüber, die obere Platte ebenfalls bedeckt. Viele schieben ihn dann nochmals in den Ofen, aber ich denke, das macht ihn mehr Pie ähnlich. Andere Beeren, oder Pie Plant kann auch gebraucht werden, aber die Pie Plant muß zuerst gekocht und ohne Rahm gebraucht werden.

Mutters Erdbeer-Kuchen. — Ich glaube die Haushälterin und der Verfasser werden mit einander übereinstimmen, wenn ich denke, daß Puck noch niemals Erdbeer-Kuchen gegessen hat. Wir sind jetzt 50 Jahre alt, aber wir erinnern uns sehr wohl, des theuren, wundervollen Erdbeer-Kuchens, welchen unsere Mutter machte, und wir wissen auch genau, wie er gemacht wurde, hörten wir es doch so oft, denn ein Jedes frug nach ihrem Recepte. Sie machte ihn wie folgt: Sauren Rahm, 1 Tasse; Cream of tartar, 1 Theelöffel voll; Soda, ⅔ Theelöffel voll; und Mehl genug, um einen Teig zu bekommen; dann rolle ihn ¼ Zoll dick aus, dann backe ihn; nachdem schneide ihn in zwei Theile und bestreiche beide mit frischer süßer Butter. Dann gieße man auf eine von den Hälften, nicht griesige, schlechte Beeren, sondern 2 volle Tassen der großen, schmackhaften; die von der Südseite des Gartens kommen; die Hälfte davon thue man auf die obere Lage, wenn zum Essen bereit, begieße man denselben mit süßen Rahm.—„Aunt Lulu, Red Willow, Neb."

Bemerkung. — Der Verfasser liebt diese Tanten, wahrscheinlich, weil sie wissen wie es gemacht wird, aber er würde sie noch lieber haben wenn sie sich nicht schämen würden, ihren Namen anzugeben. Dieses ist wie meine Mutter es machte, darum weiß ich, daß es sich gut und würdig zeigen wird, bei allen die den schönen sauren Rahm haben. Oder gute Milch mit Soda kann gebraucht werden. Man kann auch schöne reife Pfirsiche, oder sogar „Custard" kann an Stelle der Erdbeeren genommen werden, der Abwählung wegen. Man beachte die Bemerkung die den „Kürbis Kuchen" folgt.

Kürbis-Kuchen, mit Graham Mehl. — „Man koche die Kürbis und lasse sie gut ablaufen. Hafergrütze Suppe und Wasser, je 1 Tasse. Rühre

dieſes zuſammen, und thue 3 Taſſen Graham Mehl hinzu. Verarbeite alles gut, mache ½ Zoll dicken Teig, dann thue man ihn in eine Backpfanne, und laſſe ihn eine halbe Stunde in einem gut geheißten Ofen backen. Man decke ihn 10 Minuten zu und ſervire ihn kalt oder warm."

Bemerkung. — Die Leſer ſehen bei den Anführungszeichen („ ") daß dies nicht meine eigene Produktion iſt, aber leider weiß ich nicht, wem ich es zuſchreiben ſoll. Ich habe es hier angeführt, der Erklärung wegen. Man ſieht, das erſt ein Brei gemacht werden ſoll von „C" Hafergrütze. Was bedeutet das „C" hier? Dies hat Bezug darauf, wie fein die Grütze iſt; welches dem Händler bekannt iſt, gerade wie „A" Zucker der beſte iſt, „L" nicht ſo gut iſt. In Hafergrütze iſt „L" feiner wie „A". Für „Scotſch Kacke" wird die Feinſte gebraucht, die wahrſcheinlich auch für Brei am beſten iſt. Zweitens, manche Leute gebrauchen nie Hafergrütze Brei, dann können ſie nie ſo gute Short Cakes machen. Aber wenn ſie an ihren Verſtand apellieren, werden ſie ſagen: „Ich habe jetze keine Hafergrütze und kann ſie nicht bekommen, aber ich werde Milch nehmen, oder wenn keine Milch, dann Waſſer und einen kleinen theil Butter oder Fett, und ich werde auch einen guten Kuchen haben," — ſie würden auch. Man ſollte immer ſo urtheilen, wenn Bedürfniſſe vorhanden ſind, dann werden dieſe Bemerkungen ihren Einfluß üben. Nur noch ein Wort für Diejenigen, die ſich immer nur an die Regeln der Receptbücher halten, und nie eine kleine Veränderung von ſelbſt machen, und ſich ſelbſt und der Welt nicht viel Nutzen dadurch bringen. Das obige Recept ſagt Kürbis oder Squaſch. Jedermann weiß, daß Squaſch einen beſſeren Kuchen giebt.

Apfel-Kuchen (Apple Short Cake). — Man würze gut gedämpfte Aepfel mit Zucker und Muskatnuß oder Muskatblüthe, man mache einen von den oben erwähnten Kuchenteig; ſchneide ihn durch, beſtreiche ihn gut mit Butter, dann lege man eine dicke Schicht der zubereiteten Apfelfülle darauf, und decke die andere Lage wieder darüber; man ſervire ihn mit gut gezuckertem Rahm.

Bemerkung. — Man gebraucht eine große Quantität, um das Verlangen und den Appetit der Familienmitglieder und Gäſte zu befriedigen. Das folgende über getrocknete Aepfel wird Familien in Stand ſetzen, das ganze Jahr hindurch Apfel Kuchen zu machen.

Apfel-Kuchen von getrockneten Aepfeln.—Ich werde hiermit angeben wie man eine gute Füllung bereitet. Man wird es nicht glauben, ehe man es verſucht hat; Unglücklichen, jedoch, für die Erdbeerſäure Gift iſt, kann es nicht genug empfohlen werden. Man nehme gute getrocknete Aepfel, man waſche ſie und weiche ſie ein, dann laſſe ſie kochen bis ſie mürb ſind; dann reibe man ſie durch ein Sieb; füge Zucker und die geriebene Schale einer Citrone hinzu; dann mache man einen gewöhnlichen Kuchen-Teig und gebrauche dieſes anſtatt Beeren.

Scotch Oat-Kuchen. — Man thue 3 Unzen Bratenfett und eine Taſſe Waſſer in eine Pfanne, und laſſe es kochen. Gieße es über 1 Pfund Hafergrütze, rolle es ſogleich dünn aus; ſchneide durch, dann backe es im Ofen bis es gar iſt.

Bemerkung. — Wie in dem Vorſchlag, welcher in der Bemerkung nach Kürbiskuchen folgt, wird der Schottiſche Kuchen, von der fein gemahlenen Grütze gemacht, welche die iſt die von der groben ausgeſiebt iſt, folglich eher Mehl wie Grütze iſt. Ich eſſe ſie am liebſten recht braun geröſtet.

Wecken, einfach und leicht. — Man nehme genügend leichten Brodteig, um soviel zu erhalten, wie man haben will; für jede Pfanne voll knete man 1 Eßlöffel voll Butter, Schmalz, forme es in Wecken, thue sie in Pfannen, und nachdem dieselbe nochmals aufgegangen sind, stelle man sie in einen mäßig geheitzten Ofen — die Hitze wie beim Brodbacken vergrößern. Wenn Brod oder Wecken in einem zu heißen Ofen gethan, bildet sich eine Kruste, welche das Aufgehen verhindert.

Leichte Wecken, Süße. — Wenn man süße Wecken haben will, bereite den Teig in derselben Weise wie Zwieback bereitet werden, und befolge das Recept.

Bemerkung. — Frau Chase versieht uns mit schönen leichten Bisquits, welche sie uns in den folgenden Bemerkungen angiebt. Ich gebe es hier an, denn sie gehören zu der Zwieback- und Kuchen-Art.

Biscuits mit Backpulver. — Mehl, 3½ Tassen; Backpulver, 8 Theelöffel voll; Butter oder guten Schmalz. Anweisung. — Rühre das Backpulver in's Mehl und siebe es; verarbeite die Butter gleichmäßig; dann nehme man Milch genug, um einen leichten Teig zu bekommen; forme ihn in Bisquits, indem man genügend Mehl gebraucht; backe sie in einem heißen Ofen.

Bemerkung. — Man sollte Bisquits mit Backpulver nicht kneten oder steif machen, denn hierin liegt das Geheimniß wie man gute leichte Bisquits mit Backpulver macht. Dieses sagt „meine gute Frau", und sie weiß es durch eine vierzigjährige Erfahrung als Hausfrau. Im kalten Wetter verarbeitet sich die Butter nicht so leicht wie im Warmen, dann sollte sie warm gestellt werden. Wasser kann anstatt Milch gebraucht werden indem man zweimal soviel Butter nimmt, um einen fetten Teig zu bekommen.

Biscuit mit Soda, Cream of tartar und süße Milch. — Mehl, 1 Quart (3½ Tassen); Cream of tartar, 2 Theelöffel voll; Soda und Salz je 1 Theelöffel voll; Butter und Schmalz 1 Theelöffel voll und süße Milch, genug um es genügend anzufeuchten. Anweisung. — Man verreibe den Cream of tartar und Soda fein und siebe ihn mit dem Mehl zusammen; thue das Fett hinzu, dann nehme man Milch genug um eine genügende Masse zu bekommen, vermische es gut mit der Hand, bis man es ausrollen kann, schneide sie aus, dann thue man sie in Pfannen, und backe sie augenblicklich in einem heißen Ofen, wenn sie leicht und gut werden sollen, und sie werden es, wenn es richtig und schnell gethan wird. Denn sobald wie Soda und Cream of tartar in's Mehl gethan wird, wenn es naß wird, entsteht ein Gas, welches die Leichtigkeit des Biscuit befördert. Der Ofen kann ein wenig abgekühlt werden, nachdem es ein wenig angebacken ist, um das Verbrennen zu verhindern. — Von Catharine Baldwin.

Bemerkung. — Der Verfasser hat noch nie so leichte Biscuit gegessen — wenn kalt. Viele Leute mögen sie aber lieber warm essen. Halb Milch und halb Wasser ist sehr gut; wenn keine Milch zu haben ist, nehme man ein wenig mehr Fett hinzu.

Frühstücks-Biscuit. — Zu 3 Tassen Buttermilch thue man eine Tasse Butter hinzu, einen Theelöffel voll Cream of tartar, ½ Theelöffel voll Soda, genügend Salz und Mehl um einen steifen Teig zum ausrollen zu bekommen. Dieses wird sehr leicht und schön werden.

Biscuit oder Brot, schnell. — Mehl 1 Quart, (3½ Tassen); Salz, 1 kleinen Theelöffel voll; Backpulver, 2 Theelöffel voll; zusammen gesiebt. Süße Milch macht einen leichten Teig. Verarbeite alles so schnell wie möglich; man backe sogleich.

Die nächsten 5 Recepte habe ich aus der New York „Tribüne" genommen, und von welchen die Ueberschrift „Southern Rezepte" ist, welche werthvoll für Leute im Süden, sowohl wie im Norden sind. Sie sind gleichartig wie Kuchen oder Biscuit, außer die beiden letzten, betitelt "Velvet Cream". Wie in der „Tribüne" gefunden, werde ich sie zusammen behandeln.

1. Southern Biscuit. — 2 Tassen Mehl (self-rising), 1 Löffel voll Fett; vermische dies mit warme Milch; knete zu einem weichen Teig, und welkere; schneide sie dann mit einem Biscuitschneider, und stecke jedes einmal mit einem Strohhalm. Koche in einem heißen Ofen 10 Minuten lang.

2. Palmetto Flanell Cake. — ½ Quart Buttermilch, 2 gut geschlagene Eier; Mehl, genug um einen steifen Schlagteig zu bereiten — das Mehl, halb Weizen und halb Maismehl. Man thue einen Theelöffel voll sea foam in's Mehl und koche sie in eine niedrige Backpfanne.

3. Frühstück-Brödchen. — Für eine kleine Familie gebrauche man ½ Quart Milch, 8 gills weißes Mehl, 3 Eier und ein bischen Salz. Schlage die Eier gut, dann kommt die Milch dazu und zuletzt rühre das Mehl ein. Backe in Ringe oder kleine Pfannen und sehr heißen Ofen. Sie sind sehr leicht.

4. Frühstück-Waffeln. — Nach dem Frühstück, rühre man in den übrigen hominy 1 Theelöffel voll Butter und ein bischen Salz. Man setze beiseite. Den nächsten Morgen verdünne man es mit Milch und füge 2 Eier dazu. Dann rühre man soviel Mehl dazu, um eine richtige Masse zu bekommen und dann in Waffeleisen gebacken.

5. Sammet-Rahm (Velvet Cream). — Zwei Eßlöffel Gelatine in ½ Glas Wasser aufgelöst; ½ Quart fetten Rahm, 4 Eßlöffel voll Zucker; schmackhaft macht es entweder Xereswein, Vanille-Extract obee Rosenwasser. Dies ist ein köstlicher Nachtisch und kann in kurzer Zeit bereitet werden. Es kann mit oder ohne Rahm serviert werden.

Bemerkung. — Siehe Bemerkung der „Southern Biscuit."

Zwieback. — Zwieback müssen länger aufgehen als gewöhnliche Semmel oder Biscuits. Wenn man sie zu Thee an einem gewissen Abend wünscht, so muß man sie am Tage vorher vorbereiten. Im kalten Wetter, um 2½ Quart Mehl zu verbrauchen, bereite man früh Nachmittags den Teig (sponge) wie folgt: Zu einem Teig vermische man mit ½ Quart kochendes Wasser, 2 Eßlöffel Zucker; 8 Eßlöffel Mehl und 2 große, gekochte Stampf-Kartoffeln. Um 7 Uhr Abends mache man den Teig mit dieser Masse; man thue 3 geschlagene Eier hinzu; ¾ Pfund Zucker und ¼ Quart Milch. Man setze es, in einem bedecktem Gefäß, beiseite, worin es zum Aufgehen Raum genug hat. Am nächsten Morgen nach Frühstück, wirke man in den weichen Teig, ¼ Pfund Butter und Fett vermischt. Jetzt formire man die Semmel oder Biscuit und lasse den Teig nochmals gehen. Würzen kann man es mit 2 geriebenen Muskatnüssen oder ½ Unze zerklopften Stangenzimmt. Wenn sehr leicht, backe man schnell in einem mäßig heißen Ofen, bis sie sich schön braun färben; dann glasire mit Gelb vom Ei und streue dünn weißen „Powder"-Zucker darauf.

Zwieback. — Man koche und stampfe 2 große Kartoffeln, 1 Quart fette Milch, 1 Stück Preßhefe (aufgelöst) und Mehl zu einem steifen Schlagteig. Mische es auf Mittag; Abends, wenn leicht, rühre zusammen ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter und schlage leicht 2 Eier; rühre dies mit ½ geriebenen Muskatnuß in den Teig. Weich zusammengerollt, stelle man es an einen warmen Platz; dann breche man Stücke so groß wie ein Ei ab und formire sie in **cakes** und lege sie nahe zusammen in die Pfanne. Wenn sie hoch sind, bestreiche man sie oben mit süßer Milch, und wenn man es wünscht, mit Zucker. Zucker wird gewöhnlich oben auf Zwieback gethan, aber nicht auf Bisquit. Man backe sie in einem mäßig warmen Ofen.

Indian-Zwieback (Indian Rusk). — 2 kleine Tassen Maismehl, 1 Tasse Mehl, 1 Theelöffel Saleratus, so viel Sauce oder Buttermilch, um 1 Tasse süße Milch aufzulösen. Man nehme ¾ Tassen Molasses darein. Augenblicklich backen.

Brödchen No. 1, sehr leicht und schön. — Mehl, gesiebt, 1 Quart; Zucker, 1 Tasse, 1 Ei; süße Milch, 2 Tassen; Fett, 1 gehäuften Eßlöffel voll; Salz, 1 Theelöffel voll; Backpulver, 2 Theelöffel voll. Vermische es nach den gewöhnlichen Regeln. Man thue sie dann in die Brödchen-Ringe in der Pfanne, oder was besser ist, in die gußeisernen Ringe in Gruppen; sie sollten heiß sein, wenn gebraucht; man thue es dann in einen heißen Ofen. — Frau Catharine Baldwin, Toledo, O.

Bemerkung. — Diese Masse giebt ungefähr 1½ Dutzend; darum kann man bei der Familie beurtheilen, wie viel Material nöthig ist. Wenn sie für Brot mit Fleisch gegessen werden, sind sie ausgezeichnet mit Butter und Syrup. Ich denke, sie sind die besten, die ich je gegessen. Auch kalt sind sie gut. Obgleich sie leicht und trocken sind, habe ich nichts dagegen, sie warm zu essen.

Brödchen No. 2, mit Eier.—Zucker, ½ Tasse; Butter oder Fett, 1 großer Eßlöffel voll; Salz, 1 Theelöffel voll; süße Milch, 1 Quart; (wenn Wasser gebraucht wird, noch einmal soviel Butter oder Fett); Hefe, ¾ Tasse; 3 Eier; Mehl, genug für einen Schlagteig. Anweisung.—Man bereite es über Nacht u; Morgens schlage man die Eier und rühre sie in den Teig und backe es in den Brödchen-Ringen im heißen Ofen. Ist der Ofen genügend heiß, so backen sie in 20 Minuten.

Brödchen No. 3, ohne Eier. — Süße Milch, 1 Tasse; Mehl, 2 Tassen; Backpulver, 1 gehäufter Theelöffel voll; man backe sie in Bleche im heißen Ofen.

Brödchen No. 4, mit Rahm.—Guten, frischen Rahm, 2½ Tasse; Mehl, 2½ Tasse; 3 Eier; Butter, 2 Eßlöffel voll; Salz, 1 Theelöffel voll. Anweisung.—Man schlage die Eier gut, füge Rahm, Salz und Butter hinzu; dann das Mehl hinein rühren, nur so viel rühren, um gut durcheinander zu mischen. Fülle die Ringe zur Hälfte. In einem heißen Ofen zu backen. Sobald sie herausgenommen, sollten sie aufgetragen werden.

Bemerkung.—Die Brödchen-Ringe sollen mit Butter versehen sein.

Graham-Brödchen (Graham Muffins) No. 5. — Graham-Mehl, 2 Tassen, oder 1 Tasse Graham- und 1 Tasse weißes Mehl, nach Belieben; süße Milch, 2 Tassen knapp; 2 geschlagene Eier. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Maismehl-Brödchen No. 6.—Maismehl und Weizen-Mehl, jedes 2 Tassen; Backpulver, 1½ Theelöffel; 3 Eier mit Butter und Zucker geschlagen, jedes ½ Tasse; süße Milch, ½ Quart; bischen Salz. Anweisung.—Vermische das Backpulver mit dem Mais- und weißen Mehl; schlage Eier, Zucker und Butter zusammen und die Milch; rühre das Mehl hinein. Die Ringe sollten bereit in der Pfanne stehen; man fülle dieselben und backe im heißen Ofen.

Graham-Gems.—Saure Milch, 2 Tassen; Zucker, ½ Tasse; Soda, ½ Theelöffel voll; Graham-Mehl, um dick zu rühren; zu backen in Tassen oder eisernen (gem) Pfannen, im heißen Ofen.

Bemerkung.—Beide leicht und gesund.

Graham-Gems mit saurer Milch und Eier. — Saure Milch ½ Quart, 1 oder 2 Eier, gut geschlagen, mit 1 oder 2 Eßlöffel Zucker; Soda, 1 Theelöffel voll, frisches Graham Mehl, um einen dicken Rührteig zu machen; mit 1 Ei nur 1 Löffel Zucker. Man thue in eiserne (gem pans) Pfannen und backe im heißen Ofen; sie werden leicht und gut sein.

Graham-Gems, mit süßen Milch und Rahm. — Süßen Rahm 1 Tasse, süße Milch 2 Tassen, Salz 1 Salzlöffel voll, Graham Mehl, um Schlagteig zu bereiten, wenig dicker als für griddle cakes. Man schlag sie gut und thue sie in Pfannen (gem pans), die auf dem Ofen stehen. Schnell backen und darauf sehen, daß sie nicht anbrennen. Wenn kein Rahm, so nimmt man Milch mit ein bischen Butter, um dieselbe Fettigkeit zu erzeugen.— "American Farm Journal".

Graham-Gems. — Ich habe die Blätter beobachtet und habe kein Recept für Graham-Gems so gut wie meins, gesehen. Man nimmt 1½ Pint von Graham Mehl, ½ Quart süße Milch, das gut vermischt, schlage 2 Eiweiß zu Schaum, füge das Gelbe hinzu, gut geschlagen, gem pans wärmen, mit Fett einreiben; zuletzt Eier hinein vermischen, schnell und bedachtsam sobald sie geschlagen sind. 7 bis 8 Minuten backen. — Frau M. P. Busch, Saline, Mich., (in Detroit Post and Tribune).

Graham-Gems, mit saurer Milch oder Buttermilch. — Graham Mehl, 1 Quart; 1 Ei, gut geschlagen; Butter, 1 Eßlöffel voll, geschmalzen; Soda, 1 Theelöffel; Bischen Salz, Saure- oder Buttermilch wie unten. Dann thue Mehl, geschlagene Eier, Butter und Salz in eine Pfanne, löse den Soda auf in einer Tasse Milch, und rühre das Ganze mit saurer Milch, um einen steifen Teig zu machen. Die Gempfannen sollen aber heiß sein, innen fettig, und nur zur Hälfte mit Teig gefüllt. Diese Masse genügt um 2 Pfannen zu füllen. Backe in heißem Ofen. Diese und griddle cakes sind die einzigen warmen Brodarten, die der Arzt Magenleidenden empfiehlt; wo anders Brod immer 1 Tag alt werden muß. Warmes Maisbrad kann auch mitunter von Magenleidenden gegessen werden, wenn der Magen es verträgt.

Graham und Weizen Pop-Overs. — Für die aus Graham gebrauche man feines Grahammehl und Milch, jedes 4 Tassen, Eier 4, gut geschlagen. Die Eisen (gem iron) heiß, thue es hinein und im heißen Ofen backen.

Für Weizen Pop-Overs gebrauche man Milch und Eier und weißes Mehl genug für einen weichen Teig. Man backe wie oben erwähnt. Gute Butter, eingekochte Frucht, wie Beeren, Pfirsiche, u. s. w., tragen zum Wohlgeschmack bei.

Maiskuchen mit Soda. — Maismehl und weißes Mehl je 1 Tasse, Butter 1 Eigröße viel, 2 Eier, Zucker ¾ Tasse, Milch 1 Tasse, Cream of tartar 1 Theelöffel voll, Soda und Saleratus ½ Theelöffel voll. Man backe im mäßig heißen Ofen.

Maiskuchen, der über Nacht geht. — Man thue in ein Gefäß Mais mit je 1 Theelöffel Butter, Zucker, Salz; dann gieße man eine Tasse kochende Milch darüber; wenn kühl genug, füge man hinzu: ½ Tasse Hefe, 1 Tasse Mehl und 2 geschlagene Eier. Man verdünne mit Wasser, bis die richtige Masse zum Backen; warm gehalten, geht der Teig in 2 oder 3 Stunden in die Höhe. Backe im mäßig warmen Ofen. Maiskuchen verlangen 2 mal so lange, aber nur halb so viel Hitze zum backen, wie solche aus Weizen Mehl.

Vermont Johnny Cake. — Saure Milch 1 Tasse, Soda 1 Theelöffel voll, Butter und Fett 1 Eßlöffel voll, Maismehl um einen dicken Schlagteig zu bekommen; im heißen Ofen gebacken.—Elisabeth Kent, Burlington, Vt.

Einfacher Maiskuchen, um schnell zu backen. — Saure Milch 3 Tassen, oder Buttermilch, Maismehl 3 Tassen, Molasses 3 Eßlöffel voll, 1 Ei, Bischen Salz, Soda 1 Theelöffel voll, und einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl. Im heißen Ofen backen.

Kentucky Korn Dodgers. — Man stelle die Bratpfanne warm, weil diese besser ist wie die Brotpfanne, es brennt unten nicht so leicht. ½ Quart gesiebtes Mehl, 1 gehäuften Eßlöffel Fett, ein Bischen Salz und ½ Quart Wasser, knapp; man vermische es gut, thue Fett in die Pfanne und streue Mais darauf. Mache Semmel vom Teig, so groß wie ein Gänseei, lege sie in die Pfanne. Man stelle die Pfanne in den Ofen und unten braun backen lassen. Dann drehe man sie um, daß sie oben auch braun werden. Das Ganze währt 20 bis 30 Minuten. Sollten heiß, mit viel Butter genossen werden.

Korn-Brod, oder Frühstück-Korn-Kuchen. — Vor einiger Zeit brachten Geschäftssachen mich öfter nach Toledo, und jedesmal übernachtete ich im „Island House", wo ich das beste Kornbrod zum Frühstück bekam, das ich jemals gegessen. Gewöhnlich gelang es mir, von der schönen Kellnerin das Recept zu erlangen, die als Briefträgerin es für mich schrieb, während ich mein Frühstück aß. Hier ist es: 1 Quart Kornmais, 1 Tasse Mehl oder weniger, 1 Eßlöffel voll Backpulver, Milch, nur um zu nässen, 1 oder 2 Eier hineingeschlagen, ein Bischen Zucker und Salz. Man thue es in eine gefettete Pfanne und stelle es in einen heißen Ofen, aber trockene sie nicht mit zu langem Backen. (Siehe „Korn Dodgers" unter Brod.)

Bemerkung. — Ich denke ich habe schon 100 mal nachdem davon gegessen, aber diese Sorte ist noch nicht übertroffen worden. Nach dem Backen sollten sie 1—1½ Zoll hoch sein.

Hafermehl oder Scotch Cake. — In 1 Quart kaltes Wasser rühre man so viel Hafermehl, um einen dicken Brei zu bekommen. Das Mehl soll langsam geschüttet werden und fortwährend gerührt, damit keine Klumpen bleiben. Mit einem Messer markire man die Stücke so groß wie gewünscht, nachdem man es in eine mit Butter versehene Pfanne, gethan. Es sollte die ½ Höhe eines gewöhnlichen Crackers haben. In einem warmem Ofen langsam gebacken. Dann salzen.

Waffeln, mit Hefen. — Süße Milch, 2 Tassen; Mehl, 9 Tassen; Hefen, 8 Eßlöffel voll; 2 Eier; geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel voll; Salz, 1 Eßlöffel voll. Anweisung. — Rühre den Teig (Sponge) für über Nacht zum Gehen, an; morgens schlage und rühre man die Eier und Butter dazu; man backe in Waffeleisen.

Reis-Waffeln. — Kalten gekochten Reis, 1 Tasse; süße Milch, 2½ Tassen; 2 Eier, Butter, 2 Eßlöffel voll; Cream of tartar, 1 Theelöffel voll; Soda, ½ Theelöffel voll; Mehl, um einen Schlagteig zu machen. Man backe in Waffeleisen.

Schmalzkuchen, Nuß-Torten, Doughnuts, Crullers oder Twist Cakes, u. s. w. — Es macht nichts aus, wie man sie nennt; aber Frau J. M. Venoy von Wayne, Mich., berichtet der „Detroit Tribune", daß sie schon 10 Jahre lang Schmalzkuchen in folgender Weise macht. Zucker, 2 Tassen; Rahm und Buttermilch, je 1 Tasse; 2 Eier; Soda und Salz, je 1 Theelöffel voll.

Hefen-Schmalzkuchen oder Doughnuts. — Brotteig (sponge), 1 Quart; warmes Wasser, ½ Quart; 2 Eier; Zucker, 1 Tasse; Salz, ein bischen; Fett oder Schmalz, 3 Theelöffel voll; Zimmt, 1 Theelöffel. Anweisung. — Vermische es, wie man Brot vermischt. Ist es leicht, so walke man es und schneide es in Stücke und brate in heißem Fett. Frau J. F. Bayles von Salina, Kansas, lieferte dieses Recept an die „Blade" und sagt: „Ohne Zucker gemacht, sind sie gut mit Kaffee. Ich esse sie gerne mit Zucker auch zu Kaffee."

Schmalzkuchen, wie bei "Peggy Shortcake" gemacht. — Zucker, 1 Tasse, 1 Ei; saure Milch, 1 Tasse; Soda, ½ Theelöffel voll; Mehl vermische damit wie bei Bisquit. Anweisung. — „Peggy" sagt: „Walke ziemlich dünn; das Fett siedend heiß und zu einem schönen Braun braten lassen. Kein Magenleiden mit diesen verknüpft; man versuche sie, wenn man wissen will, was für welche „im Osten wachsen."

Schmalzkuchen. — Zucker, 1 Tasse; Butter, ½ Tasse; 4 Eier; 9 Tassen Mehl; Milch, 1 Tasse; Cream of Tartar, 2 Theelöffel voll; Soda, 1 Theelöffel voll; Salz, 1 Theelöffel voll; Muskatnuß, nach Geschmack. Anweisung. — Schlage den Zucker und die Eier zusammen, mit dem Cream of Tartar und Butter in's Mehl; löse die Soda in der Milch auf, füge es zum Zucker und den Eiern und dann erst das Mehl; walke es dünn, schneide es und brate in heißem Fett

Crullers, mit oder ohne Eier. — Buttermilch oder saure Milch, Rahm und Zucker, je ½ Tasse; Saleratus oder Soda, 1 Theelöffel voll; Gewürze und Salz nach Geschmack; ein wenig Hefen; Mehl genug, um es zu formen; denn vor dem Backen sollen sie aufgehen; oder man kann ein Ei schlagen und hinein thun und die Hefe auslassen und walken und formen und gleich backen. Man muß beachten, daß man die richtige Hitze des Fettes hat, sonst sind sie verdorben, wenn sie am Ende anbrennen. Wenn gut gemacht, ist jede Sorte gut.

Schmalzkuchen. — Zucker und süße Milch, je 1 Tasse; 2 Eier; Backpulver, 1½ Theelöffel voll; geschmolzenes Fett, 6 Eßlöffel voll; Salz, 1 Salzlöffel voll, oder nach Geschmack; Mehl, genug um so weich wie möglich ausgerollt werden zu können. Man schneide in irgend eine Figur und gut im Fett dann gebraten. Der Verfasser ißt sie am liebsten einen Tag nachdem sie gemacht sind, oder so lang nach-

her wie sie ausreichen, oder nicht hart und trocken sind. Aber sollten sie hart werden, (auch anwendbar bei Brodschnitten und Biscuits) so können sie durch Dämpfen wieder gut gemacht werden.

Norwegischer Frühstücks-Kuchen, Gesotten.—Sehr schön.—Man thue in eine Pfanne 4 Eier und 4 Eßlöffel voll Zucker, zusammengeschlagen. Dann füge man hinzu 1½ Tasse süßen Rahm, 1 Theelöffel voll Salz und Mehl genug zum dünn rollen. Man schneide ihn dann in Vierecke und halte eine Pfanne mit heißem Fett bereit, welches einen halben Zoll hoch in der Pfanne sein soll. Dann thue man die Kuchen hinein und drehe sie bald um. Sie sollten schnell sieden. Will man sie recht schön haben, so wälze man sie in pulverisirtem Zucker, sobald sie aus dem Fette genommen werden. Man soll aufpassen, daß man die Kuchen beim Herausnehmen schön gerade läßt.—„Fannie T. Bradley, Fossum, Minn., in „Blade."

Roggen- und Mais-Schmalz-Kuchen oder Drop-Kuchen. — Maismehl, ½ Quart; Roggen-Mehl, ¼ Quart; Molasses, 2 Eßlöffel voll und ein bischen Salz; kalte Milch, genug um einen gleichmäßigen Teig zu machen und dann lasse man es von einem Löffel in heißes Fett tröpfeln. Sind sie nicht leicht genug, so gebrauche man das nächste Mal ein wenig Soda. Sie sollten mit Syrup gegessen werden.

Fritters, einfach und schnell.—Süße Milch, ½ Quart; 4 Eier; Salz, 1 Theelöffel voll; Backpulver, 1 Eßlöffel voll; Mehl. Anweisung.—Man schlage die Eier gut, und rühre dann Salz und Milch hinzu; dann thue man das Backpulver in 2 oder 3 Tassen Mehl und rühre es hinein, und so viel mehr wie sich hineinrühren läßt. Dann senke man es in heißes Fett. Sollte mit Ahornsyrup oder Syrup, der durch die Auflösung von gemahlenem Zucker gemacht wurde, gegessen werden.

Bemerkung. — „Joy" von West Jefferson, Ohio, nennt diese „Johnny Jump up" Kuchen, weil sie so schnell und leicht im heißen Fett vom Boden in die Höhe springen.

Pfannkuchen (Fritters) süß und schnell. — Man mache es wie oben erwähnt, nur füge man 1 Eßlöffel voll Zucker und ebensoviel Butter hinzu.

Pfannkuchen, Leichte. — Warmes Wasser ½ Quart, Hefen 2 Eßlöffel voll, Salz 1½ Theelöffel voll; man rühre Mehl genug hinein, um einen dicken Teig zu machen. Wenn leicht genug, thue man es in heißes Fett und siede es braun. Man esse sie warm mit Syrup oder Honig.

Rahm-Pfannkuchen. — Milch und Rahm je 1 Quart, 6 Eier, ½ Muskatnuß, Salz 1 Theelöffel voll, Mehl ½ Pint, Backpulver 2 Theelöffel voll. — Anweisung. — Man rühre es in der gewöhnlichen Weise ein, aber thue den Rahm zuletzt hinein. Das Fett soll ziemlich heiß sein, wenn sie hinein gelegt werden.

Apfelsinen-Pfannkuchen. — Man nehme 3, oder so viele wie nöthig, Apfesinen, schäle sie ab und zerlege sie quer, ¼ Zoll hoch und nehme die Körner heraus. Dann tauche man die Stücke in einen Teig, irgend welchen der vorhergenannten, und brate sie. Nachdem lege man dieselben in Lagen auf einen Teller und siebe Zucker darauf. Man serviere sie heiß.

Käse- und Aepfel, oder Sandwich Pfannkuchen. — Man wasche und schneide in Scheiben so viele Backäpfel, wie nöthig und halb so viel Scheiben

Käse; schlage 2 oder 3 Eier, oder so wie nöthig, und würze das mit Salz Senf und Pfeffer; dann weiche den Käse in die gewürzten Eier für ein paar Minuten. Dann lege eine Scheibe Käse zwischen zwei Scheiben Aepfel und tauche sie nochmals ein; dann brate man dieselben in heißer Butter und drehe sie behutsam um, in derselben Weise wie Austern. Man trage sie heiß auf für Frühstück oder Sonntagsthee, denn mehr als einmal in der Woche machen sie zu viel Arbeit.

Korn-Pfannkuchen. — Maismehl 1 Quart, 1 Eßlöffel voll Fett, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Salz; dann brühe das Mehl mit dem Fett darin mit kochendem Wasser und lasse es mit ein bischen Milch kühlen, dann die geschlagenen Eier dazu; zehn Minuten lang schlage man das Ganze; dann verdünne mit kalter Milch, so daß es vom Löffel fällt und in derselben Form bleibt. In kochendes Fett sollen sie gelegt werden. Man servire heiß.

Buchweizen Pfannkuchen (Tante Effy's). — Warmes Wasser, 3 Pint; Salz, 1 Theelöffel voll; gute Krug-Hefe, ½ Tasse; Buchweizenmehl zu einen weichen Teig zu machen. Anweisung. — Man setze das Gericht des Nachts an eine warme Stelle, und backe sie in einer heißen Pfanne. Man servire sie warm mit guter Butter und Syrup der aus Zucker bereitet wurde, (Ahorn ist am besten) und sie sagt, daß man kaum noch nach mehr zum Frühstück verlangt. Ich würde aber doch zum wenigsten noch Kartoffeln, ein schönes Steak mit reichlich Buttersauce zum Frühstück gern haben, auch würde ich nicht Schinken mit Schinkenfett nebst Buchweizenkuchen verschmähen.

Buchweizen Pfannkuchen (Halb und Halb). — Buchweizen- und Weizen-Mehl, von jedem 1 Pint; Molasses, 2 Eßlöffel; ein wenig Salz, mische es mit Wasser, und bevor man zum Backen schreitet, rühre man einen gehäuften Eßlöffel voll Hefe hinein.

Anmerkungen. — „Sunshine" von Bridgeton, N. J., agt, daß sie am besten mit Weizen-Mehl angemacht werden. Ich hege hieran keinen Zweifel, es kann etwas shortening (Butter u. dgl.) hinzu kommen, aber wenn man sie mit Fleisch und reichlich Sauce ißt, ist es unnöthig.

Buchweizen Pfannkuchen (in artige Reimlein gebracht). — Für die Herstellung gewöhnlichen Buchweizenpfannkuchens liegt nur ein Recept in Reimen vor, das echt ist und von der Muse der „Detroit Free Preß" verfertigt ist:

Will man Kuchen backen aus Buchweizen
Muß man erst den Ofen heizen.
Dann nimm 1 Quart Buchweizenmehl
4 Eßlöffel Hefe, ohne Fehl
An Salz, 1 Theelöffel, sei ein Christ!
Und eine Handvoll indisch Mehl, das ihr's wißt.
Dann nie unterlaß es
2 Eßlöffel New Orleans Molasses!
Warmes Wasser formt den Teig
Diesen rührst du butterweich
Setz ihn auf den Ofen schnelle
Da, wo eine warme Stelle!
Hast du rechte Mühe dir gegeben
Wird er bald beginnen sich zu heben.
Wär' dein Brei am andern Morgen sauer
Heg' darum nicht große Trauer.
Nehme Soda, löse ihn in Wasser heiß

Und füg' ihn zu Deiner Speis. —
Rühre Alles wohl in einen Topf!
Aber sei kein Vielfraß, sei kein Tropf!
Sondern laß im Topfe sein
Eine Tasse voll des Breis noch sein.
Diese spare für den nächsten Tag
Wenn man auch noch Kuchen essen mag.
Auch an Hefe spare man
Man thuet eben, was man kann.

Wenn die kalten Tage kommen
Bleibt er Dir ganz unbenommen,
Daß Du unterdessen
Darfst 10 Tage lang dies essen
Doch gieb wohl auch Acht
Daß Du Mehl, Salz, Molasses, jede Nacht
Mußt zu gleichen Theilen geben
Zu dem Teig, er wird sich wieder heben.
Nun in Formen rund zu schaun'
Bäckst Du Kuchen leicht und braun!
Giebst Du diese deinem Mann
Schaut er liebevoll Dich an,
Giebt auf beide Wangen Dir'n Schmatz
Und spricht: Back' noch mehr, mein lieber Schatz.

Anmerkungen. — Wenn Buchweizen-Pfannenkuchen ohne Molasses angerührt werden, wie dies häufig geschieht, so würden die Kuchen jedoch eher und schöner braun werden, wenn man jeden Morgen einen kleinen Löffel voll Molasses hinzufügen würde, man muß jedoch vorsichtig sein, sie nicht anzubrennen.

Buchweizen-Pfannkuchen. — Um Mock (nachgemacht) Buchweizen-Pfannkuchen zu machen wärme man 1 Quart abgeschöpfte Milch bis zur Temperatur frischer Milch, füge 1 Theelöffel Salz und 8 Eßlöffel guter Hefe hinzu, verdicke es mit Graham-Mehl, bis es die Dicke des gewöhnlichen Buchweizen Pfannkuchen-Teigs erlangt, und mische auch noch 8 Handvoll schönes Maismehl hinein. Ziemlich grobe Kleie, so wie man sie aus Landmühlen bezieht, thuen auch denselben Dienst. Selbst gewiegte Kenner können keinen Unterschied zwischen den wirklichen und nachgemachten Pfannkuchen herausfinden. — „Indiana State Sentinel."

Anmerkungen. — Warum kann man nicht die nachgemachten Buchweizen Pfannkuchen gerade so gut genießen wie nachgemachte Mince Pies? Sicherlich wird man sie als schön und der Gesundheit zuträglich anerkennen. Irgend Jemand kann sie essen, während andere, die fortwährend nur Buchweizen Pfannkuchen essen (hauptsächlich im Winter) ein eigenthümliches Brennen der Haut verspüren.

Buchweizenteig, ihn frisch zu erhalten. — Namentlich bei warmen Wetter ist es schwer Buchweizenteig frisch zu erhalten. Zu diesem Zwecke gieße auf das, was von Morgen zu Morgen übrig bleibt kaltes Wasser, fülle das Gefäß ganz damit an, und stelle es an einen kühlen Platz. Wenn es gebraucht werden soll, so schöpfe man das Wasser ab, welches die Säure entfernt. — „Lansing Republikan."

Buchweizen- und Graham- wie Hafermehl-Pfannkuchen. — Man kann den Geschmack der Buchweizen Pfannkuchen dadurch erhöhen indem man den

Buchweizen mit Graham-Mehl versetzt. Ungefähr ¼ Graham ist genügend. Man setze die Kuchen des Abends mit Hefe an, eine kleine Theetasse Hefe zu 1 Qt. Mehl. Menge es mit lauwarmen, nicht kalten Wasser auf und stelle auf einen warmen Platz. Auch aus Hafermehl können Pfannkuchen hergestellt werden indem man ¼ Weizen Mehl hinzusetzt. Aber sie erfordern längere Zeit zum backen, wie solche aus Buchweizen bereitet, und sie sollten durch und durch braun sein.

Brot-Pfannkuchen. — Man nehme Stücken trockenes Brot, gieße darüber siedendheißes Wasser, rühre es um und mache daraus einen dünnen Teig, thue Mehl genug hinein, um die Festigkeit von Buchweizen-Pfannenkuchen herzustellen, füge eine Prise Salz, 1 Theelöffel voll Soda und 3 gut geschlagene Eier hinzu. Dies giebt ein köstliches Gericht für den Frühstücks oder Abendtisch. Wenn die Witterung kalt, so thut man besser, das Brot des Nachts über einzuweichen. Hierzu nehme man am liebsten Milch.

Pfannkuchen mit trockenem Brot bereitet. — Man nehme Brotkrümeln, weiche sie ganz und gar in Milch auf und füge Soda oder Saleratus und Salz hinzu, je nach Gebrauch, sowie Mehl um den Teig anzurichten.

Mit Reis. — Kalter, gekochter Reis, 1 Tasse; Mehl, 3 Tassen; 2 geschlagene Ei, 1 Theelöffel Salz, Milch nm einen dicken Teig herzustellen und 1 Theelöffel voll gut hineingeschlagenem Backpulver. Die Pfanne muß heiß sein.

Pfannkuchen mit Reis. — Uebrig gebliebener Reis kann auch verwandt werden, aber wenn man ihn extra kochen will, so nehme man 2 Tassen gut gewaschenen Reis und koche ihn in 1 Quart Wasser, bis letzteres ganz verflüchtet ist, füge 1 Quart Milch, 1 Tasse Weizenmehl und 1 geschlagenes Ei hinzu.

Indische Pfannkuchen. — Weißes indisches Mehl, 2 Tassen; Mehl, 1 Tasse; Hefe, ½ Tasse; Salz, 1 Theelöffel voll; Milch, genügend um einen steifen Brei zu machen. Dies stelle des Nachts über an einen warmen Ort, als Ueberguß für Brot; rühre es am Morgen um und gebe dem Ganzen eine Festigkeit durch Hinzusetzen von Mehl, welches immer gebraucht wird.

Graham-Pfannkuchen. — Für eine Familie von 4—5 Personen saure Buttermilch (2 Tassen) und 2 Theelöffel Soda, 2 gut geschlagene Eier, denen man Salz beifügt, dahinein rühre man Graham-Mehl, um den Teig ein wenig dicker wie Kuchenteig zu machen. Man backe sie in einer heißen Pfanne und servire sie in einer Terrine oder bedeckten Schüssel.

Anmerkungen. — Manche nennen nur Kuchen in einer Fleischbackpfanne gebacken, Pfannenkuchen (pancakes). Nun, es macht nichts aus. Sie treten an Stelle des Brotes, während das Fleisch servirt wird, beim Frühstück. Man servire sie mit Butter und ein wenig selbst gemachten Syrup, den man aus grobem Zucker bereitet, welcher in siedend heißem Wasser eingekocht wird. Ich habe den Syrup gerne recht dick und ziehe auch die gewöhnlichen den Buchweizenpfannkuchen vor, die sowohl an Geschmack wie in gesundheitlicher Beziehung voranstehen, da sie niemals auf der Haut das prickelnde Gefühl verursachen. Für solche, die sie mit fettem Rahm und Ahornzucker verspeisen, bilden sie ein köstliches Gericht, von dem man nicht sobald absteht. Sollten Graham-Brod, Graham-Biscuits oder sonstige Ueberbleibsel vorhanden sein, so weiche man sie in saurer Milch oder Buttermilch auf, zerdrücke sie mit einem Löffel oder reiner Hand am anderen Morgen und füge, um den Brei schön zu machen, ein wenig Grahammehl hinzu. Die

Kuchen werden besonders leicht und schön, thut man etwas Soda hinein und sind hauptsächlich Dyspepsia-Kranken sehr zuträglich, ähnlich wie warme Graham-Biscuits und Kuchenreste.

Crackers. — Zu 1 Qt. leichtem Brotteig (ungefähr genug für 1 Laib) füge 1 Tasse "shortening," ½ Theelöffel Soda, dann knete Mehl in den Teig hinein, um ihn steif zu machen, rolle es mit dem Rolleisen 15—20 Minuten lang aus, knete es noch einmal, rolle es dünn aus und schneide es zu kleinen Platten, die man in eine Fettpfanne thut, mit der Gabel durchlöchert und dann backt. Graham-Crackers können in derselben Weise gemacht werden. — „Farm und Fireside."

Fleiſch.

Wie man dasſelbe pökelt, räuchert, aufbewahrt u. ſ. w.—Das Einſalzen und Räuchern von Schinken ꝛc., wie in Pennſylvanien gebräuchlich.—Kann überall und bei jeder Sorte von Fleiſch angewandt werden.—Im Folgenden wird das in Pennſylvanien gebräuchliche Verfahren beſchrieben. Bekanntlich hat dieſer Staat einen Ruf wegen ſeiner delikaten Schinken.

Nachdem die Schinken hübſch beſchnitten ſind, werden ſie auf ſchrägliegende Bretter gelegt, ſo daß die Pökel-Lake abtropfen kann. Dann wird reines, feines Salz feſt überall hineingerieben und läßt man ſie 48 Stunden ſtehen. Dann wird das Salz mit einem Tuch oder einem Handbeſen entfernt und eine Miſchung von gepulvertem Salpeter, 1 Theelöffel voll braunen Zucker, 1 kleinen Eßlöffel voll rothen Pfeffer, zur Hand genommen. Von dieſer Mixtur braucht man 1 Theelöffel voll zu jedem Schinken oder jeder Schulter und reibt ſie kräftig in alle fleiſchigen Theile ein. Dann packt man ſie mit der Schwartenſeite nach unten in Zuber oder Fäſſer, auf eine Lage guten, reinen Salzes. Auf jede Lage Fleiſch folgt wieder eine Lage Salz. So läßt man ſie 5 Tage ſtehen; dann bedecke man ſie mit folgender Lake:

Man nimmt zu je einem Eimer Waſſer 4 Pfd. grobkörniges aber reines Salz, ¾ bis 1½ Unzen Salpeter und ¾ bis 1½ Pfund braunen Zucker. Dieſe Pökel-Mixtur muß bei Zeiten gemacht werden, damit der Schaum abgeſchöpft werden kann und dieſelbe abgekühlt iſt. Je nach der Größe der Schinken läßt man ſie 5, 6, oder 7 Wochen pökeln.

Rindfleiſch braucht nur 10 bis 15 Tage, je nach der Größe der Stücke, zu pökeln. Man verfährt ſonſt gerade wie beim Schinken. Vor dem Räuchern hänge man das Fleiſch zum Trocknen auf.

Randbemerkung. — Man erſieht aus dem Obigen, daß die zu gebrauchende Quantität von Salpeter und Zucker nach Belieben dem Ermeſſen des Pöklers überlaſſen bleibt, da ſich bekanntlich über den Geſchmack nicht ſtreiten läßt. Ich ſelbſt würde die kleinere der angegebenen Quantität wählen. Bemerkt muß hier noch werden, daß das Räuchern und Packen für den Sommergebrauch geſchehen ſollte, noch ehe eine Fliege ſichtbar iſt, alſo bei kühlem, froſtigem Wetter. Die Würmer und Käfer werden dann ſchon wegbleiben.

Hier iſt noch eine Methode, wie ſie von einer Verwandtin meines Namens, Jennie Chaſe, Elſie, Michigan, angewandt wird. Dieſelbe unterſcheidet ſich inſofern, als ſie etwas Saleratus beifügt. Sie ſagt, daß dies das Hart- und Trockenwerden des Fleiſches verhindert. Ich führe das hiermit an, da die Frauen gewöhnlich beſſer in ſolchen Dingen unterrichtet ſind wie ihre Brüder und Männer. Ich weiß zwar nicht, ob die oben genannte Dame einen Mann oder einen Bruder hat, nehme aber die Gelegenheit wahr, ihr für das Mitgetheilte hiermit meinen Dank auszuſprechen. Sie ſagt:

Schinken und Rindfleisch zu pökeln. — „Zu 200 Pfund Fleisch nehme 14 Pfund Salz, 2 Pfund Zucker, 6 Unzen Salpeter, 2 Unzen Saleratus. Dieses wird in drei Eimern weichem, kochendem Wasser aufgelöst, abgeschäumt und wenn abgekühlt, über das Fleisch gegossen. Wenn das Fleisch eingelegt wird, bestreue man es mit ein klein wenig Salz. Wenn das Wetter warm ist, erhitze man die Brühe und setze frisches Salz zu."

Bemerkung. — Die Idee des Erhitzens und Zusatzes von weiterem Salz bei heißem Wetter wird sich jedenfalls bewähren, wenn man das Fleisch im Sommer pökelt.

Schinkenpökeln oder Fleischräuchern. — Hält sich während des ganzen Sommers. — Diese Methode kommt von Frau S. Weaver in Columbiana, O., welche sagt, daß das Recept 8 Jahre lang in ihrer Familie in Gebrauch gewesen sei, während man es, wenn es nichts taugen würde, sofort wieder abgeschafft hätte. Ich will die Dame selbst reden lassen. Sie sagt:

„Man nehme 1 Pfd. Salpeter, 1 Pfd. Pfeffer, 8 Pfd. braunen Zucker und 10 Quart Salz auf 1000 weight (½ Tonne) Schweinefleisch. Der Salpeter wird in etwas heißem Wasser aufgelöst; alle Bestandtheile müssen tüchtig gemischt werden, worauf man die Mischung in und auf das Fleisch reibt — Schinken u. s. w. — bis dasselbe völlig damit bedeckt ist. Man stecke den Finger unter den mittleren Knochen des Schinkens und der Schultern und fülle die so entstehende Oeffnung mit der Mischung an. Alsdann lege man das Fleisch zwei Wochen lang an einen kühlen Platz, wobei man jedoch aufpaßt, daß es keinem Frost ausgesetzt ist. Nunmehr kann es geräuchert werden. Dieses Recept ist von vielen Familien versucht und erprobt worden und ist geeignet, alle störenden Insecten fern zu halten. Das Fleisch ist süß und zart und hält sich den ganzen Sommer hindurch".

Bemerkung. — Die Vorschrift, den Finger neben dem Knochen in das Fleisch hineinzustecken und eine Salzmischung hineinzuthun, ist ausgezeichnet. Wenn man ein Metzgermesser neben dem Knochen in's Fleisch hineinsteckt, so hat man's noch bequemer. Beim Rindfleisch genügt es, daß dasselbe blos 1 Woche (nicht 2, wie Schweinefleisch) kühl liegt, da es schneller Salz in sich aufnimmt und aufsaugt, als Schweinefleisch.

Schweinefleisch und Rindfleisch für Landleute u. s. w. frisch bei heißem Wetter zu halten, es ohne Kochen (nach alter Methode) aufzubewahren, seit mehreren Jahren mit Erfolg probirt. — Seit einiger Zeit weiß man, daß, wenn frisches Fleisch, welches gut gekocht und so zubereitet ist, als ob man es sofort essen wollte, und in seinem eigenem Fette in Büchsen eingemacht wird, einen ganzen Sommer hindurch sich hält, gerade wie eingemachtes Obst; denn luftdichter Verschluß ist die Hauptsache. Ein Correspondent in der New York „Times" theilt uns nach einer befriedigenden Probe folgende Methode mit — ohne Kochen — welche Viele sicherlich vorziehen werden, da sie bequemer ist, als das Kochen des Fleisches kurz vor Tisch. Er sagt:

„Es liegt kein Grund vor, warum Familien auf dem Lande soviel Salzfleisch genießen sollen, während alles frische Fleisch von den Einwohnern der Städte und Dörfer gegessen werden sollte. Denn es giebt folgende Methode, frisches Fleisch selbst beim wärmsten Wetter Wochen lang frisch zu halten. Ich habe es mehrere Jahre versucht. Sobald die thierische Wärme aus dem Fleisch verschwunden ist, schneide es zum Kochen in Scheiben. Alsdann nehme man einen großen Krug, welchen man mit heißen Salzwasser ausspült (starke Salzbrühe). Man mische Salz und pulverisirten Salpeter. Dann bedecke man den Boden des Gefäßes mit einer Schicht Salz und Pfeffer. Nunmehr lege man eine Schicht Fleisch hinein, bestreue dasselbe mit dem Salz, Salpeter und Pfeffer, gerade wie wenn

man es kocht, zum Essen fertig macht und fahre in dieser Weise fort, bis das Gefäß voll ist. Man falte nun ein Stück Leinwand oder ein Handtuch zusammen, feuchte es m t Salzwasser an, nachdem man den Salpeter darin aufgelöst hat.

Das Tuch presse man fest über das Fleisch und halte dieses dann an einen kühlen Platz. Bei dichtem Verschluß wird sich solches Fleisch Monate lang halten. Auch ist es äußerst praktisch, das Fleisch über Nacht liegen zu lassen, nachdem man es in Scheiben zerschnitten hat, und es dann erst einzupökeln. Darauf gieße man alles Blut ab, welches noch herausfließt. Das Tuch muß gelegentlich gegen ein reines vertauscht werden. Auch geht es dasselbe zuweilen abzunehmen und, nachdem man es in kalten Wasser gewaschen hat, es mit Salzwasser anzufeuchten. Auf diese Weise können Landleute das ganze Jahr hindurch sich frisches Fleisch verschaffen. Ich habe Rindfleisch gehabt, welches am 12. Feb. eingepökelt und am 21. Juni gegessen wurde. Alsdann legte ich mir während der Hundstage ein großes Gefäß von Kalbfleisch in derselben Weise ein und brauchte es 9 Wochen lang. Dieses Recept allein ist mehr werth als der jährliche Abonnementsbetrag für manche amerikanische Zeitung."

N. B.—Wenn man keinen kühlen trockenen Platz zur Aufbewahrung des Fleischkruges hat, so lege man ungefähr 2 Zoll Speck über das Fleisch und thue dann die Leinwand darauf.

Anmerkung. — Dieser Einsender hat sicherlich Recht mit seiner Ansicht, daß „Landleute keinen Grund haben, sammt ihren Familien so viel gesalzenes Schweinefleisch zu genießen". Denn es zerstört die Gesundheit, ist außerdem nicht so angenehm und schmackhaft wie frisches Fleisch, wenigstens ein Mal täglich, und enspart eine Menge Arbeit und Zeit. Die Scheiben sollten gleich dick geschnitten werden; auch ist darauf Obacht zu geben, daß sie die Breite des Kruges nicht überschreiten. Je kleiner die Stücke sind, deßto besser lassen sich die einzelnen Schichten dicht und fest gestalten. Man thue nicht mehr Salz und Pfeffer auf das Fleisch, als man beim Zubereiten von frischem Fleisch für den Mittagstisch gebraucht. Ein gehäufter Theelöffel voll pulveris. Salpeter ist genügend auf 1 Pint Salz. Aus der Sauce, die vom Fleisch, Salz, Salpeter u. s. w. herrührt, wird natürlich eine Salzbrühe bereitet.

Um zu zeigen, daß dieser Einsender nicht der Einzige ist, welcher dieses Mittel kennt, will ich noch ein Recept erwähnen, welches demselben sehr ähnlich ist.

Beefsteaks. — Es lange Zeit frisch zu halten. — Man zerlege die Steaks in Scheiben von der üblichen Dicke. Man mische Salz, Zucker und fein pulverisirten Salpeter zusammen. Alsdann thue man eines der Steaks in eine irdene Schüssel und bestreue das Fleisch mit der genannten Mischung; nunmehr lege man ein anderes Stück darauf, bestreue es und fahre so fort. Auf den vollen Topf stelle man einen Teller sammt einem schweren Gewicht. Dadurch entsteht von selbst eine Salzbrühe, in welcher sich das Fleisch lange Zeit vortrefflich hält. Man koche es dann in der gewöhnlichen Weise, so bald man es bei Tische gebrauchen will. Es ist dies ein gutes Recept für Leute, die außerhalb der Stadt wohnen. Man lasse dies Fleisch jedoch nicht gefrieren.

Anmerkung. — Er sagt: „Man lasse das Fleisch nicht gefrieren." Natürlich muß Jeder von selbst wissen, daß bei kaltem, frostigen Wetter sich das Fleisch trefflich conservirt; aber auch bei warmem Wetter ist dies der Fall bei der obigen Methode. Das Verhältniß der verschiedenen Bestandtheile versäumt er anzugeben. Man gebrauche nur so viel Gewürz, als man zu nehmen pflegt, wenn man frisches Fleisch zum unmittelbaren Gebrauch bei Tisch zubereitet; also etwa für jedes Pfund

Fleisch je 1 Theelöffel voll Salz und Zucker; ferner, 1 Theelöffel voll Salpeter und schwarzen Pfeffer auf je 4 — 5 Pfund Steak. (Vgl. unten Gewürz für Wurst). Ich selbst pflege 1 Theelöffel voll Sommer-„Saturei" zu je 4 Pfund Steak hinzuzuthun, was mir sehr gut gefällt.

Schinken aufzubewahren, nachdem man sie geräuchert hat. — Nachdem Schinken geräuchert sind und für den Gebrauch aufbewahrt werden sollen, schlägt ein Mitarbeiter des Toledo „Blade" folgende Methode vor:

„Man fülle einen großen Kessel oder Kochtopf mit Wasser an, lasse dieses kochen, lege die Schinken für 3 Minuten hinein, nehme sie dann wieder heraus und lege sie auf eine Tischplatte, worauf sie mit einem dicken Kleister aus Mehl, Wasser und Cayenne-Pfeffer zu bedecken sind. Darauf binde man die Schinken in papierne Säcke hinein, die man fest zubindet und hänge diese an einem dunklen Platze auf. Auf diese Weise werden sich die Schinken das ganze Jahr hindurch trefflich halten; doch müssen sie in dieser Weise zum Aufbewahren beseitigt werden, ehe die Fliegenzeit kommt. Dieses Recept hat sich bewährt und ist durchaus zuverlässig."

Anmerkung. — An der Zuverlässigkeit dieser Methode zweifle ich durchaus nicht; denn das einfache Einpacken von Schinken in Papier und das Hineinbinden in Säcke schützt das Fleisch vor Fliegen, Wespen u. s. w. Dennoch kann doppelte Vorsicht nicht schaden. Ich bin sehr wohl damit einverstanden, den Pfefferkleister auf das Fleisch zu thun, so daß die Insecten nicht das Fleisch berühren können, aber in kochendes Wasser würde ich die Schinken auf keinen Fall tauchen. Jene salzige Masse bewirkt einen luftdichten Verschluß der Oberfläche des Schinkens. Sie ist gewissermaßen ein Deckel, ein Behälter. Sogar Schinken, die in offenen Fässern eingepökelt lagen und an beiden Seiten mit Weizen- oder Gerstenstroh bedeckt waren, hielten sich nach der Angabe eines Mitarbeiters des Jowa „State Register" vollkommen süß und fliegen- und madenfrei. Ich würde starke Papiersäcke entschieden vorziehen, und das Fleisch entweder mit Kleister beschmieren, (s. oben) oder es mehrere Male in Papier einpacken und mit Bindfaden einschnüren, bevor ich es in den Sack stecke.

Schinken einzupökeln, wie dies in Pökeleien geschieht. — Ein gewisser Herr Backus, der früher in Adrian, Mich., ein Pökelgeschäft betrieb und mit dem ich in Toledo sehr gut bekannt war, da wir beide in einem Häusergeviert unsere Geschäfte hatten, gab mir ein Recept, mit welchem er große Erfolge erzielt hatte. Er sagte: Man gebrauche reines Salz und thue so viel Wasser hinzu, daß eine Kartoffel von mittlerer Größe ½ Zoll über die Salzwasserfläche herausragen würde. 280—300 Pfund Schinken sind mit Salz in einem Faß von 40 Gallonen einzupökeln, gute Molasses, 1 Qt. und 3½ Unzen Salpeter. Man soll jedoch wie er meint, nicht mehr als 280 Pfd. in ein solches Faß thun, dann ein Loch hineinbohren, es umstülpen, die Salzbrühe hineingießen und diese das Fleisch langsam durchtränken lassen und es dann von Neuem mit der Salzbrühe anfüllen. Auf der oberen Fläche der Fleischschichten lasse man so viel Salzwasser, daß das Faß ganz voll ist, wenn der Stöpsel eingetrieben ist. Nachdem der Deckel darauf gethan ist, bohre man ein Loch von einem Zoll hinein. Die Schinken halten sich 6 Wochen lang, ehe man sie räuchert. Vielleicht können sie auch ein paar Monate stehen, ohne Schaden zu leiden.

Anmerkung. — Ich habe den Herrn in seiner eigenen Weise erzählen lassen und ich muß gestehen, daß mir die Form seiner Belehrung sehr gefällt. Nachdem

der Schinken geräuchert iſt, pflegt man ihn in der Pökelei gehörig in Papier zu verpacken und mit Segeltuch zu bedecken, damit die Inſecten fern gehalten werden. Dieſelbe Stärke Salzbrühe ſammt Molaſſes und reinen Salpeter iſt in gleicher Weiſe für Sparfleiſch zu benützen, welches man ſich das ganze Jahr hindurch aufbewahren will.

Rindfleiſch einzupökeln.—Eine ausgezeichnete Methode, es ſüß und ſaftig zu erhalten.—Für 200 Pfund oder ein Faß Rindfleiſch nehme man 15 Pfund beſtes, reines Salz, 4 Unzen Salpeter, 1 Quart Molaſſes, 8 Pfund braunen Zucker und 6—8 Gallonen weiches Waſſer, um das Faß zu füllen. Anweiſung. — Nachdem das Rindfleiſch gehörig abgekühlt und in paſſende Stücke zerſchnitten iſt, (etwa 6—8 Pfund) reibe man auf die abgeſchnittenen Enden ein wenig Salz, d. i. 1 Eßlöffel voll pulv. Salpeter auf 1 Pfund Salz, und lege die Stücke einzeln auf einen Tiſch oder eine Bank, damit über Nacht das Blut herauskommt. Am anderen Morgen thue man Waſſer und Salpeter, wie oben, in einen großen Keſſel und bringe dieſes zum Kochen. Nunmehr nehme man einen paſſenden Drahthaken oder auch mehrere, und hänge die Stücke der Reihe nach in kochendem Waſſer auf. Man laſſe ſie darin, bis man bequem bis 20 gezählt hat, d. h. man zähle weder langſam noch ſchnell, ſondern in natürlicher Weiſe. Die Poren werden dadurch geſchloſſen und der Saft kann aus dem Fleiſch nicht herausfließen. Iſt dieſes Alles geſchehen, ſo füge man die übrigen Beſtandtheile, wie oben, dem Waſſer bei und löſe ſie darin auf. Sobald das Waſſer gelinde kocht, ſchäume man es, bis es völlig im Kochen iſt; gieße dann ein wenig kaltes Waſſer hinein, bis es kalt iſt. Nachdem inzwiſchen das Rindfleiſch mit etwas Salz, das man auf den Boden des Faſſes legt, eingepökelt iſt, gieße man die kalte Brühe mittelſt eines Stückes Muslin darüber. Wenn das Blut laut Vorſchrift gehörig entfernt iſt, braucht das Pökelfleiſch ſelten vor dem 1. oder 15. Mai zu brühen. Alsdann thut man noch 2—3 Pfund Salz hinzu, ſchaumt es tüchtig ab und pökelt es mit etwas Salz von Neuem, welches man dem abgekühlten Pökelfleiſch zuſetzt.

Anmerkung. — Dieſe Beſchreibung bedarf keines weiteren Commentars oder Erläuterung. Wenn alle Vorſchriften genau befolgt werden, bürge ich dafür, daß das Fleiſch ſich hält und ſaftig bleibt. Es nimmt ein wenig mehr Arbeit, Rindfleiſch gut einzupökeln, als dies bei Schweinefleiſch der Fall iſt, aber die Arbeit bezahlt ſich. Denn giebt es etwas Schöneres als ein Stück "Corned beef"? Sicherlich nicht. Einige Leute nehmen Soda zum Rindfleiſch, da ſie glauben, daß dadurch das Fleiſch feſt und zart werde. Hier iſt das Recept:

Dr. Warner's Recept, 100 Pfund Rindfleiſch einzupökeln. — 6 Qt. Salz, 6 Pfd. Zucker, 6 Unzen Soda, 4 Unzen Salpeter. Alles tüchtig zu miſchen und auf das Fleiſch zu reiben, nachdem die Knochen vorher abgetrennt ſind. Eine Brühe entſteht dadurch von ſelbſt.

Anmerkung. — Ich würde lieber das Blut herauspreſſen, wie in dem obigen Recept. Alsdann reibe ich dieſe Miſchung in die 100 Pfd. Rindfleiſch hinein und ſtelle ein ſchweres Gewicht darauf. Erfolg zweifellos.

Gepreßtes Rindfleiſch. — Man nehme ein beliebiges Stück Rindfleiſch von der billigeren Sorte, z. B. vom Nacken, etwa 8—10 Pfd., und von der Seite oder auch Bruſtſtücke, welche etwas Fett enthalten. Man laſſe das Fleiſch über Nacht in einer ſchwachen Salzbrühe, ſpüle das Fleiſch darin ab und koche es, bis

es in Stücke zerfällt, sobald man es aufhebt. Man bedecke es nun gehörig, daß es möglichst seinen Geruch behält und gebrauche beim Kochen nicht mehr Wasser, als nöthig ist, um ein Anbrennen zu verhüten. Man gieße heißes Wasser hinzu, sobald dies zum Kochen nöthig ist. Alsdann nehme das Rindfleisch aus dem Topfe heraus, und nachdem es hübsch kühl ist, schöpfe man alles Fett ab. Auch ist es gut, wenn man einen Eßlöffel voll Gelatine auf je 4—5 Pfd. Rindfleisch gebraucht. Nachdem die Flüssigkeit gehörig zum Kochen gebracht ist, die Gelatine sich aufgelöst hat und die Flüssigkeit ganz saftartig geworden ist, mische man ein wenig Salz und passende Gewürze zu dem Rindfleisch, das man dabei tüchtig hackt. (Die gemischten Gewürze, die man zu diesem Zwecke in den Groceries kaufen kann, eignen sich ganz vortrefflich dazu.) Nunmehr verpacke man das Fleisch in Krüge, stelle einen Teller oben darauf und beschwere denselben mit einem Gewicht von mindestens 15 Pfund. Wenn das Fleisch abgekühlt ist, zerschneide man es in Scheiben und genieße es beim Frühstück oder beim Abendessen. Ist das Fleisch in richtiger Weise gewürzt, so ist es leicht verdaulich, nährt gut, ist billig und ist sehr bequem, wenn man schnell etwas zum essen haben will. Es hält sich im Herbst und im Frühling mehrere Tage, im Winter sogar einen Monat. Mit einer Citrone (in Scheiben geschnitten) servirt, so daß jeder Theilnehmer am Essen eine Schnitte bekommt, reizt den Appetit, namentlich bei Leuten, die an Appetitlosigkeit leiden, obgleich wohl nur wenige Leute ein solches Mittel nöthig haben. Um jeder Möglichkeit vorzubeugen, daß das Fleisch schimmelig werde, nehme man ein Stück Tuch, falte es 2—3 Mal zusammen, feuchte es mit Salzwasser an und lege es auf das Fleisch, und zwar unter den Teller.

1. **Wurst. — Gewürz für den Durchschnittsgeschmack.** — Schweinefleisch, 20 Pfund (¾ mager, ¼ fett); Salz, 6 Unzen; Pfeffer, 1 Unze; Salbei, 1¼ Unzen. Anweisung. — Man zerhacke das Fleisch ganz fein oder wiege es mit einem Wiegemesser, zerstoße das Salz, wenn es klumpig ist, mische es mit dem Pfeffer und dem Salbei und thue es in Kisten oder, wem dies lieber ist, in reine Muslinsäcke. Muslin zerschneide man in zehnzöllige Streifen und nähe sie zusammen und schneide die Stücke 15 Zoll lang und nähe das eine Ende zu. Auf diese Weise erhält man einen Sack von 3 Zoll Durchmesser. In diese Säcke, welche natürlich vollkommen rein sein müssen, stecke man das Fleisch, nachdem man jene angefeuchtet hat. Man presse das Fleisch nun mit einem Kartoffelstampfer oder einem ähnlichen Instrument, das man eigens zu dem gedachten Zwecke hergestellt hat. Das offene Ende nähe man nunmehr auch zu, lege die Wurst in einen verschlossenen Behälter oder Topf und bedecke sie zuvor mit einer schwachen Salzbrühe, falls man die Wurst sofort essen will. Soll sie jedoch länger aufbewahrt werden, so muß die Salzbrühe stärker sein. Jedoch genügt es auch, wenn die Säcke mit Butter oder Schmalz abgerieben sind. Wenn man die Wurst essen will, öffne man ein Ende, ziehe den Sack herunter und schneide sich Scheiben von ¾ Zoll Dicke ab, um sie zu rösten. Wenn sie sich im Sommer conserviren soll, muß man ungefähr ½ Pfund Salz nehmen Salbei nehmen einige Hausfrauen viel, andere weniger. Wer nur wenig Salbei nehmen will, nehme 1 Unze auf 10 Pfund; wer mehr nehmen will, gebrauche höchstens 2 Unzen; am besten ist 1¼ Unze, denn dies ist dem Durchschnittsgeschmack entsprechend. Ich setze diese Angaben hinzu, um jedem Geschmack gerecht zu werden. Alles Rathen, Probiren, Versuchen ꝛc. wird dadurch überflüssig; denn ich selbst habe genug probirt, um meine Erfahrungen

auf diesem Gebiet als Richtschnur verwerthen zu können. Wer Rindfleisch in der Wurst haben will, nehme 1 Pfund mageres Rindfleisch auf 10 Pfund Schweinefleisch; dies ist genügend. Die Wurst wird dadurch trockner und fester.

Anmerkung. — Ueber kleine Mengen Wurst, die man sich selbst bereitet, sagt Frau M. E. Kellogg in Brighton, Mich.: „Zu jedem Pfund Fleisch nehme man je 1 Theelöffel voll Salz, Pfeffer und Salbei. Diese Verhältnißzahlen sind ganz genau und richtig. Natürlich ist mit dem Theelöffel nur „aufgehäufte Theelöffel" gemeint.

2. Wurst einzumachen oder einzulegen, so daß sie sich lange hält. — In den Spalten für Hauswirthschaft in einer Zeitschrift giebt ein Mitarbeiter folgendes Recept zum Besten. Er sagt: Wenn die Wurst ein wenig geröstet, in Büchsen gelegt und mit ihrem eigenen Fette bedeckt wird, bleibt sie lange Zeit hindurch ganz frisch. Wir sind mit der Methode, Wurst in Muslinsäcke zu packen, sehr zufrieden. Die Säcke müssen 8 Zoll Durchmesser haben. Man kann auch ganz alten, dünnen Muslin gebrauchen. Man reibe die Fläche des Muslins mit Fett ein, damit sich die Wurst besser hält.

3. Wurst und Schinken das ganze Jahr hindurch zu conserviren. — Das obige Verfahren wird durch O. S. Cohoon in Belvidere, Jll., empfohlen, welcher es dem Publikum mittelst der „Detroiter Tribune" mittheilt. Eine Dame hatte eine diesbezügliche Anfrage erlassen und wünschte ein Recept, um die Wurst während des ganzen Sommers aufbewahren zu können. Der Schreiber sagt: 24—48 Stunden nach Fertigstellung der Wurst, schneide man sie in Stücke, koche sie und verpacke sie in gute steinerne Gefäße, worauf man die Gefäße auf dem warmen Ofen stehen läßt oder auch an einen warmen Platze hinter dem Ofen. Beim Kochen muß man reichlich Fett in der Schüssel haben. Das Fleisch muß mit dem Fett ganz bedeckt sein. Auch ist dies das beste Mittel, um Schinken zu conserviren.

Anmerkung. — Um schöne frische Wurst oder Schinken zu erhalten, darf man ein Bischen Arbeit und Mühe nicht scheuen. Man bedecke sie tüchtig mit Fett, um zu verhüten, daß sie schimmelig wird.

1. Bologna-Wurst — Gute, nach deutschem Recept. — Der London, England, „Farmer" behauptet, daß folgendes Recept aus dem klassischen Wurstlande (Deutschland) herstamme. Daher glaube ich, daß die deutsche Wurst auch für Amerikaner „gerade gut genug" ist. Das Recept lautet: Mageres Rindfleisch, ganz fein zu hacken und mit ⅓ oder ½ magerem Schweinefleisch, ebenfalls gehackt, zu mischen. Zu dieser Mischung thue man eine gleiche Menge fettes Hammelfleisch, schneide dasselbe in dünne Streifen (so dünne wie der Rücken eines Messers) und zerhacke es dann in Stücke von der Größe einer Erbse. Auf 12 Pfd. von dieser Masse nehme man allemal ½ Pfd. Salz, 1 Dr. Salpeter, ½ Pfd. Puderzucker, sowie 1 Eßlöffel ganzen weißen Pfeffer. Der Block, auf welchem das Fleisch gehackt wird, muß vorher mit Knoblauch abgerieben werden, aber dieses darf nicht mit der Wurst selbst in Berührung kommen. Beim Füllen der Würste muß das Fleisch gehörig mit passenden Geräthen hineingedrückt werden, da das Drücken mit der Hand allein nicht genügt, um die Luft fern zu halten, die sonst den ganzen Prozeß verderben würde. Nachdem sie 2—3 Wochen zum Trocknen hängen, wird die rothe Farbe des Fleisches und das Weiße des Fettes durch die

Haut sichtbar und dann ist es Zeit, sie zu räuchern. Wenn man sich genau nach dieser Vorschrift richtet, so werden sich die so bereiteten Würste ein halbes Jahr halten, und ihr feines Aroma wächst mit dem Alter. Das Geheimniß, sie ihrer Qualität nach gut zu verwahren, liegt darin, daß man sie reichlich mit Speck versetzt.

Anmerkung. — Wo immer das Wort "bacon" (Speck) gebraucht wird, wie auch "fat bacon" (fetter Speck), so ist damit frisches fettes Schweinefleich gemeint. Desgleichen muß auch das Rindfleisch fett sein. Auf keinen Fall wird Speck verwandt, wie wir ihn in Amerika unter dem Namen „zuckergepöckelter Speck" und „Schulterspeck" kennen, sondern alles ist frisches fettes Schweinefleisch.

2. Bologna-Wurst, nach amerikanischer Weise zubereitet. — Wer immer folgendes Recept verfaßt (ich kenne ihn nicht) giebt eine gute Anweisung für die Liebhaber von Cayenne-Pfeffer (beiläufig gesagt sollte man überhaupt mehr Cayenne- als schwarzen Pfeffer verwenden, das würde besser sein); doch würde ich erst einen Versuch mit einem Löffel voll machen, und wenn fast die Kinder ihn vertragen, (die ihn gewöhnlich nicht gerne essen), so füge man noch eine kleine Zwiebel hinzu zur Geschmacksverbesserung, was sehr zu empfehlen ist.

„Mageres Schweinefleisch, 9 Pfd. Rindfleisch 3 Pfd, Rindsfett 2 Pfd.; Salz 4 Unzen (ich würde vorschlagen 9 Unzen); 9 Eßlöffel voll schwarzen Pfeffers, 2 Eßlöffel voll Cayennepfeffer, 2 Theelöffel voll Nelken, 1 Theelöffel Gewürz, und 1 Theelöffel kleine geschnittene Zwiebeln. Das Fleisch wird fein gehackt und das Gewürz dazu gethan. Dann wird es in Rindsdärme oder meinetwegen auch in Schweinedärme gestopft; diese werden an beide Seiten festzugebunden und in Salzwasser gelegt, wo sie eine Woche liegen bleiben und dann in frisches Salzwasser kommen. Aus diesem werden sie nach einer weiteren Woche herausgenommen, abgeputzt, und zum Räuchern aufgehängt. Sind sie geräuchert, so werden sie mit Oel oder Butter abgerieben und in einer dunkeln kühlen Kammer aufgehängt.

Anmerkung. — Meiner Ansicht nach genügt ein Theelöffel voll Cayennepfeffer für die meisten Leute, besonders für Kinder, welche die Bologneserwurst (Bologna) gerne essen.

Uebrigens ist auch die Bologna-Wurst, klein geschnitten nicht übel in Weihnachtskuchen (Christmas pie). Das gehört zwar eigentlich unter das Kapital über „Fleischgerichte" u. s. w., doch will ich es, damit man auf alle Fälle etwas für den Winter hat, hierher setzen.

Zerhackte Wurst für Kuchen.—Gehacktes Rindfleisch (gut ist das vom Nacken, weich gekocht—jedes Stück sollte weich gekocht werden) 5 Tassen voll; Talg (ungekocht) zerhackt, ohne Sehnen, 2 Tassen voll; ausgekernte Rosinen, ungehackt, 3 Tassen voll; brauner Zucker, 5 Tassen voll; guten Apfelwein, 6 Tassen voll; oder wenn man letzteren nicht zur Hand hat, Wasser, 8½ Tassen und guten Weinessig, 2½ Tassen; doch ist dieses nicht so gut wie Apfelwein (Cider); kleingehackte Citronen, 2 Tassen voll; Nelken, Zimmet, Muskatnuß, Muskatblüthe, Gewürz (alles pulverisirt) und Salz, je 1 Eßlöffel voll (die Quantität richtet sich ganz nach dem Geschmacke); die geriebene Schale und der Saft von 2 Citronen; gute saure gehackte Aepfel. Anweisung.—Will man die Kuchen backen, so nimmt man auf je 2 Tassen vorstehender Mischung 3 Tassen zerhackte Aepfel und mische Alles sorgfältig durcheinander, und damit der Kuchen saftig genug wird (und solch ein Kuchen

muß ſaftig ſein) gieße man tüchtig Cider hinzu. Nun backe man den Kuchen leicht und porös kruſtig, und iſt das „Füllſel“ nicht zu plump gehackt, etwa in zollgroßen Stückchen, ſo kann man beim Zerſchneiden des Kuchens zu der Köchin ſagen: „Du giebſt eine gute Stiefmutter ab“, und das iſt das beſte Lob, das man Jemandem ſpenden kann.

Anmerkung.—Will Jemand Brandy oder Wein zu ſeinem Kuchen haben, ſo lege er ihn in ein Gefäß, das eine Taſſe Brandy oder 2 Taſſen Wein enthält. Doch das iſt Geſchmacksſache und richtet ſich nach der Majorität, dem Hausherrn (oder der Hausfrau) u. ſ. w. Was man nicht verbackt, hebe man in wohlverdeckten Gefäßen auf, natürlich ohne die Aepfel, die erſt beim Gebrauch hinzukommen.

Suppen, Kochfleiſch u. ſ. w.

Bemerkungen und allgemeine Anweiſungen. — Die nahrhafteſten Suppen werden aus friſchem Fleiſche zubereitet. Doch was immer für Fleiſch auch angewendet wird, es ſollte ſtets erſt im kalten Waſſer liegen, einer niedrigen Temperatur ausgeſetzt ſein und niemals es vor einer Stunde zum kochen bringen, dann erſt mag die Hitze des Waſſers lebhafter einwirken. Würde das Fleiſch gleich zum kochen gebracht, ſo verhärtet ſeine Oberfläche, und verſchließt den Saft, der für die Suppe durchaus benöthigt. Um ſparſam zu ſein nehme man Kniegelenke oder Schienbeinknochen, (letztere ſind vorzuziehen) aber er muß noch genügend Fleiſch dranhaften um Nahrſtoff und Fleiſchgeſchmack zu liefern. Wenn die erſte Stunde langſamen Kochens vorüber iſt, kann man immer noch kalte Biſſen Ueberbleibſel aller Fleiſchſorten, ſelbſt Hühnerfleiſch, nachdem man ſie in Stücke zerſchnitten, mit hinein thun. Auch friſches Fleiſch ſollte ſo klein wie möglich zerſchnitten werden, ferner die Knochen fein zerhackt oder eingeſägt ſein, damit der Saft und das Mark ſich vertheilen können. Gemüſe ſollte ebenfalls ſehr fein zerſchnitten oder verhackt werden, oder nach Belieben über einem rauhen Reibeiſen gerieben werden. Salz verhärtet das Fleiſch und verhindert das Austreten des Saftes, daher ſollte es nicht eher in die Suppe gethan werden, bis daß das Gemüſe hinzu geſetzt iſt, ungefähr 1 Stunde vor dem Serviren. Suppenfleiſch ſollte ſtets gleich nach dem Frühſtück auf den Herd kommen, damit es volle 4 bis 5 Stunden kochen kann.

Bei kaltem Wetter ſollten die Suppenteller ſtets wohl erwärmt werden, bevor man die Suppe aus der bedeckten Terrine aufträgt, überhaupt ſollte dies auch geſchehen, wenn Fleiſch oder Sauce genoſſen wird. Suppe, richtig aufgewärmt, d. h. ſolche wenn man ſie kurz vor Tiſch auf dem Ofen ſetzt und dort nicht zu lange läßt, kommt im Geſchmacke friſch angerichteter gleich, iſt ſogar noch beſſer, namentlich wenn Bohnen unter der Suppe ſind.

Durchſchlagen und Filtriren keine Nothwendigkeit. — In manchen ſogenannten Kochbüchern, welche die feine Küche behandeln, iſt davon die Rede, Suppen in den Durchſchlag zu bringen, und wieder andere wollen ſie ſogar durch ein Haarſieb filtrirt wiſſen. Aber dieſe Methode benimmt der Suppe mindeſtens ⅓ der Nahrſtoffe, aber wenn es einmal „fein“ hergehen ſoll—nun meinetwegen mag man darauf losſieben und durchſchlagen. Noch ein Punkt und ich bin fertig mit den Grundideen des Suppenkochens, es iſt nämlich das: Für geſunde Leute iſt es gar nicht zuläſſig Fett oder obere Theile der Suppe abzuſchöpfen, aber für Kranke müſſen ſie entfernt werden, entweder thut man es bei friſcher oder bei kalter und aufgewärmter Suppe. Da Suppen bei Tiſch ſtets allen andern Gerichten vorangehen, ſo ſollen auch ſie zuerſt behandelt werden, bevor wir das Kapitel „Verſchiedener Gerichte“ beſchreiben.

Gekochtes Mittageſſen, wie es herzuſtellen. — Bei einem „Gekochten Eſſen“ iſt ebenſo wichtig den Saft im Fleiſche zurückzubehalten, wie es wiederum

bei Suppen unerläßlich ist ihn ausscheiden zu lassen, deßhalb thut man es in kaltes Wasser, läßt es auf dem Ofen und kocht es weiter.

Wenn frisches Fleisch gebraucht wird, so wird gehörig gesalzen. Dann lasse man lebhaft weiter kochen, das Salz schließt bekanntlich die Poren des Fleisches und hält die Nahrungsstoffe und Saft zurück, hierin liegt das ganze Geheimniß. Weiter könnte man Nichts zur Erläuterung hinzufügen, es müßte wieder immer die Wichtigkeit obiger angeführten zweier Punkte sein. So will ich denn auf den Gemeinverstand der Leute bauen, für die ich schon seit 25 Jahren schreibe, und nur noch sagen: Niemals unterbreche man für ein gekochtes Essen den Kochprozeß und nie wenn mann Suppe haben will, lasse man sie zu sehr kochen.

Bohnen Suppe. — Wenn ich an Bohnen Suppe denke, als die beste und älteste aller Suppen, so will ich doch hier ein Recept folgen lassen, das ich aus "A Book of the Sea" entnommen habe, nachdem ich sie selbst zubereiten ließ und weiß das sie gut ist. Ich lasse den Seeman selbst erzählen und bedarf die Phraseologie dieses wackeren Mannes kaum einer weiteren Erklärung. Er sagt:

„Factum ist, daß die Matrosen an Bord so viel Bohnensuppe bekommen, daß, kommen sie ans Land und ihnen wird wieder welche vorgesetzt, sie bös werden, und doch ist Bohnensuppe etwas schönes, nur muß man wissen, wie sie anzurichten. Ja, kommt so ein Dude da an Bord, und Du sagst ihm, hier hast Du Suppe von haricot (welches der englische Ausdruck für Bohnen ist) der Ausdruck „Bohnen" ist ja für ihn zu gemein, so frißt er 8 Teller voll". „Zuerst nimm 1½ Pint gute Bohnen, macht nichts aus, ob groß oder klein — suche sie aus und laß sie eine gute Stunde lang in kaltem Wasser stehen. Dann nimm 8 Pfund Fleisch vom Schienbein und lege dasselbe in 4 Quart kaltes Wasser und laß es kochen. Brat eine Zwiebel aus, thu sie mit hinein, und, wollen sagen, 6 weiße Nelken und ein Dutzend Pfefferkörner, (dies sind die kleinen Cayennepfefferkörner, welche in die Pfeffersauce kommen), etwas Petersilie und ein Eßlöffel voll Salz. Laß es 2 Stunden kochen und schöpfe beständig ab. Sobald das heiße Wasser verdunstet, gieße man ein wenig heißes nach. Wenn die ganze Geschichte genügend gekocht ist, dann nehme man einen Durchschlag, seihe die Suppe durch, die Bohnen schön zerdrückend und lasse nur das Fleisch und die Hülsen zurück. Will man es ganz superfein haben, so schneide man ein hartgekochtes Ei, das Gelbe und Weiße, schön in Stücke und thue es in die Terrine, ähnlich wie Citronenscheiben. Auch schmecken Toastschnitten nicht schlecht dazu. Solltest Du nach Süden zu kreuzen, so nimm, anstatt New England Bohnen die Georgia und Süd Carolina Kuh-Erbse (cow-pea)."

Anmerkungen. — Noch nie hat der Autor bessere Suppe gegessen, obgleich auch die folgende nicht zu verachten ist:

Bohnen-Suppe mit Rahm oder Milch. — Nimm 1 Pfd. frische Bohnen, koche sie durch und drücke das Wasser aus. Niemals thue kaltes Wasser auf Bohnen, die schon einmal durchwärmt waren, da es sie hart macht. Nun koche man sie, bis sie gar sind, würze mit Pfeffer und Salz und thue ein Stück Butter in der Größe einer Walnuß, oder auch mehr, je nach Belieben, hinzu; hierauf schöpfe man die Hälfte Bohnen ab und laße die andere Hälfte mit der Bouillon im Kessel, jetzt gieße man eine Theetasse voll süßen Rahmes oder guter Milch hinein, ein Dutzend oder mehr zerbrochene Crakers, laß Alles weich aufkochen und da hat man ein Gericht, das selbst ein König nicht verschmähen würde.

Mais- und Bohnen-Suppe. — Nimm 2 Pfd. frisches Rindfleisch, 1 Pfd. frisches Schweinefleisch und 1 Pfd. schwarze oder navy Bohnen (ich denke, weiße sind auch gut), weiche alles über Nacht ein und füge noch hinzu 1 große Zwiebel, 1 kleine gelbe Rübe und einen Kopf Sellerie. Alle diese Ingredienzien thue man in

einen Suppentopf, der mit kaltem Wasser gefüllt ist und lasse es 5 — 6 Stunden langsam fortkochen. Dann nehme es ab, laß es kalt werden, entferne das Fett und setze es wieder auf den Ofen, um es nochmals kochen zu lassen. Ungefähr 1 Stunde vor Tisch thue noch ein Quart eingemachten Mais hinein. Man siebe die Suppe, thue Cayenne Pfeffer und Salz daran und trage es mit oder ohne gekochtem Rahm auf.

Anmerkungen. — Ich würde es nicht gesiebt wissen, aber auf alle Fälle wünsche ich den Rahm als Zuthat. Ich hege auch keinen Zweifel, daß Salzfleisch gehörig zubereitet, für die Suppe dieselben Dienste thäte, wie frisches Fleisch, so auch müßte doch süßer Mais, frisch vom Kolben gebrochen, 1 Quart, gerade so gut sein, wie eingemachter. Ich weiß dies aus den allgemeinen Grundsätzen der Natur und so sollten auch andere ihren Verstand gebrauchen und denken, denken! Ich habe die Anmerkungen gemacht, um Jederman durch Denken auf Verbesserung aller Verhältnisse hinzulenken. Anstatt z. B. Bohnen mit Mais durchzusieben, sollte man sie gar schön in einem Durchschlag durchreiben, sowie es nur der Seemann vorbrachte, auf diese Weise bleiben doch die Hülsen der Bohnen und des Mais zurück. Dies letztere geht auch nur vom Nachdenken aus. Das puree (oder weiche Gericht) geht wieder in die Suppe zurück, und trage man warm auf.

1. Tomato-Suppe, sehr schön.—Auf 1 Pt. eingemachte Tomatoes, oder auf 4 große, reife, gekochte, geschälte und zerschnittene, gebe man 1 Quart heißes Wasser und koche sie, bis sie ganz weich sind, dann thue man Koch-Soda hinzu (1 Theelöffel voll) und rühre es gut um, sobald es zu schäumen anfängt; thue dann augenblicklich 1 Pint süße Milch hinzu, sowie Pfeffer und Salz nach Belieben, ein Eßlöffel Butter und 9—10 Crackers, wenn man es recht substantiell haben will und trage es heiß auf. Man hält diese noch für feiner als Austern-Suppe. Wie die Mädels zu einem neuen Hut sagen: Fein! Fein! Versucht es, auf alle Fälle.

2. Tomato-Suppe mit Milch.—Nimm schöne reife Tomatoes, koche sie in heißem Wasser, ziehe die Haut ab, schneide dann bis zu einem Quart auf und koche sie ½ Stunde in einem Pint Wasser auf, dann füge man einen Löffel Back-Soda hinzu, rühre es um, bis es schäumt und thue 1 Quart heißer, süßer Milch hinzu; sobald es wieder kocht, thue man Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu, auch ein wenig Butter und ein paar zerbrochene Crackers, um es substantieller zu machen. Ein oder zwei kleine Schnittchen gesalzenen Schweinefleisches ist ebenfalls ein gutes Substitut für Butter. Sollte man ein Fleisch-Aroma daran wünschen, so lege man ein Stück aus dem Suppentopf hinein. Es sollte so sein, daß die Milch erst dann zugethan wird, wenn man das Gericht bald serviren will. Diese wird sehr oft ökonomische oder nachgemachte Austern-Suppe genannt.

Kartoffel-Suppe.—Schneide Kartoffeln in dünne Scheiben, so daß es ungefähr 1 Pint giebt, mit 1—4 kleinen Zwiebeln (um etwas oder mehr Aroma zu bekommen) und koche es in 1 Quart Wasser bis zum Garwerden, dann füge man 1 Pint fette Milch hinzu, sowie nach Belieben Pfeffer und Salz. Man serviere es heiß. Die Kartoffeln und Zwiebeln mögen abgeschäumt und schön durch einen Durchschlag gerieben werden.

Milch-Suppe.—Gerade so wie die vorige, ohne Zwiebel, gebrauche 1 Pint Wasser, um die Kartoffeln darin zu kochen, dann füge anstatt 1 Pint 1 Quart Milch hinzu; einfach ½ Mal so viel Wasser und 2 Mal soviel Milch verwendend. Man kann auch Crackers zuthun.

1. Delikate Hühnersuppe.—Nehme ein Huhn, 4 Qt. Wasser, 1 Eßlöffel Reis, je eine Zwiebel, Kartoffel und Rübe, ½ Tasse Tomatoes, 2 Stangen Sellerie, Pfeffer und Salz. Anweisung. — Zertheile das Huhn und koche sehr mürbe; gieße durch einen Durchschlag und gieße die Suppe zurück in den Kessel, den Reis hinzuthuend, welcher unterdessen aufgeweicht wurde, hacke die Kartoffel, Zwiebel und Rübe und füge nach einer halben Stunde zur Suppe. Schneide den Sellerie in Würfel und füge ihn 20 Minuten vor dem Auftragen hinzu. Die Tomatos und Gewürze zuletzt. Wenn gut gemacht, wird die Suppe sehr delikat sein. Mit Milch oder Rahm noch mehr, wenn ½ Pt. davon zur Zeit hinzugefügt wird um noch vor dem Würzen heiß zu werden.

2. Hühner, Rahmsuppe. — Die beste Art ein altes zähes Huhn zu verwenden ist die folgende: Richte es gut vor und zertheile es, dann koche es mit 1 Zwiebel in 4 Qt. Wasser bis nur zwei übrig sind. Nehme es dann heraus und schneide die Brust ab. Hacke sie mit den Dottern von zwei hartgekochten Eiern. Füge dies zur Suppe und lasse noch einige Minuten langsam sieden. Füge 1 Tasse heißen Rahm hinzu, oder ½ Pt. reicher Milch, siedend heiß, würze nach Geschmack und trage in einer gedeckten Terrine auf.

3. Suppe, Hühner "Currie," wie in Indien gemacht.—Ein paar schön zugerichtete Hühner, Butter, Currie-Pulver, Mehl, Salz und spanischen Pfeffer und etwas Reis für sich gekocht. Anweisung. — Koche die Hühner vorsichtig, laß sie immer mit Wasser bedeckt bleiben, bis vollkommen zart, den Schaum und das Fett abnehmend, wie es sich an die Oberfläche setzt, dann beseitige die Knochen, habe eine Pfanne bereit, um das Fleisch in reichlich heißer Butter zu braten. Das Fleisch in Mehl umdrehen ehe es in die heiße Butter gelegt wird Nehme 1 Pt. der Hühnerbrühe welche heiß bleiben muß, und rühre mit 1 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel Butter, 1 Theelöffel voll Salz und ein wenig spanischen Pfeffer und zwei Eßlöffel voll „Currie"-Pulver, und wenn alles gut gemischt ist füge dies zu der übrigen Suppe im Kessel und lasse einige Minuten langsam kochen, dann füge das heiße gebräunte Fleisch hinzu und trage heiß auf, und dazu den heißen gekochten Reis.

Anmerkungen. — Dieses ist eine sehr schöne Suppe für die, welche gern Curriepulver mögen. Sie ist sehr gesund, wegen der wärmenden Eigenschaften des Pulvers. Es würde noch erwärmender im Magen wirken, wenn man einen Löffel voll Currie dem Fleische hinzufügt, wenn man es brät. Manche ziehen vor nur die Hälfte des gebratenen Fleisches zur Suppe zu fügen und das übrige mit dem Reis zu serviren. Ich mag beides, weil ich gern Currie esse.

Suppe, Sellerie, mit Rahm, reich. — Ein Rindsbein, 1 großes Bund Sellerie oder zwei kleinere, und reichen Rahm, 1 Tasse voll; ein wenig Mehl. Anweisungen. — Vom Bein mache eine starke Brühe, kalt aufsetzend. Alles Fett abschöpfen wie es steigt. Wenn fertig, nimm das Fleisch heraus und mache die Brühe mit 1 oder 2 Löffel voll Mehl an, welches vorher in ein wenig kaltes Wasser zerrieben wird. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Trage sogleich auf.

Süß-Korn-Suppe (Sweet or Green Corn). Schneide das Korn von einem Dutzend großer Kolben. (Echtes "Sweet Corn" ist immer das Beste.) Lege die Kolben in einen Kessel dicht zusammen und bedecke mit Wasser — nicht weniger wie 3 Pt. oder 2 Qt., wenn nöthig, und koche eine Stunde, dann nehme

die Kolben heraus und koche das Korn im selben Wasser bis es weich ist. Nun füge 1 Pt. reicher süßer Milch hinzu, wenn man sie hat und koche noch einige Minuten, würze mit Salz und Pfeffer, und wenn keine Milch da ist, schlage 2 Eier und rühre hinein und fahre fort 2—3 Minuten zu rühren vor dem Auftragen. Wenn gut gemacht wird sie delikat.

Gersten-Suppe. — Nehme 2—3 Pfund Rinder-Schienbein, gut geschlagen, ¼ Pfund Graupen, 2 kleine Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 2 kleine Karotten, gehackt, Salz und Pfeffer. Anweisung. — Nehme alles in einen Suppenkessel. Decke eben mit kaltem Wasser und lasse eine Stunde langsam erhitzen, dann fahre fort 2—3 Stunden tüchtig kochen zu lassen. Nach Wunsch kann 1 oder 2 Stangen Sellerie in Stücken geschnitten, 15—20 Minuten vor dem Aufgeben hinzugefügt werden. Es erhöht den Wohlgeschmack sehr. Die alte Methode nach welcher man einfach ein wenig Gerste hinein thut, erfordert viel Einbildungskraft, um ihr bedeutende nährende Eigenschaften anzudichten.

Makaroni-Suppe (italienische). — Zu 2 Quarts der siedenden Rindsbrühe oder Suppe (gemacht wie die Karotten-Rindssuppe [oben], ohne das Gemüse) füge 6 bis 7 Stangen Makaroni hinzu und lasse ½ bis ¾ Stunden kochen. Wenn zum Aufgehen bereit, reibe ¼ Pfund guten Käse hinein. Die Makaroni müssen zerbrochen und im Wasser einige Stunden eingeweicht werden, ehe sie mit der Brühe gekocht werden.

Rindfleischsuppe (Fleischsuppe). — Ein Gelenk oder Schienbein mit genug Fleisch für eine Familie von 5 oder 6 Personen, 6 mittelgroße Kartoffeln, 3 oder 4 kleine Zwiebeln, die Hälfte von einem kleinen Kohlkopf, Salz und Pfeffer. Anweisung. — Wenn ein Gelenk, sollte es vom Fleischer durchgehauen werden; wenn ein Bein, sollte es mehrere Male durchsägt sein, um das Mark und den Saft herauszulassen. Thue es in genug kaltes Wasser und stelle es auf den Ofen so früh wie möglich, um um es 1 Stunde vor Mittag gut ferlig zu haben. Dann muß der fein zerhackte Kohl hinzugefügt werden. Die gut geputzten Kartoffeln und Zwiebeln müssen jetzt zusammen fein zerhackt werden und in die Suppe gethan, mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack. Manche Leute lieben es, etwas rothen Pfeffer in ihre Suppen zu thun. Aber zuviel mögen Kinder gewöhnlich nicht. Wenn gebraucht, soll es mit dem Gemüse zusammen hinzugefügt werden.

Anmerkung. — Eine gut gekochte Suppe ist sehr gesund und sollte viel öfters gekocht werden, als in den meisten Familien der Fall ist.

Reis-Suppe. — Das Vorderbein und die Brust eines Lammes oder sehr jungen Schafes; Reis, ½ bis 1 Tasse voll, nach Größe der Familie; genügend Wasser. Anweisungen. — Wasche den Reis früh Morgens und weiche ihn in warmem Wasser ein, aber bedeckt. Die Knochen zerbrochen, dämpfe das Fleisch, bis es mürbe ist; dann füge den Reis mit dem Weichwasser hinzu und lasse kochen, bis der Reis ganz weich ist, den Kessel zurücksetzend, wo vor dem Anbrennen keine Gefahr ist.

Suppengewürze. — Reissuppe wird gewöhnlich nur mit Salz und Pfeffer gewürzt; aber ein wenig Sellerie, Suterei, Thymian, Petersilie oder Majoram kann an irgend eine Suppe nach Wunsch gethan werden. Diese Kräuter sollten von Allen selbst gezogen werden, die Gärten haben, weil sie den Geschmack vieler anderer Gerichte erhöhen.

Anmerkungen. — Es kommt für Kranke wahrscheinlich keine Suppe der Reissuppe gleich. Sie soll nach deren Geschmack gewürzt werden, aber gewöhnlich je einfacher je besser schmeckt sie ihnen. Sicherlich sollte nichts als ein wenig Salz und Pfeffer genommen werden ohne den Patienten zu befragen. Es ist eine Genugthuung zu wissen, daß das was Kranken zuträglich ist auch für den allgemeinen Gebrauch sehr gut ist. Fleischsuppe (Rinds-) ist auch ausgezeichnet wenn mit Reis statt anderer Gemüse zubereitet.

Schottische Brühe (Scotch Broth). — Nehme 2 Pfund rauhen Hammelhals, lose das Fleisch von den Knochen, alles Fett beseitigend; schneide das Fleisch in kleine Stücke und thue in einen Suppenkessel mit einer großen Rübenschnitte, 2 kleine Karotten (gelbe Rüben), 1 Zwiebel, 1 Stange Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, ½ Tasse Graupen, 3 Pint bis 2 Quart Wasser und lasse langsam 2 Stunden kochen. Lasse während derselben Zeit die Knochen langsam in 1 Quart Wasser kochen. Gieße dies langsam in die Suppe. Schmelze je einen Löffel voll Mehl und Butter zusammen. Rühre dies mit einem Löffel gehackter Peterfilie in die Suppe, Würze mit Salz und Pfeffer und trage gleich auf. — („Freie Presse Haushalt.")

Anmerkung. — Während wir bei den Schottischen Gerichten sind, geben wir die Grütze eines „Schottischen Mädels" aus Tilden, Ill., an, da es einer Suppe so ähnlich ist um dazu gerechnet werden zu können. Sie sagt:

Schottische Grütze (Scotch Porridge). — Besteht die Familie aus 6 Personen, nehme 3 Quart Wasser und lasse kochen. Nehme die "Spurtle" (Kelle) in die rechte Hand und die Hafergrütze in die Linke. (Natürlich können nur rechtshändige Mädchen dies thun). Lasse den Kessel auf dem Feuer. Lasse die Grütze langsam in das siedende Wasser fallen, rühre 10 Minuten lang tüchtig und man wird das delikateste Gericht haben; salze nach Geschmack.

Anmerkung. — Es kommt dem Herausgeber vor, daß dieses Gericht nicht nur noch „delikater" wäre wenn es ziemlich dick mit der Hafergrütze angerührt und dann mit einem Quart reicher Milch verdünnt würde, Alles zusammen heiß gemacht, sondern es wäre auch nahrhafter. Ich ziehe gerne den größtmöglichsten Nutzen aus einem Gericht. Ja aus allem, wenn man es hat oder wenn's gemacht wird.

Suppe, Schottische oder Hammel, sehr schön. — Eine Hammel-Keule von 4 Pfd., 1 Gallone Wasser, 1 Tasse Graupen, 5—6 kleine gelbe Rüben, je zwei Zwiebel und weiße Rüben, ein kleiner Kohl-Kopf, eine Handvoll Peterfilie so man hat, Pfeffer und Salz. Anweisungen. — Thue die Keule und die Graupen in einen passenden Kessel mit kalt Wasser; schneide die Zwiebel, weiße Rüben und zwei der gelben Rüben in Scheiben. Reibe die andern gelben Rüben. Hacke den Kohl fein. Wenn das Wasser voll kocht, füge das Gemüse hinzu, und lasse bedeckt 3—4 Stunden kochen oder bis alles gut mürbe ist, thue Salz und Pfeffer hinzu und trage heiß auf. Alle Suppenliebhaber werden „Ausgezeichnet" sagen.

Nudel-Suppe, und wie Nudeln gemacht werden. — Wenn man irgend einer Suppe Nudeln hinzufügt wird es Nudelsuppe. Die Karotten und Fleischsuppe als Grundlage und die Weise wie die Suppe für die Nudeln gemacht wird. Sie brauchen nur 15 oder 20 Minuten zu kochen, und sollten nur so lange vor dem Aufgehen in die Brühe gethan werden.

Nudeln zu machen. — Thue eine Tasse Mehl auf das Backbrett. Mache ein Loch in die Mitte und schütte ein gut geschlagenes Ei mit ein wenig Salz hinein. Knete und rolle so dünn wie möglich aus. Mit etwas Mehl bestreuen. Rolle den Teig auf und schneide in Scheiben. Schüttele die Streifen aus und lege auf einen Teller zum Trocknen. Dies mag im Ofen geschehen, wenn er nicht zu heiß ist mit beiden Thüren offen. Nudeln können an irgend eine reiche Suppe gethan werden, oder an eine besonders gemachte Suppe wie oben angegeben.

Anmerkung. — Dieses ist ein Lieblingsgericht der Deutschen. Doch glaube ich daß ein Mehl-Teig in dieser Form oder zu Klößen gemacht in der Suppe gekocht, sehr unverdaulich ist, und für Kranke nicht zu gebrauchen ist. Doch weiß ich daß die Deutschen durchweg gesünder sind als die Amerikaner, und deshalb auch besser im Stande sind Nudeln und Klöße zu verdauen als wir. Es ist wahrscheinlich so weil ihre Kochart leichter und einfacher ist.

Mock-Turtel, oder falsche Terrapin-Suppe, von „Bob dem Seekoch". — Er sagt: Es ist natürlich alles nachgemacht, denn in dieser Welt geht nichts über eine richtige Schildkröte. Aber, wenn man von diesen Kreaturen keine hat, so kann man sich schon mit einem Kalbskopf behelfen. Man braucht nicht den ganzen Kopf und soll ihn auch nicht mit all dem ein Reservoir enhaltenen Wasser verschwemmen. Aber koche ihn eben mit Wasser bedeckt. Füge ein paar Zwiebeln hinzu und Salz und Pfeffer. Wenn gut weich gekocht, nehme ungefähr das halbe Fleisch, die halbe Zunge und einen Eßlöffelvoll vom Gehirn. Schneide dieses in Stücke, aber nicht zu fein. In einer Pfanne bräune ¼ Pfd. der besten Butter, hellbraune, und wenn vom Feuer genommen siebe man ein wenig Mehl, ein wenig Cayenne-Pfeffer und ein bischen süßen Majoran und mische mit der Butter. Wenn Kräuter in heiße siedende Butter gethan werden, bekommt sie den Geschmack. Rühre die Sauce mit ein wenig vom dem Wasser in welchen der Kalbskopf gekocht ist. Dann füge den zerhackten Kalbskopf hinzu. Stelle auf's Feuer, nicht um zu kochen, sondern um heiß zu werden. Und zuletzt gieße zwei Weingläser voll Madeira dazu. Wenn man dies nicht hat, ist auch Sherry gut. Wenn es auch keine Schildkrötensuppe ist, so ist sie doch gut.

Bemerkungen. — Da Schildkrötensuppe ein Liebling der Wirthsleute ist ist Wein ja dort immer zu haben. Aber wo Wein gebraucht wird, ist selbst gemachter Wein immer zu gebrauchen. Erlasse mir das Gehirn. Wenn Einer nicht selbst genug davon hat, so nützt es doch nicht wenn man das Gehirn eines Kalbes dazu thut. Für Austern-Suppe, siehe Oyster-Stew (gedämpft) u. s. w. wie bei Delmonico gemacht. Für Majoran und andere Gewürzkräuter für Suppen siehe Gewürze für Suppe bei Reissuppe.

Die folgenden preußischen-, grüne Erbsen-, und Spargelsuppen und Brühen. Kalb- und Lamm-Fleisch sind an anderer Stelle aus "Indian Domestic Economy and Cookery" angeführt. Eine Auseinandersetzung findet man bei Hühner-Currie. Die Recepte sind einfach und als Zugabe zu unseren einheimischen sehr werthvoll. Siehe auch Mock-Oyster (nachgemachte Austernsuppe) und andere Suppen in der Abtheilung für Allgemeines.

Preußische Suppe, wie in Indien gemacht. — 1 Kopf Sellerie, je zwei Karotten, Rüben, Zwiebel und Salat-Köpfe. Anweisungen. — Schneide alles in kleine Stücke oder Scheiben und brate in ein wenig Butter oder abge-

tropftes Fett (ghee). Nehme 2 Pfund schönes Hammel-Fleisch, schneide dies in Scheiben und schmore es mit dem übrigen zusammen eine Stunde lang in einer großen Bratpfanne, ohne Wasser; dann gieße 2 Qt. Wasser hinzu und lasse 2 Stunden lang langsam kochen und dann trage sie auf. (Siehe Erklärung hierzu und dem folgenden in den Anmerkungen weiter oben.)

1. **Indische grüne Erbsen-Suppe.** — 3 Pints schöne, frische, gepflückte und geschälte grüne Erbsen; schöne Butter, ¼ Pfund. Je eine Handvoll Petersilie und grüne Zwiebel. Anweisung.—Koche Alles in der Butter über langsamem Feuer, bis es gut gedämpft oder gebraten ist. Dann stampfe in einen Mörser (schlage durch einen Durchschlag, Sieb) und füge Consomme der Zahl der Esser gemäß hinzu, und lasse es auf der Ofenecke stecken, da die Erbsen ihre grüne Farbe verlieren, wenn es kocht. (In Indien wird gewöhnlich über einem Herd gekocht.) Wir würden sagen, lasse es langsam kochen. Gerade vor dem Auftragen füge kleine in Butter gebratene Brotstückchen hinzu.

Anmerkung.—Ich glaube, wenn man ⅓ oder ¼ der Erbsen für sich in Wasser mit ein wenig Salz kocht und man dieses in die Suppe, kurz vor dem Auftragen, giebt, so würde diese einen besseren Geschmack bekommen und man würde deutlicher sehen, wovon die Suppe gemacht wäre, namentlich wenn man denkt, daß Brodstückchen zu viel Umstände machen.

2. **Amerikanische grüne Erbsen-Suppe.** — Nehme 2 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2 Quart grüne geschälte Erbsen und 2 Quart Wasser. Koche die Hülsen eine ½ Stunde in dem Wasser. Dann schöpfe sie heraus und lege das Fleisch hinein, lasse dieses langsam kochen bis eine halbe Stunde vor dem Auftragen. Kochend Wasser hinzuzugießen wie es verkocht; dann füge die geschälten Erbsen hinzu und wenn sie weich sind, mache mit ein wenig Mehl oder Cornstärke eben; Würze mit gehackter Petersilie, wenn sie zu bekommen ist; Salz und Pfeffer kurz vor dem Aufgeben.

3. **Indische Spargel-Suppe.**—Diese wird von den grünen Köpfen allein gemacht. Bereite eine Kalb- oder Lamm-Fleischbrühe, siehe weiter unten; für jede 2 Quart nehme 1½ Pint von den grünen Spargel-Köpfen, zwei Zoll lang geschnitten; koche mit ein wenig Salz; reibe ⅔ davon durch einen Durchschlag oder Sieb und füge in die Suppe; das andere Drittel zerhacke zu erbsgroßen Stücken und füge gerade vor dem Aufgeben in die Suppe, dann bleiben die Stückchen ganz.

Truthahn- (Turkey) Suppe, von den Knochen und dem nachgebliebenen Fleisch. — Ich weiß nicht, wem dafür zu danken ist, der Suppe den Truthahn-Geschmack zu geben Zerschlage die Knochen, (anstatt sie wegzuwerfen wie gewöhnlich), lege diese und die übriggebliebenen Fleischstücke mit 2 Quart Wasser in einen Kessel, einen Eßlöffel voll Reis, decke gut zu und lasse eine Stunde langsam kochen, hinten auf dem Ofen; dann koche etwas stärker, bis der Reis weich wird. Gieße in einen irdenen Topf und halte bis zum nächsten Tage an einem kühlen Platz. Wenn sie zu Mittag gebraucht wird, schöpfe die Fettschicht ab (dies ist bei allen Suppen gut) erhitze sie und trage gleich auf mit Crackers und Gurken (Pickles.)

Anmerkungen. — Auf dieselbe Art kann man die Nachbleibsel von 2 oder 3 Hühnern, Lamm- oder Kalbskeule, Kaninchen, Hasen u. s w. verwenden. Man vergesse ja nicht, alle Markknochen zu zerschlagen, aber für Hasen (Rabbits) siehe nächstes Recept.

Wildpretsuppe. — Zwei Hasen, ½ Pfd. mageres Lammfleisch, 2 mittelgroße Zwiebel, 1 Pfd. mageres Rindfleisch, gebratenes Brod, Butter zum braten, Pfeffer, Salz und zwei Stangen weißen (gebleichten) Sellerie in zollange Stücke geschnitten, 3 Quart Wasser. Anweisung. — Zertheile das Wildpret schön, schneide das Lammfleisch und die Zwiebel in kleine Stücke und brate alles leicht braun in Butter. Lege Alles mit dem Rindfleisch in einen Kessel, das Fleisch in Streifen geschnitten. Füge ein wenig Pfeffer hinzu. Gieße Wasser zu, erhitze langsam und dämpfe zwei Stunden. Nehme die Stücke heraus und lege in eine bedeckte Schüssel; koche die Suppe noch eine Stunde, gieße durch ein Sieb und lasse kühlen. Füge den Sellerie hinzu und lasse noch 10 Minuten langsam stehen. Gieße auf das gebratene Brot in der Terrine.

Gelbe-Rüben-Suppe (vom Stock). — Den Tag wenn diese Suppe gebraucht wird, koche drei Pfund Rindfleich und 1 Gallone Wasser bis auf die Hälfte. Wenn kalt, schöpfe alles Fett ab. Den nächsten Tag salze und setze wieder auf das Feuer. Schabe die Rüben und schneide sie in Würfel bis auf eine (welche gerieben wird, wie unten). Füge diese in die Suppe mit Cayenne-Pfeffer und je einen Eßlöffel voll Zucker, scharfen Essig und geriebener Rübe. Koche bis die Rüben mürbe sind und trage auf.

Anmerkung. — Bei allen Suppen-Rezepten wird viel über „Stock" (stock) gesagt. Diese Methode ist die richtige um eine reiche, nahrhafte Suppe zu bekommen. Man kann zu diesem Zwecke einen Topf haben, wenn jeden Tag Suppe gemacht wird, sonst ist die Methode wie oben die bessere. Wenn man zu diesem Zwecke einen Topf hat, so sollen alle Markknochen, Fleischstückchen, Geflügel u. s. w. hinein gethan werden und jeden Tag erhitzt werden, den Topf auf den Ofen stellen und so die Säfte aus den Stückchen ausziehen zu lassen welche von Zeit zu Zeit hinzugefügt werden. Man gebe jedoch acht, daß der Topf ein- bis zweimal jede Woche ausgewaschen wird um ihn frisch und rein zu halten, je nachdem das Wetter warm oder kalt ist.

Gespaltene Erbsensuppe. — Mache eine Brühe von Wasser in welchem gepökeltes Rindfleisch oder gesalzenes Schweinefleisch gekocht war und ein Rindsknochen. Nehme 1 Pt. der gespaltenen Erbsen in genug Wasser um sie zu bedecken. Wenn sie weich gedämpft sind, drücke sie durch einen Durchschlag und mische sie mit 2 Qt. von der Brühe, in welcher die Knochen kochten. Füge hinzu eine Zwiebel und eine Rübe gehackt und eine gelbe Rübe gerieben. Vor dem Auftragen lege kleine Stückchen geröstetes Brod (Toast) in die Suppe.—" Peterson's Ladies' Magazine."

Grüne Erbsensuppe. — Koche 1 Pt. grüne Erbsen in salziges Wasser mit einer Scheibe einer Zwiebel, einem kleinen Zweig Petersilie und ein paar Pfeffermünzblättern. Wenn fertig gieße das Wasser ab und rühre die Erbsen durch ein Sieb. Verdünne diesen Grund mit gutem „Stock" zur gewünschten Dicke. Vor dem Auftragen mache sehr heiß. Füge ein Stück frischer Butter hinzu und so man hat eine halbe Tasse Rahm. Wenn die Farbe nicht genug grün, füge einige Tropfen Spinatgrün hinzu. Trage auf mit kleinen Stückchen gebratenen Brodes.

Anmerkung. — Wenn man eine Brühe oder Suppe benutzt, wie für die gelben Rüben-Suppen, oben, statt des salzigen Wassers, so wird die Suppe um so reicher und besser. Es ist dann selbst "stock."

Brühen, wie sie in Indien gemacht werden. — Kalb- oder Lammfleisch. — Nehme eine Kalbsschulter oder Vorderbein eines Lammes, breche hübsch die Knochen, reinige und thue in eine Dämpfpfanne, bedecke mit kaltem Wasser, passe auf und rühre gut und sobald es zu sieden anfängt, schäume vorsichtg ab. Füge noch etwas kaltes Wasser hinzu, damit aller Schaum steigt, schäume nochmals, wenn kein Schaum sich mehr absetzt und die Oberfläche der Brühe ganz klar ist, habe folgendes gut zubereitet:

Eine mittelgroße gelbe Rübe, 1 Kopf Sellerie, 2 Rüben und 2 Zwiebeln. Lege diese in die Brühe, decke gut zu und lasse sehr langsam kochen, so daß die Brühe nicht verkocht, 4—5 Stunden, je nach Quantität des Fleisches, gieße durch und setze sie an einen kühlen Platz, wenn sie nicht am selben Tage gebraucht wird.

Anmerkung. — Dieses kann für alle Suppen, braun oder weiß, von Rind-, Kalb- oder Lammfleisch gemacht werden, da man ein Rindsgelenk statt des Kalb- oder Lammfleisches brauchen kann, um den „Stock" zu bereiten, je nach Wunsch.

"Stock," Erklärung und wie gemacht. — Die Bedeutung dieses Wortes, wie es jetzt gebraucht wird, ist die unverdickte Brühe irgend eines Fleisches um die Grundlage oder Stärke aller Suppen zu bilden. Es wird auch oft zu Saucen gefügt, um sie reicher zu machen oder ihre Quantität zu vergrößern. Gemacht wie folgt:

Brauner „Stock." — Um gewöhnlichen „Stock" für braune Suppen, Saucen u. s. w. zu machen, nehme einen Knochen oder Bein und ungefähr 4 Pfund Suppenfleisch. Schneide das Fleisch in Stücke, säge die Knochen innerhalb der Gelenke ab und spalte sie, um das Mark zu gewinnen, brate die Scheiben einer Zwiebel mit dem geschnittenen Rindfleisch, braun im Mark, nun lege das gebratene Fleisch mit der Zwiebel und dem Rindsknochen in zwei Gallonen kaltes Wasser und lasse es 6—8 Stunden langsam kochen, gieße erst durch ein Sieb und dann durch ein Tuch in einen frischen und reinen irdenen Topf. Und den nächsten Morgen schöpfe alles Fett ab. Dies wird für irgend eine braune Suppe oder Sauce gebraucht. Für weiße oder farblose Suppen oder Saucen lasse das Braten weg. Wenn bei gewöhnlichem Wetter an einen kühlen Platz gestellt, hält sich dieser „Stock" eine Woche lang. Dann muß die Krucke oder Topf, in dem man den „Stock" hält, gut ausgewaschen und gelüftet werden, an der Sonne oder am heißen Feuer oder Ofen. (Siehe auch Anmerkung am Anfang der Suppen über "Stock".

Zwiebel-Suppe. — Die Beste zuletzt. — Eine Zwiebelsuppe, gut gemacht, ist eine der gesündesten und darum besten Suppen, die gekocht werden. Nehme 6 mittelgroße Zwiebeln, schneide sie in Scheiben und bräune sie leicht in einem passenden Gefäß mit einem Eßlöffel voll Butter; füge 3 mittelgroße Kartoffeln (geschnitten) hinzu, ebenso ein wenig Salz und Pfeffer. Lasse Alles 1 oder 2 Stunden langsam kochen, in kaltem Wasser aufsetzend. Füge 1 Pint Stock hinzu. Würze nach Geschmack und trage heiß auf, wie man alle Suppen servieren sollte.

Anmerkung.—Wenn Zwiebeln unter Wasser geschält werden, spart es die Thränen für eine andere Gelegenheit und verhindert den Geruch an den Händen.

Haferschleim für Kranke und Kinder. — Nehme 2 Eßlöffel voll Hafergrütze und gieße 1 Pint kochendes Wasser darauf oder ein wenig mehr. Lasse

es kochen, bis es geleeartig ist. Dann gieße es durch ein feines Sieb, welches man für solche Zwecke hat. Zu einer Kaffeetasse voll füge 1 Theelöffel voll Zucker, 2 Theelöffel voll Rahm. Dann ist es für einen König passend. Für sehr kleine Kinder oder schwache Kranke mit leidendem Magen verdünne man mit Wasser, während es kocht, oder mit frischer, kalter Milch nach dem Kochen.

Bemerkung. — Vielleicht ist es nicht ganz am Platze, aber es ist werthvoll und gut für Jedermann, selbst Gesunde. Für die, welche verständig genug sind, ein leichtes Abendessen zu nehmen, ist ein leichter Thee, Haferschleim und ein wenig Brot oder Crackers vollkommen genügend, selbst die Grütze ungeseiht.

Verschiedene Gerichte.

Fleisch, Geflügel und Fische.—Mit passenden Brühen, Saucen, &c.—Anmerkungen.— Die meisten Anfänger im Haushalt werden es nicht nur für gut finden, einige Recepte zu haben, um Fleisch, Geflügel und Fische auf die mehr gewöhnlichen Arten zu bereiten, aber namentlich werthvoll wird sein, zu wissen, wie man sparsam mit den Ueberbleibseln einer oder mehrerer Mahlzeiten sein kann, wovon oft ein Gericht nicht nur so schmackhaft wie das vorige, sondern oft noch schmackhafter und köstlicher sein kann. Wir glauben, daß diese beiden Punkte sich in den folgenden Recepten bewahrheiten werden. Und da wir oft die Frage einer Hausfrau hören: „Was soll ich zu Mittag kochen?" oder was eben die nächste Mahlzeit ist, werde ich in der Rubrik für Gerichte mit einem Küchenzettel für eine Woche anfangen, so daß jeder wissen mag, was zweckmäßig ist, jedoch bemerkend, daß jeder nach Wunsch irgend welche Aenderung für einen Tag oder eine Mahlzeit machen kann, wie es ihm eben paßt oder gefällig ist, je nachdem was sie an Hand haben.

Küchenzettel für eine Woche. — Diese Liste wurde aus dem Notizbuch einer Stadtdame, welches sie zum eigenen Gebrauch hatte, genommen. Man wird finden, daß sie für Land- und Dorffrauen eben so zweckmäßig ist als für die Stadtdamen. Die Quantität der zum Kochen zu kaufenden Sachen wird natürlich durch die Zahl der Essenden bestimmt; immer bedenken, daß es besser ist, etwas übrig zu behalten und etwas mehr als wie zu wenig haben, namentlich wenn man Gesellschaft hat. Außer den Sachen, die in der Frühstücksliste genannt sind, können noch folgende sein: Hafer- oder Weizengrütze, Milch- oder Wasser-Toast, Mais-, Grobmehl- oder Buchweizenkuchen, Thee, Kaffee oder Kakao — nach Wunsch. Zu Mittag, so viele der Gemüse der Jahreszeit wie man wünscht, mit Thee oder Kaffee; und auch zum Abendessen, die Gerichte nach Wunsch von Fleisch bereitet, zusammen mit eingemachten oder frischen Früchten, je nach der Jahreszeit.

Sonntag. — Frühstück, Beafsteak; Mittag, Turkey, Hühner oder sonstiges Geflügel, daß genug nachbleibt, Gemüse, Pie oder Pudding, oder Beides.

Montag. — Frühstück, das Uebriggebliebene vom Turkey, Hühner oder sonstiges Geflügel, gebraten und zu Mittag, was jetzt noch nach ist als Fricasse, gebraten oder aufgewärmt mit Sauce.

Dienstag. — Frühstück, Cotellettes von Lamm, Hammel, Kalbfleisch oder Schweinefleisch, wie gewünscht; Mittag, Rindfleischsuppe, Gemüse und Pudding.

Mittwoch. — Frühstück, Schinken und Eier; Mittag, gekochtes Pökelfleisch—Rindfleisch oder Schweinefleisch und Bohnen, und Pie.

Donnerstag. — Frühstück, Hasch (Hash) oder sonstige Gerichte von dem übrigen gepökelten Rindfleisch u. s. w.; Mittag, Suppe mit dem Suppenfleisch, Gemüse u. s. w.

Freitag. — Um katholischer „Hülfe" genehm zu sein, habe man sicherlich Fische zum Frühstück und Mittagessen, und sonstiges Fleisch für andere der Familie nach Wunsch.

Samstag. — Frühstück, Kalbscotelletten oder Karbonaden von anderem Fleisch, wie gewünscht, und Buchweizen oder sonstige Pfannkuchen; Mittag, Beefsteak, gestampfte oder gebratene Kartoffel und Pie oder Pudding.

Winke, um Fleisch und Fische zu kochen. — Gekochtes Fleisch. — Zum Kochen, sollte es immer in heißes Wasser aufgesetzt werden, welches die Poren schließt und den Saft hält, hiernach langsames Kochen bis es mürbe ist. Und wenn es gepökeltes Rindfleisch ist, um es kalt zu essen, lasse man es über Nacht im Wasser stehn, es wird dann süßer und saftiger sein.

Für Suppen, setze man es immer in kaltes Wasser auf damit die Poren offen bleiben und der Saft in die Suppe läuft, welches gewünscht wird. Nachdem es zu kochen anfängt, lasse es langsam kochen,—nicht ganz gelinde aber kochen.

Für Fische dasselbe, brauche nur Wasser genug um sie zu bedecken.

Fleisch und Geflügel zu braten, ein heißer Ofen, die Thür ein wenig offen lassend; man bedecke das Fleisch gut mit Butter oder Bratenfett ehe es in den Ofen geschoben wird, dieses hält die Oberfläche (Kruste) feucht und verhindert das Herausfließen des Saftes.

Fische zu braten.—Man habe immer genug heißes Fett oder Butter, auch müssen die Fische gut trocken sein. Nachdem sie in Wasser gelegen läßt man die Feuchtigkeit von einer Serviette aufnehmen ehe man sie in die Bratpfanne legt.

Anmerkungen.—Bei warmen Wetter bekommen Fleisch und Fisch leicht einen Stich (Taint). Ich werde zunächst ein Mittel angeben um diese Beschwerden zu beseitigen. Dieses Recept erleichtert auch Schmerzen bei Brandwunden u. s. w. auch ist es ein gutes Desinfektionsmittel.

Uebelriechendes Fleisch, Geflügel, Fische, Butter u. s. w. zu bessern. — 1 Unze Permanganate of Potash (übermangansaure Potasche) und kaltes Wasser, das gekocht hat, in eine Flasche. Um die permangansaure Potasche aufzulösen, schüttle gut und es ist zum Gebrauch fertig. Je nach der Größe des Stück Fleisches nehme einen Thee- oder Eßlöffel voll von der Auflösung in genug Wasser, um das Fleisch in einem passenden Krug oder Topf zu bedecken. Rühre mit einem Stock um, da es die Haut oder das Zeug befleckt, dann lege das Fleisch, Huhn, Ente oder Fisch, was es eben ist hinein. Wasche alle Theile gut und lasse es 10 Minuten im Wasser liegen; spüle dann gut, wodurch aller Stich oder Uebelgeruch entfernt wird.

Für Butter. — Man schneide sie in dünne Scheiben, wasche vorsichtig in einer Auflösung von derselben Stärke, spüle gut in reinem Wasser, knete sie über, wickle sie in ein Stück Weißzeug und bedecke sie mit Salzlake.

Bei Verbrennung. — Man nehme 1 Theelöffel voll von der Auflösung zu ½ Pint Wasser, feuchte die Lappen damit an. Diese naßhaltend und auflegend, soll den Schmerz augenblicklich beseitigen. Es ist auch gut für Quetschung, um den Schmerz zu lindern. Siehe Anmerkung unten, wie große Verbrühungen und Brandwunden behandelt werden und über allgemeine Desinfectionsmittel.

Anmerkungen. — Man bemerke, daß oben nur übelriechendes Fleisch genannt wird. Faules Fleisch kann nicht verbessert werden. Aber den üblen Geruch benimmt die Auflösung. Wirkliche Zersetzung (Fäulniß) kann nicht wieder hergestellt werden. Man behauptet, daß diese Auflösung dasselbe ist als

Condy's Fluid — von welchem man sagt, daß es das beste bekannte Desinfectionsmittel ist; und Dunglison, der den großen medizinischen Lexicon herausgegeben, sagt: „Condy's Desinfectionsflüssigkeit, glaubt man, ist eine gesättigte Lösung von übermangansaurer Potasche" u. s. w. Herr Condy, in einer Broschüre, die er in 1862 herausgegeben, sagt: ½ Wasserglas voll dieser Lösung in einem großen Bad (dies nimmt an, daß die Person über und über erkrankt ist oder über einen großen Theil) wird augenblicklich Erleichterung bei furchtbaren Verbrühungen und Brandwunden gewähren.

Fliegen damit zu vertreiben.— Der Schreiber von "Hints and Helps" im "Blade" in 1879 herausgegeben, wovon der Herausgegeber diese Notizen gesammelt und verkürzt hat, behauptet, daß ein wenig dieser Lösung in einen Suppenteller voll Wasser die Fliegen vertreibt, selbst die großen Brummfliegen, welche so unangenehm werden wenn frisches Fleisch nahe liegt.

Beefsteak.—Wie man es brät.—Ich werde mit Beefsteak anfangen da es, wahrscheinlich, öfter als irgend ein anderes Gericht gemacht wird. Und da will ich einen Spruch eines beisteuernden Laien zum "Home Department" des Toledo "Commercial" anführen, wie eine englische „Beefsteak-Flanke" in 1734 gekocht wurde, und wie es bis vor Kurzem noch allgemeine Sitte war und wie die meisten Leute es noch thuen. Ich werde den Spruch wiedergeben und nachher in den Anmerkungen solche Erklärungen, die den richtigen und besseren Weg zeigen Beefsteak zu bereiten. Der Spruch ist wie folgt:

„Klopfe das Fleisch bis die Fasern brechen,
Bestimmt mußt du das Fleisch jetzt braten,
Guter Kohlen viele; keinen Augenblick warte,
Drehe es diesen Weg, drehe es den;
Das Magere halb-gar — nicht so das Fett.
Dann und wann den Saft auf den Teller träufeln,
Lege Butter auf, lege sie auf das Fleisch,
Salz, Pfeffer, umdrehen, trag auf und speis'."

Anmerkungen. — Der Mittheiler fragte „ob einer der Correspondenten des "Home Department" eine bessere Regel wüßte?" Worauf ich „ja" antworte. Lasse einfach die erste Zeile des Spruchs weg und man hat eine bessere Regel ausgenommen das Steak ist sehr zähe, das wäre der einzige Grund warum man Fleisch klopfen sollte, da es den süßen Saft des Fleisches heraustreibt, und wenn es geschmort wird (schmoren, to broil, ist der einzig richtige Weg Steak zu bereiten) beseitigt es viel Nährstoffe und schadet dem delikaten Geschmack. Einige Leute schmoren oder vielmehr kochen das Steak oben auf dem Ofen. Dies ist nicht delikat; auch ist es nicht so rathsam als in heißem Tiegel oder Pfanne ohne Butter zu bereiten, wie unten angegeben: Doch ich werde die Art und Weise angeben, welche meine Familie Jahrelang befolgte bis der Tod meine Gefährtin ereilte.

Beefsteak. — „Broiler," wie zu machen. — Ich ging zu einem Blechschmied und sagte ihm, ich wünsche eine Art „Griddle Ring Broiler" (Schmor Pfanne) aus Draht von passender Stärke und kreuzweise gelegt, so groß daß ich sie in den Ofen lassen konnte wenn der Deckel abgeschoben würde. Das Ofenloch war 9 Zoll im Durchmesser, so machte er denn aus No. 9 Draht einen Ring 8½ Zoll im Durchmesser. Und verkreuzte ihn mit No. 16 Draht um dort das Steak aufzulegen. Dann, zum Griff, nahm er ein Stück von dem Draht No. 9, vielleicht

8, welcher noch dicker ist, ungefähr 4 oder 4½ Fuß lang und bog ihn in der Mitte, daß die Enden 2 Zoll auseinander parallel waren, die beiden Enden wurden sodann an einer Seite um den Ring geschlungen und befestigt, so daß sie unter der Pfanne durch bis zur andern Seiten reichten, mit dünnen Draht festgemacht, den Griff bildend und ihn zugleich befestigend. Dann wird der ganze Griff gerade aufrecht gebogen und die obersten 9 Zoll desselben werden nochmals in einen rechten Winkel über die Pfanne gebogen, um beim rösten hier mit der Hand zu halten, Der aufrechte Stiel sollte wenigstens lang genug sein, daß der Griff oben wenigstens 1 Fuß über den Ofen hervorragt, selbst wenn die Pfanne 6 Zoll oder mehr in den Ofen hinein gehalten wird wenn das Fleisch darauf liegt, um das Verbrennen der Hand zu verhüten. Richtig würzend und mehrere Male drehend wird das Steak sehr schnell bereitet und behält allen Saft in sich wenn es nicht geklopft wurde um ihn heraus zu lassen. Mit dieser Art Pfanne (Griddle Broiler) kann man das Fleisch nahe auf die Kohlen halten und sich viel Mühe sparen. Dies Verfahren läßt sich über einen Kohlen- ebenso wohl als über einem ziemlich weit niedergebrannten Holzfeuer anwenden. Ich meine fast jeder Blechschmied kann nach obiger Beschreibung eine solche Pfanne herstellen, und sie wird sehr bequem von denen gefunden werden die ein gutes geröstetes Steak lieben.

Um Kalbfleisch, Lammfleisch, Hühner etc. zu rösten ist es gleich schön. Gewiß muß man richtig würzen, einen heißen Teller zum auflegen haben, und genügend Butter auf das Steak legend um die Sauce zu bilden. Decke mit einem andern heißen Teller zu, wenn es nicht gleich aufgetragen wird.

Anmerkungen. — Auf jede der oben angegebenen Arten bekommt man ein schönes Gericht. Oder wenn das Wasser vom Fleisch abgegossen ist, soll man ein wenig Milch und so man keine Milch hat, ein wenig heißes Wasser aufgießen, und nachdem es einige Minuten gekocht, es mit ein wenig in kalt Wasser geriebenem Mehl verdicken. Dieses, ein sehr schönes Gericht, bietet eine angenehme Abwechslung. Oder das trockene Rindfleisch kann, feingehackt in Salat gemischt oder mit Kartoffel und Eier zusammen ein schönes Frühstücksgericht bilden; oder gedämpft, oder mit frischen oder „gekannten" Erbsen gegessen oder mit gedämpften Zwiebeln und Kartoffel. Auf diese Art kann es auf verschiedene Weise verwendet werden oder mit solchen Dingen gebraucht werden wie man eben zur Hand hat oder bekommen kann.

Beef-Ballen, aus rohem Fleisch, gebraten. — Hacke rohes Rindfleisch sehr fein, 2 Pfund oder so viel man braucht mit 1¼ Pfund Nierenfett, abgezogen oder gehackt; Würze nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und wenig Gewürznelken; Misch eine Handvoll Mehl hinein und knete zu Ballen und brate in heißem Bratenfett oder Schmalz (Bratenfett ist hierzu am besten), hübsch braun, wendend so daß beide Seiten gebräunt werden. Trage heiß auf; aber sie sind auch kalt gut. Für den Herausgeber wird der Wohlgeschmack durch einen Eßlöffel voll Salbei noch erhöht.

Beef- oder andere Fleisch-Ballen, aus übrig gebliebenem Fleisch. — Hacke fein, irgend welches übrig gebliebene Fleisch, mit ebensoviel Kartoffel, füge eine kleine Zwiebel hinzu um leicht zu würzen. Nehme trockenes Brot, feuchte es mit heißem Wasser an. Man nehme genügend Brot, daß die Masse zusammenhält, so daß sie in Kuchen oder Bällen (hübsch braun) in einem

Tiegel mit ein wenig Butter oder Bratenfett wie Fleisch gebraten werden kann. — Nettie Hines-Wood, aus Janesburg, Mo., in „Blade".

Kaltes Fleisch haushälterisch verbraucht. — Hacke irgend kaltes Fleisch klein, wie zu "hash," wärme in Milch auf; je mehr Rahm darin je besser. Wenn es zum Auftragen bereit ist, rühre ein Ei hinein, nach Geschmack; manche lieben es mehr ohne Ei. Mit schön gebackenen Kartoffeln zu essen, oder in Milch, mit ein wenig Butter auf gewärmte Kartoffel.

Kaltes Rindfleisch auf andere Art.—Hacke das Fleisch klein, mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln und etwas reicher Sauce. Lege in Blechpfannen, dreiviertel voll, fülle mit Kartoffel (gestampft) und lasse im Backofen bräunen.

„Rahm-Croquettes."—Delmonico's Ersatz für "Hash."—Herr Delmonico beschreibt „Croquettes" als den begehrenswerthen Ersatz für das amerikanische "hash" und sagt wie es gemacht wird. Kalb-, Hammel- und Lamm-Fleisch, Kalbsmilch, beinahe alle leichtes Fleisch, auch Hühner und Turkey können zu köstlichen „Croquettes" verwandt werden. Hacke das Fleisch sehr fein. Hacke eine Zwiebel, brate sie in einer Unze Butter, füge einen Eßlöffel voll Mehl hinzu und rühre gut um; dann füge das gehackte Fleisch und etwas Brühe, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß hinzu; rühre zwei bis drei Minuten, dann füge zwei Eidottern hinzu und schütte das ganze zum Kühlen in eine Schlüssel. Wenn es kalt, rühre nochmals gut, theile in Stückchen für „Croquettes", rolle in die gewünschte Form in Brodkrumen, tauche in geschlagenes Ei, dann nochmals in die Brodkrumen und brate zu einer hellgoldigen Farbe. Die „Croquettes" können einfach aufgetragen werden oder mit Tomato-Sauce oder mit Garnitur von Gemüse.—„New Yorker Zeitung."

Anmerkung.—So kann man sehen, daß irgend kaltes Fleisch in haushälterischer Weise zu einem neuen Gericht modernisirt werden kann, (wie die Damen beim Uebermachen eines Kleides sagen), welches sogar einen feineren Geschmack haben kann, als in seiner ersten Form.

In folgender Weise spart „Winifred" in Toledo ihr

Kaltes Rindfleisch und trockenes Brot, oder Bisquit-Bälle. — Hacke das Rindfleisch sehr fein (Schweinefleisch geht nicht), weiche das Brot in kaltem Wasser, nehme es dann in die Hände und drücke so viel von dem Wasser aus wie möglich. Nehme ⅔ so viel Brot als Fleisch. Mische dann das Fleisch und Brot gut zusammen, schlage 3 Eier und thue sie hinein; füge Salz nach Geschmack hinzu und reibe eine wenig Muskatnuß hinein, um nach Wunsch zu würzen. Forme in Bälle wie kleine Bisquits und brate langsam in Butter oder Kochfett, braun auf beiden Seiten.

Beefsteak in Pfanne oder Tiegel zu schmoren. — Eine Mitarbeiterin, die etwas vom Kochen versteht, sagt: „Wenn man Steak kauft, ist darauf zu achten, daß das Fleisch nicht mehr wie ¾ Zoll dick geschnitten wird und überall gleichmäßig dick ist. Setze den Tiegel auf den Ofen, lasse ihn heiß werden, lege dann das Steak darauf, ohne zu klopfen (sie hat gewiß das Geheimniß des Nichtklopfens gelernt); wende es sogleich und zwar 2 Minuten lang fortwährend oder noch länger, wenn es mehr gar werden soll. Man sehe darauf, daß der Tiegel vor dem Anfang heiß genug ist. Man fürchte nicht, daß das Fleisch anhaftet oder anbrennt; es wird es nicht thun, wenn es richtig behandelt wird. Wenn das Fleisch fertig ist,

lege ein wenig Butter darauf, würze es nach Geschmack mit Pfeffer und Salz, stelle es noch einige Minuten in den Backofen, und es ist fertig.

Anmerkungen. — Ich weiß nicht, warum es noch einige Minuten lang in den Ofen gestellt wird, wenn es nicht geschieht, um die Butter schmelzen zu lassen. Aber wenn der Teller und das Steak beides heiß ist, wie es sein sollte, schmilzt die Butter auch bald genug, ohne das Steak in den Ofen zu stellen. Es wäre denn, daß man auf etwas anderes warten müßte, was nicht sein sollte; da das Steak heiß aufgetragen werden soll, so muß es auch das Allerletzte beim Bereiten eines Mahles sein. Es ist aber angemessen, daß man es mit noch einem heißen Teller deckt, um es auf den Tisch zu tragen. Wenn das Steak zuerst an dem Tiegel haftet, löse man es mit einem Messer ab. Die Haut schneide man ringsum ab, da diese die Seiten aufwerfen würde oder aufrollen. Auf diese Weise erhält man eine bröckelige, braune Oberfläche und der ganze Saft bleibt darin. Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Beefsteak mit Zwiebeln bedeckt. — Schmore das Steak wie oben. Nehme 2, 3 oder 4 Zwiebeln nach Größe der Familie. Hacke schön und thue in einen Tiegel oder Backpfanne mit Bratenfett oder Butter. Rühre bis sie gut sind, vor dem Anbrennen in Acht nehmend. Lege sie auf das Steak auf dem heißen Teller und decke noch einen heißen Teller darüber. Lasse einige Minuten stehen, damit der Geschmack in das Steak zieht. Trage heiß auf. Diejenigen, welche keine Zwiebel mögen, können ihr Steak dann ohne sie bekommen.

Anmerkung. — Einige Leute kochen ihre Zwiebel erst, bis sie weich sind und stampfen oder hacken sie. Dann das Steak in Butter oder Bratenfett bratend, nehmen sie das Steak heraus und braten die Zwiebel in der Sauce und gießen dann über das Steak. Dies macht sie weicher und mehr breiig und das Steak weniger verdaulich.

Beefsteak und gesalzenes Schweinefleisch mit Zwiebeln bedeckt. — Brate ein paar Scheiben Schweinefleisch braun; nehme das Schweinefleisch heraus und brate dann das Steak, — irgend mürbes Steak geht dazu, wenn fertig nehme heraus und lege Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten hinein. Bedecke und lasse langsam kochen, dann und wann umrührend. Lege erst Schweinefleisch, dann Steak und zuletzt die Zwiebeln auf den Teller. Mache eine Sauce etwas Mehl, Wasser und Butter und Salz hinzu fügend wenn nöthig, gieße diese über das Ganze.

Beefsteak in Cracker-Krumen gebraten. — Ein Mitwirker an einer Zeitung fragt und schreibt wie folgt: Muß von Euch jemand so früh aufstehen und so eilig Frühstück bereiten, daß Ihr nicht auf schöne Kohlen warten könnt, um ein Steak zu schmoren? Wenn so, habe man ein sehr wenig Butter in der Pfanne und nachdem das Steak leicht geklopft oder gehackt ist, bestreue mit Salz und Pfeffer. Wälze in fein gestoßene Cracker-Krumen und bräune schnell in der Butter. Man wird dies eine bestimmte Verbesserung des ledernen Zeuges des sogenannten Steaks und auch einen sehr schmackhaften Ersatz für das geschmorte nennen.

Anmerkung. — Es scheint nur nothwendig das Steak mit einem scharfen Messer zu spalten, da es dann viel schneller durchbrät und auch nicht die Cracker Krumen verbrennt, wie es bei dickeren und länger bratenden der Fall wäre. Steak sowohl wie Schweinefleisch wird verbessert wenn man es in Cracker-Krumen oder

Teig wendet und wenn es gebraten werden soll, es schnell brät. Ich liebe geschmortes Schweinefleisch mehr als gebratenes wenn das Fett nicht sehr heiß ist. — Langes Saugen und Einziehen von Fett verdirbt alles Fleisch für die Verdauung ob es in Krumen getaucht ist oder nicht.

Getrocknetes Rindfleisch mit Eiern. — Schneide in Scheiben, oder kaufe im Laden ½ Pfd. getrocknetes Rindfleisch in dünnen Scheiben geschnitten. Lege es in die Bratpfanne gut mit heißem Wasser bedeckt und setze auf; und wenn es zum kochen kommt gieße das Wasser ab, dadurch wird es aufgefrischt. Nun thue Butter hinein, einen guten Eßlöffel voll (Bratenfett oder Schmalz geht auch), füge ein oder zwei Fingerspitzen voll Pfeffer hinzu, und lasse es einige Minuten kochen über heißem Feuer; dann breche drei bis vier gute Eier hinein und rühre bis die Eier fertig sind. Trage heiß auf; oder kehre das Rindfleisch in Mehl wenn es grade mit braten fertig ist und brate die Eier für sich und trage wie bei Schinken auf.

Anmerkung. — Eine andere Dame verbraucht ihr kaltes Fleisch in folgender Weise:

Schöne Fleisch-Bälle. — Nehme genug kaltes Fleisch zu einer Mahlzeit, nehme die Knochen heraus und hacke klein, würze mit Pfeffer und Salz, Muskatnuß und Nelkenpfeffer; weiche ungefähr ⅓ so viel Weizenbrod in kalte Milch; drücke es aus, mische mit dem Fleisch, füge geschlagene Eier (eins für je drei Personen) hinzu und ein Walnuß großes Stück Butter. Rühre gut und rolle in Bälle; brate in heißem Fett. Lege sie als Pyramide auf eine flache Schüssel und trage auf.

Ein Gericht aus Brocken. — Man nehme einige kalte Kartoffeln, einige Stücke trockenes Brot, einige Brocken kaltes gekochtes oder gebratenes Fleisch; hacke alles in der Hackschüssel klein; würze mit Salz, Pfeffer und Salbei, füge ein Stück Butter hinzu und koche wie Hash. Es ist viel besser als Kartoffel allein aufgewärmt.— „Frau A. M. Fellows, Prairieville, Mich."

Rinds- oder Kalbskopfkäse aus knochigen Stücken oder mit Hühnerfleisch. — Man nehme die knochigen oder billigen Stücke Rind- oder Kalbfleisch, und koche sie bis sie ganz mürbe sind. Nehme die Knochen heraus und hacke ganz fein wie zu Hash. Würze mit Butter, Pfeffer, Salz, einige gerollte Crackers, etwas Salbei oder sonstiges Würzkraut nach Geschmack. Füge ein wenig Brühe hinzu in welcher es gekocht wurde. Rühre es gut zusammen und presse es in eine tiefe Blechschüssel oder Schale, decke mit einem Teller zu (mit Gewichten darauf). Lasse es stehen bis es kalt ist und schneide es dann in Scheiben wie Kopfkäse. Für Abendessen oder Lunch ist es sehr schön, oder für die hungrigen Knaben und Mädchen die ihr Mittagessen mit in die Schule nehmen. Hühner oder Turkey in derselben Weise zubereitet, aber ohne Kräuter, ist sehr schön.—„Melissa W."

Anmerkung. — Dies wird ein gerade so gutes Gericht sein als wenn „Melissa W." ihren vollen Namen angegeben hätte. Wohl möchte der Herausgeber ihr volle Ehre erweisen, aber in diesem Falle ist es unmöglich. Doch wird sich aus genannten Sachen ein schönes Gericht ergeben.

Hirschsteaks geschmort. — Man schneide sie dünn und schmore sie schön, oft wendend, nachdem sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack gewürzt sind. Lege sie auf eine heiße Schüssel oder Teller, mit einem Stückchen guter Butter auf jedem Steak; halte heiß. Es ist gebräuchlich Wildpret mit Preißelbeer

(Cranberry) Sauce oder Gelee zu serviren. Dem Geschmack des Herausgebers nach kommt kein Fleisch dem Hirschbraten gleich. Aber Hasen in folgender Weise zubereitet sind auch sehr schön.

Hasen „Cotelettes. — Schneide die Glieder in Coteletten Größe. Zum Beispiel die Schulter halb durch geschnitten, so auch die Beine mit dem Ende der Knochen abgehauen, und die Rückenstücke dem halben Kopf gleich. Man halte Brodkrumen und eine geschlagene Eidotter bereit. Tauche jedes Stück in das Ei und dann in die Brodkrumen wie Kalbskoteletten. Brate schön braun und wenn aufgetragen wird gieße eine reiche braune Sauce dazu; diese kann wenn gewünscht mit Tomato-Sauce gewürzt werden. Auch kann nach Wunsch gebratene Speckscheiben herum gelegt werden.

Leber "Hash." — "Hash" von Rindfleisch gemacht, ist ein solch gewöhnliches Gericht, daß wir dachten etwas neues und sehr schönes für die zu ersinnen, die gerne Leber essen. Koche die Leber bis sie ganz mürbe ist, — es darf nicht einmal ein Verdacht von Härte vorhanden sein. Hacke sie mit einem Hackmesser fein. Schmorre das Gehackte in einer Sauce von Butter und gebranntem Mehl. Die Würze ist Pfeffer, Salz, ein wenig Zitronensaft oder ein wenig pikanter Sauce wie Champignon oder Tomatoes.

Hühner "Hash." — Dies ist die geeignete Art zum Frühstück irgend vom Mittag übrig gebliebenes, gebratenes oder gekochtes Hühnerfleisch zu bereiten. Hacke das kalte Hühnerfleisch, nicht zu fein, und zu einer Tasse Fleisch füge 2 Eßlöffelvoll guter Butter, eine halbe Tasse Milch, genug gehackte Zwiebel um leichten Geschmack zu geben und Salz, Muskatblüthe und Pfeffer nach Geschmack. Man dämpfe es, gebe Acht es zu rühren, und servire mit Petersilie garnirt, wenn gewünscht. Jedes Stückchen Knochen muß entfernt werden.

Anmerkungen. — Wenn kalt zubereitet, presse es statt es zu dämpfen und trage heiß auf.

Rindsleber zu braten. — Schneide die Leber in dünne Scheiben, tauche jedes Stück in Weizenmehl oder gerollte Crackers und brate in heißem Bratenfett, Schmalz oder Butter. Würze mit Pfeffer und Salz. Es muß gut durchgebraten sein, schön braun; trage heiß auf.

Kalbsleber Kopfkäse — (kalt zu essen). — Man nehme eine Kalbsleber, lege sie in eine Saucenpfanne, bedecke sie eben mit Wasser und koche bis mürbe, dann zerdrücke sie mit einer Kelle oder stampfe mit dem Kartoffelstampfer, füge eine Tassevoll Rahm hinzu und würze mit Salz, Pfeffer, ein wenig Nelken und süßen Majoran, so man hat, wenn nicht, nach Wunsch ein wenig Salbei. Rühre gut und thue in eine feuchte Schale oder Schüssel und lege Gewichte fest auf bis es kalt ist. Nun ist zu irgend einer Zeit zum Thee oder Lunch fertig, und ein schönes Gericht ist es.

Anmerkungen. — Es ist delikater als Rindsleber, wie Steak gebraten in Butter, d. h. ohne die Arbeit es in Kopfkäse zu machen; aber Kopfkäse ist auch schön gebraten.

Rindfleisch zu braten oder zu backen. — Eine „Farmerfrau" theilt uns mit und die versteht es: Man lege das Fleisch auf einige Stöcke in die Bratpfanne, die Stöcke dick genug, so daß ½ Zoll tief Wasser in der Pfanne sein kann, ohne das Fleisch zu berühren. Würze mit Salz und Pfeffer, und stelle es 3—4 Stunden,

ehe es gebraucht wird, in den Backofen. Begieße es öfter mit dem Wasser, welches unten in der Pfanne ist. Füge Wasser hinzu während es verdampft. Dieses macht süßes, saftiges, gebackenes Rindfleisch. Das große Geheimniß ist, daß das Fleisch das Wasser unten in der Pfanne nicht berührt und daß man es oft begießt. Zähe, wenig versprechende Stücke Rindfleisch werden besser, wenn man sie erst 1½ Stunde lang dämpft und dann noch eben so lange im Ofen backt.

Anmerkung. — Wenn weder Stöcke noch Wasser gebraucht werden, um das Anbrennen zu verhindern, so stelle eine Pfanne mit Wasser in den Ofen, der Dampf davon bewahrt das Fleisch vor dem Anbrennen. Aber das Begießen mit dem Wasser und den Säften, wie sie vom Braten tropfen, ist ein sehr schöner Weg. Die folgende Art und Weise wird auch als gut befunden werden, um eine Art Halbbraten zu braten.

Beef, ein Topfbraten oder Schmorbraten. — Schneide ½ Pfund gesalzenes Schweinefleisch in dünne Scheiben, und lege sie auf den Boden des Topfes; schäle eine mittelgroße Zwiebel und schneide sie in Scheiben, lege diese auf das Schweinefleisch; dann lege man ein ziemlich dickes festes Stück "Round of Beef" ungefähr 6 Pfund in den Topf, würze mit einem Eßlöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Pfeffer; füge Wasser hinzu, bis ein Viertel vom Fleisch heraus reicht. Decke den Topf zu und stelle ihn wo das Fleisch langsam kocht. ½ Stunde auf je 1 Pfund Fleisch ist die zum Kochen nöthige Zeit. Wende das Fleisch hin und wieder und lasse es sehr langsam kochen, bis es braun und mürbe ist. Man sehe darauf, daß nur so viel Wasser im Topf ist, um es am Anbrennen zu hindern. Wenn das Fleisch fertig ist, halte es heiß im Ofen, während ein Eßlöffel voll Mehl in der Sauce zwei Minuten kocht. Dann trage die Sauce und das Schweinefleisch mit dem Braten auf einer Schüssel auf.

Salat-Sauce für irgend eine Art Fleisch, Hühner u. s. w. — Ein knappes Pt. gekochtes oder gebratenes kaltes Fleisch in kleine Würfel geschnitten; Kalbfleisch, Lammfleisch oder Hühnerfleisch kann gebraucht werden, oder sogar zwei Arten zusammen, wenn man von einer Sorte nicht genug hat. Zweimal so viel Kohl als Fleisch. Nur der weiße und krause Theil des Kohls sollte gebraucht und fein gehackt werden.

Die Sauce oder Salat. — Man nehme ½ Pt. Essig, einen gehäuften Theelöffel voll Zucker, 2 Eier, ein wenig Pfeffer und Salz und ein eigroßes Stück Butter. Anweisung. — Hitze die Zuthaten, außer die Butter, über siedendes Wasser oder indem man die Schüssel in eine Schale siedenden Wassers setzt, immerfort rührend, um das Zusammenlaufen der Eier zu verhüten. Sobald es dickt, nehme vom heißen Wasser, rühre die Butter hinein und gieße während es noch heiß ist, über das Fleisch, rühre bis es kalt ist. Dann lasse man es stehen, dann rühre den gehackten Kohl hinein.

Anmerkung. — Dies macht ein unübertreffliches Gericht zum Thee.

Gepökeltes Rindfleisch mit Kohl zu kochen. — Ein 6—8 Pfund großes Stück muß 3—4 Stunden langsam kochen. Setze in kaltes Wasser auf und entferne allen Schaum, der sich absetzt. Wenn man es schnell kochen läßt, namentlich zuerst wird das Fleisch nie so zart als wenn es langsam kocht. Je langsamer es kocht, je mürber wird es und je besser der Geschmack.

Wenn man Kohl damit kochen will, schneide man einen Kopf in zwei Hälften und gieße kochendes Wasser darauf, dann, nach wenigen Minuten gieße man das heiße

Wasser ab, welches viel von dem üblen Geruch oder Geschmack wegnimmt. In einer Stunde wird der Kohl schön gekocht. Man sagt, daß, wenn man ein Stück rothen Pfeffer (so groß wie eine Fingerspitze) in das kochende Fleisch oder Gemüse wirft, es allen üblen Geruch zerstört. Es ist des Versuches werth, und was mich betrifft, ich liebe den Geschmack des rothen Pfeffers, wenn ein kleines Stückchen hineingeworfen wird, ob es den Geruch wegnimmt oder nicht.

Wenn das Fleisch kalt genossen werden soll, lasse es über Nacht im Wasser stehen. Es wird dann saftiger und geschmackvoller.

Mock Rinder-Zunge oder schmackhaftes Rindfleisch, gebacken.—3½ Pfund mageres, rohes Rindfleisch; 6 viereckige Soda-Crackers oder ihres Gleichen, ein ei-großes Stück Butter, ½ Tasse süßen Rahm, 3 Eier, 4 Theelöffel voll Salz, 2½ Theelöffel voll Pfeffer, süßes Majoran-Pulver, (wenn man es hat und liebt, auch Sommer-Saturei oder Salbei, wenn man es liebt) 1 Theelöffel voll. Anweisung.—Hacke das Rindfleisch fein und klopfe es, alle Bänder und Sehnen herausnehmend; rolle die Crackers fein, wärme die Butter ein wenig, so daß sie sich gut mischt; breche die Eier in das gehackte Fleisch und mische alles mit den Händen zusammen; mache zwei Laibe oder Rollen davon, presse sie dicht zusammen, lege in eine Pfanne und lasse 1½ Stunde backen, mit Wasser und Butter begießend, beide Seiten hübsch braun werden lassend. Was übrig bleibt, schneide in dünne Scheiben; es giebt ein köstliches Gericht zum Thee.

Kaltes Roast-Beef, geröstet.—Schneide dünne Scheiben von den mageren Theilen des Roast. Würze mit Salz und Pfeffer und lege auf den Rost über schöne Kohlen, wende geschwind zwei- oder dreimal, da es schneller als ganz rohes Fleisch röstet und trage, sobald als fertig, auf; während es sehr heiß ist, ein Stückchen Butter auf jede Scheibe legend.

Anmerkung.—Unser Draht-Beefsteak-Röster, (siehe denselben) wird zu diesem Zwecke sehr schön sein, da man das Fleisch bis dicht auf die Kohlen durch das Ofenloch senken kann und schnelles Feuer hierzu braucht:

Gerollte Rindsseite gepökelt zum Kalteſſen.—Eine Dame, die im „Blade" an einen Dr. Utter schreibt, welcher mitgetheilt hatte wie die Cincinnatier Schlächter ihr Rindfleisch zum Pökeln bereiteten, sagt, was sie eine bessere Methode nennt, wie folgt:

„Für gerolltes Pökel-Rindfleisch nehmen wir die Seite, nehmen die Knochen heraus und besprenkeln die eine Seite mit Salz, Pfeffer und ein wenig Salpeter. Salze, am dicken Ende anfangend, wenn es aufgerollt ist und binde mit starker Schnur herum und der Länge nach; lege es 10 bis 14 Tage in starke Lake, nehme es heraus und lasse es mehrere Stunden in frischem Wasser kochen, oder bis es fertig ist. Sobald es vom Feuer genommen wird, muß es sofort gepreßt werden; lege ein Brett oben auf und einen schweren Stein auf das Brett als Gewicht und behalte das Gewicht bis zum nächsten Tage darauf. Wenn es gut gepreßt ist, schneidet es sich wie Schinken in Scheiben. Ich hoffe, der Doktor wird es versuchen und sagen, wie es ihm gefällt."

Anmerkung. —Ich habe des Doktors Bericht, wie es ihm gefällt nicht gesehen; aber, da dies dem Herausgeber gefällt, und er weiß, daß es auch anderen gefallen wird, die gerne einige schöne Schnitte gekochtes Rindfleisch zum Abendessen lieben, so ist das genug. Man wird es sehr schön finden. Sommer-Saturei, Majoran u. s. w. kann man als Würze gebrauchen, oder auch Salbei; man wird finden, daß es für die, die es mögen den Geschmack noch um vieles erhöht.

Frisches Rindfleisch.—Es zu kochen, um kalt zu essen. — Man nehme die weichen, oder die Theile, wo keine Knochen sind und mit Fett durchwachsen; Salz und Pfeffer nach Geschmack und rolle wie „Jelly"-Kuchen; dann wickele Bindfaden fest herum und koche bis es fertig ist; wenn kalt, schneide wie Kuchen in Scheiben.—Frau Emma Weatherwax, Cedar Rapids, Iowa.

Anmerkung. — Man sieht hieraus, daß man nicht zu warten braucht, bis es gepökelt ist, da frisches Fleisch ebenso gut zu gebrauchen ist — nur für solche die gepökeltes vorziehen. Jeder kann es nach Wunsch machen.

Gefülltes Rinderherz, gebacken. — Man entferne die „tauben" Ohren und alle überflüssigen Bänder, Fett u. s. w. Wasche innen und außen, um alles noch im Herzen enthaltene Blut zu entfernen. Lege in einen Topf und bedecke mit kochendem Wasser. Lasse es kochen, bis es mürbe ist. Nehme es heraus und schneide die innere Wand heraus um für die Füllung Raum zu machen, welches gerade wie für Hühner oder Turkey gemacht wird, ein wenig mehr Butter hinzufügend als Ersatz für das magere Fleisch des Herzens. Backe 1½ Stunde.—Frau A. W. Smith, Sheridan, Montana, im „Blade."

Anmerkung. — Ein schön gebackenes Herz ist ein Gericht, das der Herausgeber sehr liebt. Möchte gerne einmal die Woche essen helfen. Wenn welches nachbleibt, schneide in Scheiben und wärme den nächsten Morgen in der Sauce auf. Wenn keine Füllung nachbleibt, thun es auch einige Brotstückchen in der Sauce aufgewärmt.

Rindszunge im Topfe.—Koche eine gesalzene, aber ungeräucherte Zunge mit 1 Pfund schönem Kalbfleisch. Entferne die Haut von der Zunge und hacke sie mit dem Kalbfleisch fein, dann schlage es schön mit dem Steakklopfer, 3—4 Eßlöffel voll Butter hinzufügend, ein wenig Cayenne Pfeffer, Muskatblüthe, Muskatnuß und Nelken fein gemahlen. Mische alles gut zusammen und presse in kleine Töpfe oder Näpfe und gieße ein wenig geschmolzene Butter oben auf, wodurch es besser hält. Es geht auch sehr schön ohne Kalbfleisch, aber damit ist es vorzuziehen. Es kann kalt gegessen werden, oder in heißer Butter braun gebraten.— "Our Fireside Friend."

Schottisches Fleisch in Töpfen. — Koche einen Ochsenbacken und zwei Kalbsfüße langsam, bis daß sich das Fleisch von den Knochen löst. Hacke fein, würze mit Salz, Pfeffer; mische mit etwas von der Brühe oder Suppe, in welcher es gekocht war, so daß es feucht wird, dann bringe in Formen. Wenn vorsichtig gekocht und gut gewürzt, hält es sich eine Woche lang. Und wenn, wie die Zunge, mit Butter bedeckt, noch viel länger. Die Schotten essen dies mit einer frischen Citrone und Senf. Ist die Familie groß, können beide Backen und 4 Füße genommen werden. Das Backenfleisch ist zart, aber Fleisch von anderen Theilen kann genommen werden, wenn man es länger kocht, um es gleich zart zu machen.

Schottische Karbonaden mit Kalbfleisch. — Etwas übriggebliebenen Kalbsbraten schneide man in der Dicke von Cotelettes und etwas größer als ein Silberdollar, bestreue gut mit Mehl, und brate hellbraun in Butter; kehre noch einmal in Mehl um, und ½ Pt. Wasser nach und nach zugießend, setze auf's Feuer und wenn es kocht, füge eine Zwiebel hinzu und ein Messerspitze voll pulverisirte Muskatblüthe, und lasse ¾ Stunde sehr langsam kochen. Würze die Sauce mit einem Eßlöffel voll Champignon, Catsup und Worcestershire Sauce. Laß aufkochen und trage heiß auf.

Gefüllte Kalbs- oder Lammsbrust, "Dutch Turkey." — Man nehme eine schöne Kalbsschulter und beim kaufen lasse alle Knochen durch den Schlächter vorsichtig herausnehmen, nur an den Enden schneidend, um eine Oeffnung für die Füllung zu lassen; wasche und trockne indem man ein Tuch auflegt und das Fleisch damit drückt. Reibe 1 bis 1½ Pint Brotkrumen, würze mit Salz und Pfeffer, 1 Theelöffelvoll süßen Majoran, Salbei, Thymian oder Petersilie, wie man vorzieht, fein gehackt nachdem es getrocknet ist; und wenn Zwiebel gewünscht ist, reibe eine mittelgroße oder hacke sie, und lege mit eben soviel Butter in eine Saucenpfanne. Dämpfe 5 bis 8 Minuten gieße dann über die Krumen und mische gut. Presse die Füllung in die ganze Oeffnung in der der Knochen war. Verwahre die Enden mit hölzernen Nadeln (Speilen) oder mit starken weißleinenen Zwirn. Würze die Außenseite mit Salz und Pfeffer; bestäube mit Mehl und lasse ungefähr 2 Stunden backen, oder bis es gar ist, in einen ziemlich heißen Ofen; dann und wann mit dem Wasser und Fett begießend, welches für den Zweck in die Pfanne gethan wurde; und 2—3 Stöcke in die Pfanne gelegt wurden, um das Fleisch aus dem Wasser zu halten, um so besser; wenn es zu sehr bräunt lege ein Stück Papier oder eine flache Pfanne oben auf. Behalte denselben Vorrath—ungefähr ½ Pt.—Wasser in der Pfanne, um damit eine Sauce zu machen, mit gebranntem oder ungebranntem Mehl gedickt, nach Belieben. Schulter oder sogar Keule eines jungen Hammels kann nach derselben Weise zubereitet werden; oder sie können auf diese Weise gebacken werden, ohne die Knochen zu beseitigen und ohne Füllung, wenn man dazu keine Zeit hat. Cranberry (Preißelbeer) Sauce oder irgend Fruchtgelee kann hiermit servirt werden; aber zu Lammfleisch wird meistens folgende Sauce gegeben.

Münzsauce für Lammbraten. — Fein gehacktes, grünes Münzkraut, 3 Eßlöffel voll, ebensoviel granulirten Zucker und 6 Eßlöffel voll guten Essig, bereite und trage heiß auf.

Anmerkung. — Ich ließ mir immer die Kalbsbrust von einem deutschen Schlächter in Ann Arbor, Mich., hierzu zurecht machen und er nannte es immer "Dutch Turkey." So kann man mich keiner Beleidigung und Respectlosigkeit den Deutschen gegenüber zeihen. Denn der Ausdruck kam von einem ihrer eigenen Landsleute.

Fleischbrod von Rind-, Kalb-, Hammelfleisch oder Schinken übrig geblieben. — Irgend nachgebliebenes Fleisch einer früheren Mahlzeit, hacke man fein. Fett und mager zusammen, nach Wunsch eine gehackte Zwiebel, einige Schnitten trockenes Brod in Milch aufgeweicht, die überflüssige Milch ausdrückend, für Jedermann ein Ei, mische Alles zusammen mit Pfeffer und Salz nach Bedarf. Mache ein Laib davon und backe für Frühstück oder Thee, gestampfte Kartoffeln oder gebratene rohe in Scheiben geschnitten sind mit diesem Gericht sehr schön.

Gehackte Fleisch-Kuchen (Fritters). — Richtiges "Minced Meat" 2 Tassen oder hacke und würze selbst kaltes Rindfleisch und Kalbfleisch, wenn ein wenig kalten Schinken dabei ist, um so besser, hacke einen großen Backapfel hinein um das "minced" nachzumachen, und feine Brotkrumen, 1 Tasse voll; 2 gut geschlagene Eier und den Saft einer halben Citrone. Mische gut und würze ein wenig wenn von nachgebliebenem Fleische gemacht. Brate in heißem Schmalz; wenn

nöthig gieße durch einen Durchschlag ab und trage heiß auf. Wenn dünn gemacht, werden sie schneller gar.

Schweinefleisch. — Jetzt kommen wir zur Frage des Schweinefleisch und ich sage nur, daß, obgleich viele, vielleicht die meisten Aerzte gegen den Gebrauch dieses Artikels als Nahrungsmittel rathen, der Herausgeber doch immer mehr oder weniger davon gegessen hat. Jeder muß meistens für sich selbst bestimmen, seinem Gesundheitszustande nach. Man esse keine Nahrung, der sich der Magen widersetzt, aber was gut verdaut wird, gibt auch Kräfte. Vielleicht die größte Quantität Schweinefleisch wird gebraten. Deshalb werde ich zuerst angeben, wie dies auf die schmackhafteste und verdaulichste Weise gethan wird. Natürlich beziehen sich diese Bemerkungen auf gesalzenes oder eingelegtes Schweinefleisch:

Gesalzenes Schweinefleisch, wie zu braten. — Eine Dame, welche fähig ist, Unterricht im Kochen dieses Artikels zu ertheilen, sagt: „Niemand in meiner Familie mag Schweinefleisch, sagen sie, und doch lassen wir jährlich ein Faß davon verschwinden. Hier ist eine Methode, wie ich es immer im Frühjahr mache, wenn ich es extra schön haben will: Ich lasse es einige Stunden in süßer Milch ziehen; gewöhnlich nehme ich abgerahmte oder frische Buttermilch, lasse es dann ablaufen und brate braun."

Anmerkung. — Wenn es erst in Mehl getaucht wird, wird es mürbe und schön sein. Gerollte Cracker-Krumen machen es auch schön. Wenn in Würfel geschnitten und mit Eiern gebraten, wie Omelette mit Schinken (siehe unten), wird es auch ausgezeichnet.

Schinken, wie zu backen, und eine Omelette aus Nachbleibseln. — Man nehme einen mittelgroßen Schinken, 8 bis 12 Pfund, und lasse ihn 12 bis 24 Stunden in kaltem Wasser ziehen, einmal wechselnd. Lege ihn sodann in einen passenden Kessel, der groß genug ist, um ihn mit kochendem Wasser zu bedecken; füge hinzu 1 Pint Essig mit ein wenig Sommer-Suteria, Salbei, Thymian oder Petersilie; Petersilien-Samen ist gut; man brauche irgend zwei hiervon, welche man an Hand hat, und lasse langsam 2 bis 3 Stunden kochen, bis er sehr mürbe ist. Wenn er kühl genug zum Anfassen ist, nehme die Rinde ab und alles Fett über ½ Zoll dick und auch die dunkle Außenseite, welche nicht von der Rinde bedeckt war; lege ihn in die Bratpfanne, besprenge ihn mit ein wenig Puder-Zucker, reibe ein wenig Brotrinde darauf und stelle den Schinken in einen ziemlich heißen Ofen, ungefähr 1½ Stunde, bis er schön braun ist. Wenn man ihn zur Mittagszeit gerade herausnehmen kann, dann ist er ausgezeichnet, aber er ist auch kalt vorzüglich. Der Zucker verbessert den Geschmack und hält und vermehrt den Saft. Zu Omelette nimm alle Ueberbleibsel, hacke sie fein, und auf jedes Pint gehackten Schinken nehme drei Eier; dieses schön braun gebraten, macht ein delikates Frühstück.

Anmerkungen.—Dies ist die richtige Art Schinken zu bereiten, ihn für Butterbrod fein zu hacken; aber für diesen Zweck kann das meiste oder fast alles Fett dran gelassen werden. Man mische nach Geschmack Senf dazu und eine hinreichende Quantität Wasser, worin der Schinken gekocht wurde, um es für Butterbrod-Hackfleisch feucht genug zu machen. Ich ziehe es dem aus Rind- oder Kalbfleisch Gemachten vor. Ich möchte mal den Arzt sehen oder irgend eine andere Person, welche sich weigert, dies zu essen, wenn es gut zubereitet ist, obgleich es natürlich nur Schweinefleisch ist.

Omelette mit Schinken, roh oder gekocht.—Schneide den Schinken in kleine Würfel (grob gehackt); schlage die Eier (eins oder zwei auf jede Person nach Wunsch) mit etwas Salz; dann thue den gehackten rohen Schinken in die Butter und, wenn er beinahe gebraten ist, gebe die geschlagenen Eier über den Schinken. Bei raschem Feuer wird die Omelette bald gar. Schneide in passende Stücke zum Serviren. Um die Omelette mit gekochtem Schinken zu machen, gebe die geschlagenen Eier gleich auf den Schinken, sobald der Schinken in die heiße Butter kommt, da der Schinken schön heiß sein wird, sobald die Omelette gar ist; heiße Butter drauf träufeln bis es fertig ist.

Schinken-Bälle, (Ham Balls).— Hacke fein kalten, gekochten Schinken, hierzu nehme etwas Mehl und auf je eine Person ein Ei; schlage zusammen und mache zu Bällen; brate braun in heißer Butter.

Schinken und Eier, extra schön.—Ein Koch schickt das Folgende an das "Country Gentleman": Schneide den Schinken nicht ganz ½ Zoll dick. Koche in reichlich Wasser, bis er beinahe durchgekocht ist. Thue in eine Pfanne und brate den fetten Theil hellbraun; nimm es dann vom Feuer, nimm das Fleisch hinaus und gieße das Fett in eine Tasse ab; wische die Pfanne aus, daß sie wie ein Spiegel glänzt. Dann thue einen Löffel des klaren Fetts in die Pfanne, schlage die Eier hinein und setze die Pfanne auf eine Stelle, die nicht heißer ist wie kochendes Wasser; decke es zu und lasse die Eier langsam 4 bis 5 Minuten kochen; nimm sie heraus, sobald sie sich heben lassen. Lege sie um den Schinken auf den Teller, aber gieße das Fett nicht mit auf. Esse mit gestampften Kartoffeln.

Gebratener Schinken mit gedämpften Eiern.—Brate den Schinken wie gewöhnlich, dämpfe die Eier indem man sie in eine Pfanne mit kochendem Wasser über mäßigem Feuer schlägt. Die Eier sollten in ein besonderes Gefäß geschlagen werden um schlechte zu vermeiden. Decke die Pfanne 4 bis 5 Minuten zu. Nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf den Schinken oder auf einem besonderen Teller; besprenge mit ein wenig Pfeffer, Salz und etwas Butter. Trage heiß auf.

Geröfteter Schinken. — Wenn der Schinken sehr salzig ist, frische ihn mit etwas heißem Wasser auf, wie Pökelfleisch aufgefrischt wird, nur nehme man es vom Ofen sobald es kocht, und lasse es ungefähr 20 Minuten weichen. Lasse das Wasser ablaufen und röste wie Beefsteak. Siehe dasselbe. Wende 2—3 mal, würze mit Pfeffer und lege etwas Butter darauf. Trage heiß auf.

Schinken- und Zungen-"Toast."—Schneide die Brodscheiben ziemlich dick. Röste vorsichtig, und bestreiche beide Seiten gut mit Butter. Hacke Schinken oder Zunge ziemlich fein; lege es in eine Pfanne mit etwas Butter und Pfeffer (der Herausgeber liebt eine Fingerspitze voll Cayenne Pfeffer), und man nehme auf jedes Stück Brod ein geschlagenes Ei; und sobald das Ei fertig, streiche es auf den "Toast" und trage sogleich auf.

Schinken-Kuchen, gebacken, zum Frühstück oder Thee. — Man nehme das übriggebliebene von gekochten Schinken, fett und mager zusammen, hacke fein und schlage mit dem Fleischklopfer oder, so man hat, lasse man es durch eine Wurstmaschine laufen, weiche für jede Person ein Stück Brod in Milch auf, für jeden ein Ei und etwas Pfeffer. Alles zusammen gerührt, thue in eine passende

Pudding-Form und backe schön braun. Nehme diesen Schinkenpudding nach Belieben. Es kann beides sein. Manche mögen das nächste mit einer Mischung von Kalbfleisch vorziehen.

Schinken und Kalbfleisch. — Nachbleibsel haushälterisch benützt. — Nehme eine gleiche Quantität von kalten übriggebliebenen Schinken und Kalbfleisch, hacke fein, jedes für sich; thue etwa ½ Dutzend hart gekochter Eier, je nach der Quantität Fleisch, ebenfalls fein gehackt, in eine mit Butter geschmierte Puddingform, lege eine Schicht Kalbfleisch mit Pfeffer und Salz nach Geschmack, und feuchte mit etwas Wasser und wenig Worcestershire-Sauce (oder Catsup); dann eine Schicht Schinken in gleicher Weise hineingelegt und dann von den Eiern mit Pfeffer und Salz und so weiter, bis alles drin ist; dann wenn der Schinken fett ist, gebrauche keine Butter, sonst lege ein paar Stücken schöner Butter oben auf, und backe ungefähr 2 Stunden lang langsam, dann kann es heiß für irgend eine Mahlzeit aufgegeben werden, oder mit einem Teller und Gewichte bedeckt, fortgestellt werden, bis es kalt ist und sich gut in Scheiben schneiden läßt.

"Scrapple" anstatt Schweinssülze (Head cheese). — „Lorinda" von Anoka, Minn., giebt dem „Blade" eine Methode, Schweinsköpfe mit Maisgrütze (Cornmeal) zu verbrauchen, welches sie von einer Holländerin in Illinois gelernt hat, und sie nach einer 25jährigen Erfahrung beurtheilt. Es bedarf nur eines Versuchs, um irgend wen über die Schmackhaftigkeit und Sparsamkeit im Verbrauch von Schweinsköpfen aufzuklären. Sie sagt:

„Weiche den Kopf oder die Köpfe über Nacht in Wasser ein. Am Morgen reinige gründlich, die Augen und Ohren tief ausschneidend; dann koche bis er weich, nimm ihn heraus und lasse ihn abkühlen. Entferne alle Knochen und hacke ihn fein. Laß alles Wasser ablaufen, in welchem er gekocht war, um alle Knochenstückchen zu beseitigen; spüle den Kessel aus und thue das abgelaufene Wasser zurück, stelle auf den Ofen zum heiß werden; unterdessen würze das gehackte Fleisch und thue es mit genug Wasser auf, um den Kessel halb zu füllen, lasse es ziemlich dünn sein. Wenn es zu kochen anfängt, dicke mit Maisgrütze, bis es breiig wird. Während es noch heiß ist, thue es in eine Pfanne, es eben streichend; sobald es kalt ist, gieße geschmolzenes Fett darüber, um die Oberfläche vor dem Hartwerden zu bewahren; dadurch hält es sich auch länger. Wenn es gebraucht werden soll, schneide in halbzoll dicke Scheiben und brate in heißem Fett oder Butter, bis es braun ist. Wende bis es wieder braun, und iß heiß. Wenn dies Jemanden zu fett ist, kann man Herz und Zunge dazu nehmen".

Schweins-Karbonaden mit Aepfel gebraten, sehr schön. — Thue die frischen Karbonaden in eine Bratpfanne, und würze mit Salz, Pfeffer und Salbei, nach Belieben andere Würzkräuter über gestreut und brate. Wenn nicht Fett genug vorhanden ist füge noch Butter oder Bratenfett hinzu um mehr Sauce zu gewinnen. Nachdem die Karbonaden fertig sind werden die in Scheiben geschnittenen Aepfel in derselben Pfanne gebraten, und wenn sie braun sind gebe sie über die Karbonaden oder trage sie für sich auf, da sie manchen nicht schmecken würden, obgleich es dem Herausgeber und den meisten Andern sehr gut schmecken wird. Benütze nur gute Backäpfel. Frische Schweinskarbonade auf dieselbe Art gebraten und gewürzt sind auch ohne Aepfel sehr schön, wenn sie hübsch braun sind.

Anmerkung. — Wir werden die Schweinefleischfrage mit einer Anweisung schließen, Schweinsfüße auf richtige Art zu kochen und zu servieren, so auch Schweinsohren u. s. w., wie es von dem großen Showman P. T. Barnum angegeben wird.

Es wird zugegeben daß er der größte Circusmann in der Welt ist und warum sollte er nicht etwas von guter Kost gelernt haben? Ich meine daß er es hätte, nach seiner Größe und seinem runden Gesicht zu urtheilen. Dem „Bridgeport Standard" (Barnums Heim) entnommen wird es wohl verläßlich sein. Ich weiß der Natur der Dinge nach daß er recht hat.

„Geröstete Schweinsfüße, a la Barnum," ist eines der Gerichte auf der Sturtevant Haus Speise-Karte in New York zu finden. Barnum sagt daß ihm Schweinsfüße gut zubereitet, lang bevor gegeben wurden ehe er sonstige Fleischspeisen essen durfte. Wenn junge und alte Füße 2½ Stunden lang zusammen gekocht werden wie gewöhnlich so sind die alten zäh und werthlos. Kocht man sie 3½ Stunden, so zergehen die jungen Füße und die Gallerte würde wegschwimmen. Nun das Geheimniß ist, daß man jeden Fuß in Baumwollenzeug einwickelt und mit Garn fest umbindet. Dann koche 4 Stunden. Laß sie in der Bandage bis sie zum rösten gebraucht werden, brate oder lege sie ein. Während sie gekocht werden hält die Haut sie zusammen, und beim essen wird man sie so zart wie möglich finden.

Anmerkung. — Der „Standard" sagt in ihrem Staat (Connecticut) wäre ein Hotel, dessen Haupt-Attraction der Speisekarte Schweinefüße wäre, nach Herrn Barnums Anweisung gekocht. Ich weiß daß Schweinefüße, wie sie gewöhnlich gekocht werden, was Zartheit und Eßbarkeit anbetrifft, ein Unsinn sind. Dies Einwickeln und lange Kochen ist gewiß neu bei dem Auftragen. Ich sage „Hurrah für Barnum" weil er dem Publikum etwas zu Gute gethan, das so lange dauert, wie Schweinefüße wachsen. 2½ Stunden ist lange genug, um die Ohren zu kochen, welche der Herausgeber den Schweinsfüßen immer vorgezogen weil sie zarter und delikater sind, eben weil sie nicht so lange wie Schweinefüße zu kochen brauchen, und sind deshalb weich wenn die Füße noch zäh und sehnig sind, eben weil man nicht wußte wie zu kochen.

„Stews" von Hammel-, Hühnerfleisch u. s. w. — Nehme den Hals oder ein Theil des Vorderviertels eines Hammels, nicht so alt um zäh zu sein, schneide in ziemlich große Stücke und lege in einen Topf mit gut passendem Deckel, und bedecke das Fleisch mit kaltem Wasser. Koche langsam und entferne den Schaum, wie er aufsteigt, bis ganz zart; dann stelle bei Seite gut zugedeckt. Den nächsten Morgen entferne das Fett oder Talg von der Oberfläche, zu rechter Zeit setze wieder auf das Feuer, um zu Mittag fertig zu werden, füge ein wenig Pfeffer und Salz hinzu und irgend Würzkraut nach Belieben. Gieße heißes Wasser hinzu, um das Hammelfleisch gut zu bedecken; und wenn es schön kocht, thue Klöße aus leichtem Brod oder Biscuitteig hinein, lasse fortwährend kochen, bis die Klöße gar sind. Trage in einer bedeckten Terrine auf die für die Brühe und Sauce sowie Fleisch und Klöße groß genug ist. Wenn richtig gemacht, wird, nachdem das Fleisch und die Klöße herausgenommen ist, und Sauce genug übrig bleiben, um mit ein wenig kalt Wasser oder Milch noch zerriebenen Mehl zu einer Brühe zu dicken.

Sehr zähes Hammel- oder Hühnerfleisch.—Fleisch von Hühnern, die bei vielem Eierlegen und Aufziehen mancher Brut zäh geworden, kann durch längeres Dämpfen am ersten Tage schön zart und schmackhaft gemacht werden.

Hammel- und Schweins-Stew.—3 Pfund Hammelfleisch vom Halse oder andern billigern Theilen, ½ Pfund gesalzenes Schweinefleisch, 1 Zwiebel, Salz

und Pfeffer, Petersilie, Thymian und Sommer Suterie, so man hat und liebt. — Anweisungen. — Schneide das Hammelfleisch in kleine viereckige Stückchen, ¾ Zoll; das Schweinefleisch in kleine dünne Scheiben, breche oder schneide die Zwiebel in Scheiben, die Ringe auseinander nehmend, wenn in Scheiben geschnitten. Lege das Hammelfleisch in eine bedeckte Dämpfpfanne mit genug kalt Wasser zum bedecken. Hitze langsam und dämpfe eine Stunde; füge dann die Schweinsschnitten und Zwiebelstückchen hinzu, Salz und Pfeffer nach Geschmack, lasse schmoren bis das Fleisch gar ist, worauf man nach Wunsch Teig wie zu Piekruste bereit haben kann; (zu 1 Quart Mehl nehme 3 Eßlöffel Schmalz, 2½ Tasse Milch, je 1 Theelöffel voll Salz und Soda, 2 Theelöffel voll Weinsteinrahm (Cream of tartar); rühre schnell und lasse nicht zu steif werden, oder in diesem Verhältniß;) rolle ½ Zoll dick aus und schneide in Vierecke oder Diamantform, und lege lang genug hinein um den Teig gar zu kochen, 10 bis 15 Minuten sind genug; und grade vor dem Abnehmen füge die Würzkräuter hinzu, wenn sie gebraucht werden. Wenn sie zuerst hinein gelegt werden, verfliegt zu viel von dem Geschmack. Wenn fertig, dicke eine Tasse Milch mit 1 oder 2 Eßlöffel Mehl und rühre hinein ehe es in die Terrine gethan wird, statt des Pieteigs oder Klöße, ½ Kanne Süßkorn, oder in der Süßkorn-Zeit kann das vorhergekochte Korn von ½ Dutzend Kolben hineingerührt werden. Beides ist ausgezeichnet.

Anmerkungen. — Lamm-, Kalb-, Rindfleisch, oder junge Schweinsrippen, oder andere magere Theile machen ein billiges, leichtverdauliches und wünschenswerthes Mittagsessen, zu irgend einer Jahreszeit.

Werth von Würzkräutern für Stews, u. s. w. — Wenn die Leute im allgemeinen wüßten wie viel schöner Stews mit diesen Kräutern sind, namentlich: Thymian und Petersilie, um Suppen und Stews zu würzen, scheint es dem Herausgeber, würden sie sie selbst ziehen. So sind für diese Zwecke Salbei, Sommer Saturei für Würste und Braten, und wirken zugleich wie Kräutertee zum Schwitzen gegen Erkältung und so weiter. (Das Essen zu würzen u. s. w., Siehe nach den Gerichten.)

"Irish Stew."—2 Pfund Hammelcotelletten oder Carbonaden; 4 Pfund Kartoffel, nach Größe der Familie; 1 Zwiebel, Pfeffer und Salz. Anweisung.—Schneide die Carbonaden in kleine Stücken, die Knochen zerhackend, wenn welche darin; schäle die Kartoffel und schneide sie in Scheiben; zerstoße oder hacke die Zwiebel fein; schmiere den Boden der Pfanne mit Butter und lege eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden, mit genügend Zwiebel. Würze jede Schicht mit Salz und sehr wenig Pfeffer; dann eine Schicht Carbonaden u. s. w., bis alles drin ist; dann gieße 1 Pint kaltes Wasser darauf, bedecke und lasse zwei Stunden langsam kochen, bis fertig. Trage heiß auf und halte während des Essens heiß, indem man die Terrine zugedeckt hält.

Anmerkungen.—Trotzdem dies "Irish Stew" heißt, ist es für Amerikaner gut genug, wenn es hübsch gemacht ist. Es ist in Hotels und Boardinghäusern ein sehr beliebtes Gericht. Irgend kaltes Fleisch, nicht zu fett, kann hierzu verwendet werden; nicht zu vergessen, daß wenn gekochtes Fleisch gebraucht mird, man nur halb so lange braucht, nur um die Kartoffel gar zu machen.

"Irish Stew."—Von übriggebliebenem Steak und Kartoffel.— Schneide das übriggebliebene Steak und die Kartoffel in ½ Zoll große Stückchen;

dämpfe das Steak in einer Dampf-Pfanne, bis es ganz mürbe ist; zerschneide eine Zwiebel und füge die Kartoffel mit etwas übriggebliebener Brühe vom Steak hinzu. Würze mit Pfeffer und etwas Salz, wenn nöthig mit Salbei und Saturei.

Anmerkungen.—Man habe genug Sauce von dem Stew als Brühe übrig und es ist für einen König gut, d. h. wenn es nicht zu trocken zubereitet wird. Dem Herausgeber wenigstens war ein Gericht, wie oben gewürzt gut genug, in Florence, Kan. Man versuche es, mit Thymian und Saturei gewürzt, wenn man ein gutes Gericht liebt. Der einzige Fehler, den ich je an dem Stew fand oder hörte, war: „Ich möchte noch ein wenig mehr von dem Stew."

Kartoffel-Stew.—Zum Kartoffel-Stew lege man drei Scheiben durchwachsenes Schweinefleisch salzig auf den Boden der Dämpf-Pfanne. Lasse es braten. Wenn zu viel Fett da ist, gieße ein Theil davon ab. Schneide eine Zwiebel in Scheiben und brate mit dem Schweinefleisch. Wenn es braun ist, lege die in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und gieße genügend heißes Wasser darauf, dieselben jedoch nicht ganz zu bedecken. Wenn beinahe gar, setze oben auf, um langsam kochen zu lassen. Füge Pfeffer, Butter und eine Tasse süßen Rahm hinzu. Milch, mit Mehl gedickt, kann statt des Rahms benutzt werden.

Pastinak Stew. — ½ Pfd. gesalzenes Schweinefleisch, in Scheiben geschnitten; 1 Pfd. Kalb- oder Rindfleisch in kleinen Stücken, dämpfe in einer Dämpfpfanne mit genügend Wasser. Schabe die Pastinaken, wasche und schneide in Scheiben; auch ½ Dutzend mittelgroße Kartoffel halbirt. Thue alles zusammen in die Pfanne, decke gut zu und lasse auf dem Feuer bis alles mürbe, etwa ½ Stunde; dann füge man ein kleines Stückchen Butter und ziemlich Pfeffer hinzu, streue ein wenig Mehl hinein, und nur wenige Minuten noch bedarf es um das Mehl in eine Sauce zu kochen. Trage heiß auf. (Siehe auch Pastinaken in Milch gedämpft, unter Gemüse.)

Escaloped Pastinaken.—Stampfe 1 Pt. gekochte Pastinaken. Füge hinzu 2 Eßlöffel voll Butter, 1 Theelöffel voll Salz, ein wenig Pfeffer, 2 Theelöffel voll Rahm oder Milch. Mische die Zuthaten. Rühre auf dem Ofen bis es zu sieden anfängt. Gieße in eine mit Butter geschmierte Schale, bedecke mit Krumen, betupfe mit Butter und bräune im Ofen.

Anmerkungen. — Dies ist nämlich eine neue Methode Pastinaken zu kochen und ein schönes Gericht.

Venetianischer Stew.—Man nehme einen Eßlöffel voll gehackte Zwiebel, Petersilie, Mehl, und Parmesankäse (in Parma, Italien, gemacht, aber der Herausgeber meint irgend ein guter, alter amerikanischer Käse ist eben so gut, wenigstens gut genug für Amerikaner); ein wenig Salz, Pfeffer, eine gestoßene Muskatblüthe; zwischen dünnen Kalbfleischscheiben gestrichen. Lasse einige Stunden stehen. Dann dämpfe in guter Brühe mit reichlich Butter.

Anmerkungen. — Wenn das Kalbfleisch den Tag vorher in wenig Wasser gekocht wird giebt es ein gute Brühe. Wir sollten die Rubrik des Stews nicht beschließen ohne ein Austern (Oyster) Stew zu geben, und da wir Delmonico's Recept haben zugleich mit seiner Methode sie zu braten und zu backen werden wir sie in Verbindung hiermit wie folgt wieder geben:

Austern, gekocht, gebraten oder escalopirt, gemäß des Delmonico Kochreceptes. — Genügend Austern und deren Saft, gerollte Cra-

ckers, Salz, Pfeffer und Milch. Anweisung. — Man nehme den Saft und thue ihn in eine Stew-Pfanne (eine Theetasse auf 8 Theile) die Hälfte Wasser, Salz, ein gut' Theil Pfeffer und a person ein Theelöffel voll gemahlene Crackers. Man setze es auf den Ofen und bringe es zum Kochen. Die Austern hält man in irgend einem Gefäß und während der Saft zum Kochen geräth, thue man die Austern hinein, 10 oder 6 auf die Person. Bis man 30 zählt, nimmt man sie vom Heerd ab. Nun halte man ein Geschirr, das 1½ Theelöffel Milch a Person enthält, bereit. Man schütte die Abkochung direct in die Milch hinein und trage sofort auf. Niemals koche man Austern in Milch, wenn sie gut gerathen sollen.

Gebratene Austern. — Genügend Austern, gute leichte Cracker, Salz, Pfeffer und Maismehl. Anweisung. — Die Crackers werden mit dem Rolleisen bearbeitet und Pfeffer und Salz darunter gethan, man schlage die Eier und tauche hierauf die also gesättigten Austern in die Cracker Krümelchen, hierauf in den Eischlag und dann in das Maismehl. Die Pfanne muß genügend heiß sein und müssen die Austern schnell hineingethan werden. Sobald sie auf einer Seite braun sind, drehe man sie um und trage sie heiß auf. Ueberflüssige Eier und Crackers verwende man als Mischung und bestreue man die Austern mit Petersilie.

Austern, Escalopirt. — Austern, schöne Crackers, Salz und Pfeffer (und wenn gewünscht, ein wenig pulverisirte Muskatnuß und Nelken), Butter, Milch, (mit Rahm hineingeschlagen, oder 1—2 Eier statt des Rahms.) Anweisung. — Die Crackers werden fein gerollt oder gestoßen, dann wird auf den Grund der Pfanne reichlich Butter gethan, hierauf thut man die Austern hinein u. fügt Pfeffer, Salz oder sonstiges Gewürz hinzu, später eine Lage Crackers, die mit kleinen Stückchen Butter untermischt werden, nicht zu vergessen, daß man fleißig Saft von den Austern hinzufügt, der schon mit Milch und Rahm oder Ei angemacht ist. Auf diese Weise wird die Pfanne gefüllt und die einzelnen Lagen verdoppelt, die immer mit dem Austernsaft und reichlich Butter-Zuschuß angefüllt werden. Sollte die Pfanne tief sein, so sind 40 Minuten erforderlich, um die Austern gehörig zu backen und für den Fall, daß das Geschirr während des Backens bedeckt ist, entferne man es einige Augenblicke vom Ofen, um eine schöne braune Farbe auf der Oberfläche zu erzielen. —„S. E N." im „Country Gentleman".

Bemerkungen. — Kennern gegenüber ist es nicht nothwendig, daß man erwähnt, daß dieses Gericht ohne das Hinzufügen eines Glases Wein zum Saft der Austern, wie es im Original-Recepte vorgeschrieben, nicht auch schmackhaft sei. Das ist eben Geschmacksache. „Delmonico", der Mann des „Guten Tons" in New York hat seit Jahren als Autorität gegolten — er hat 20 verschiedene Arten, dieses obenbenannte Gericht herzustellen. Man möge aber nichtsdestoweniger dieses Recept beachten, da es für Liebhaber einer gesunden Speise, ganz dem seinigen, oder dem feines französischen Koches ähnelt. Die 4 nächsten Recepte—Austern zu kochen—sowie Maismehl-Austern, entstammen der Toledo Post und sind anerkannt gut.

Austern-Hühner-Pie. — Man schneide das Huhn in passende Stücke für Frikassee und bereite es demgemäß zu. Hierauf nehme man einen tiefen Pie-Teller mit gehöriger Kruste, thue eine Lage des Hühner-Frikassee's mit seiner Sauce hinein und dann eine Schicht Austern darüber. Hierzu füge man Butter, Salz und Pfeffer. So fahre man fort, bis das Geschirr angefüllt ist, und schließlich bedecke man es mit einer Teig-Kruste. Man lasse es von ½ bis ¾ Stunden backen und

trage es mit Sauce auf, die aus gleichen Theilen von Hühner-Sauce und Austern-Saft besteht, mit Mehl angemacht und mit Pfeffer und Salz genügend gewürzt ist.

Austern-Fritters (Blätter-Teig). — Man entferne den Saft von den Austern; zu 1 Theelöffel voll hiervon füge man dieselbe Quantität Milch hinzu, 3 Eier, eine Fingerspitze Salz und Mehl, um einen leichten Aufschlag zu bewerkstelligen. Dann zerhacke man die Austern und rühre sie in dem Gequirle um und brate sie in zur Hälfte Butter und Fett. Dieses Gericht muß heiß aufgetragen werden.

Austern-Omelette. — 12 große Austern, 6 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel voll Butter; Salz, Pfeffer und Petersilie, wenn gewünscht. Man zerhacke die Austern. Das Weiße und Gelbe vom Ei wird besonders geschlagen, gerade wie beim Kuchenbacken. Man lasse hierauf 3 Eßlöffel voll Butter in einer Pfanne aus, thue die Milch, sowie das Gelbe der Eier mit Gewürz hinein, mische es gut durcheinander, füge später das Weiße vom Ei und 1 Theelöffel ausgelassener Butter hinzu, rühre es nicht viel um, lasse es hübsch braun braten und drehe den Kuchen um.

Geröstete Austern. — Man reinige und trockne die Austern und tauche sie in ausgelassene Butter, dann röste man sie in einem eingefetteten Rosteisen über einem gelinden Feuer. Man würze nach Belieben.

Mais-Austern. — Man nehme jungen, frischen Mais, die Körner frisch vom Kolben geschält. Auf 1 Pint Mais gebe man 1 geschlagenes Ei, 1 kleinen Theelöffel voll Mehl, ½ Gallone süßen Rahm, ½ Theelöffel voll Salz, welches man gut vermischt. Man bereite das Gericht in derselben Weise wie gebratene Austern, indem man Stückchen Butter in der Größe einer Auster darüber ausläßt.

Enten.—Wilde oder zahme zu backen und den anhaftenden Wildgeruch zu vermeiden.—Anweisung.—Nachdem man sie für die Füllung hergerichtet, läßt man sie 1 Stunde lang kochen, fügt 1 Zwiebel in 2 oder 3 Stücke geschnitten, für jede Ente während der Abkochung hinzu, welcher nämlich den scharfen Geruch entfernt, dann füllt man mit Brodkrumen Füllsel, dem wiederum für jede Ente ½ Zwiebel fein geschnitten zugefügt ist. Der Ofen muß heiß sein, um die Ente zu backen, und die Thüren ½ Zoll offen stehen, um den Wildgeruch verfliegen zu lassen. Oefteres Begießen mit Butter und Wasser ist erforderlich, da der erste Ueberguß von Wasser wieder entfernt wird, um alle öligen Substanzen mit sich fortzunehmen. Hierauf thut man Butter und Wasser in die Pfanne um Kruste und Sauce zu erzielen. Der Zweck dieses Verfahrens ist eben, den Wildgeruch zu entfernen.

Noch eine Art und Weise ist folgende: Manche lieben die Füllung ganz und gar aus Zwiebeln hergestellt z. B.: Man richte für jede Ente 4 Zwiebeln von Mittelgröße her, wasche und schäle sie, koche in einer Saucenpfanne Wasser auf, so heiß wie möglich und schäle Zwiebel hinein (man kann Zwiebeln auf diese Weise schälen, ohne daß es die Augen afficirt) thue Salz hinein und lasse sie 1 Minute aufkochen, dies nimmt der Zwiebel das herbe Oel oder den scharfen Geschmack, hernach nimmt man sie vom Feuer, gießt sie gut ab (man sollte dies stets bei Zwiebel sowohl wie bei Milch gekocht, thun) verhackt sie fein und würzt nach Belieben, auch kann man 1 Theelöffel Sabeilpulver zu jeder Ente hinzufügen, füllt und backt diese wie oben beschrieben.

Bemerkungen. — Diese Mittheilungen kamen mir von einem Boarding Wirth zu, der sich hierin langjähriger Erfahrung erfreut. Ich bin keinen Anweisungen gefolgt und was meinen Geschmack anbetrifft, so habe ich lieber für die Füllung die Hälfte Brodkrumen, wenn auch die Füllung ganz und gar aus Zwiebeln bestehend sehr schön sein mag. Wird Brod angewandt, so muß natürlich fleißig Butter zugethan werden. Doch möge man niemals vergessen, daß, will man wilde Enten oder irgend ein anderes wildes Geflügel backen, man sie 5 oder 10 Minuten lang übergieße, wenn man sie zart und weich haben will. Man sollte stets genügend Wasser heiß halten, wie gleichzeitig tüchtig Butter zum Herrichten der Sauce und um die obigen Substanzen zu entfernen.

Enten zu rösten und mit Kartoffeln zu füllen. — Das Rösten geschieht genau, wie oben angedeutet und für die Füllung werden Kartoffel gekocht und fein zerstoßen. Dann nehme man pro Ente eine fein verhackte Zwiebel, (die man wie oben angedeutet, hergerichtet, Salz und Pfeffer zugethan und das Wasser abgelassen hat) die dem Kartoffelbrei mit Salz und Pfeffer und ½ Theelöffel pro Ente Thymian untermischt wird. Wenn die Enten auf diese Weise gefüllt sind, so können sie nach oben erwähnter Methode geröstet werden. Sobald das Oel fort ist, reibt man die Ente mit Butter ein, bestreut sie mit ein wenig Mehl, fügt noch heißes Wasser in die Pfanne und begießt häufig. Die Krumen kommen in dieselbe Pfanne, werden fein zerdrückt und der Sauce beigefügt.

Enten und Austern Croquettes oder Kugeln zu backen. — Man fülle eine junge und zarte Ente mit Austern, (die 4 oder 6 auf die Ente verhackt sind) röste sie und begieße sie häufig, um sie vor dem Anbrennen einerseits und vor Trockenheit andererseits zu schützen. Wenn der Braten kalt, so verhacke man denselben, nachdem man vorher die Knochen entfernt und vermische ihn dann mit der Austern-Füllung. Hierauf thue man Cayenne, oder schwarzen Pfeffer und Salz hinzu. Nun feuchte man diese Mischung mit Catsup und einem gut geschlagenen Ei an und setze dem Brei noch mehr Brot- oder Cracker-Krumen hinzu. Dann mache man Formen, entweder Croquettes oder die Kugeln, die schön mit heißer Butter braun gebraten werden. Beim Serviren füge man einige Blättchen Petersilie jedem Croquette hinzu.

Falsche Ente, mit Kalbfleisch oder Beefsteak angemacht. — Hierzu nehme man Kalbssteak oder Koteletten, vom Hüftknochen, oder Fleisch vom Hintertheil eines jungen Ochsen und entferne die Knochenansätze. Man mache den Teig aus Brot- oder gerollten Cracker-Krumen, den man ein wenig Zwiebel hinzuthut (um eben das Enten-Gefülle nachzuahmen). Die Zwiebel soll, wie wir wissen, der Ente den eigenthümlichen Geruch benehmen. Nun füge man, um den Teig anzufeuchten, noch Ei hinzu, dann selbstverständlich Salz und Pfeffer und ein wenig Thymian. Diesen Teig trage man dick auf jedes Steak auf und bringe das Ganze in eine, einer Ente möglichst ähnliche Form, wobei man das Steak mit Zwirn umwickelt, damit es sich nicht löse. Dann, um den Braten vor dem Eintrocknen zu schützen, übergieße man ihn häufig. Es soll dies ein schmackhaftes Gericht sein. Natürlich wird die Sauce auf nämliche Weise, wie bei einer Ente zubereitet. Rindfleisch ist nicht ganz so zart wie Kalbfleisch, aber immerhin zarter, als das durchschnittliche Entenfleisch.

Codfische (Shad) zu kochen. — Der Codfisch wird gewöhnlich so salzig

für die Mahlzeit hergerichtet, daß man gezwungen ist, mehr als der Gesundheit dienlich, Wasser hinterher zu trinken. Um dieses zu vermeiden, so soll man den Fisch schon frühzeitig in Wasser legen.

Manche legen sie mit der Hautseite nach oben, doch glaube ich, hat das wenig auf sich. Nach dem Frühstück putze und reinige man sie und lasse sie in warmem Wasser nochmals stehen. 20 Minuten vor Essenszeit nehme man den ganzen Fisch und thue ihn in ein tiefes Gefäß, bedecke ihn mit reichlich Wasser und lasse ihn bis zum Garwerden ungefähr 15 Minuten kochen. Dann lasse man das Wasser ablaufen und lege den Fisch in eine tiefe Schüssel, deren Boden reichlich mit Butter bestrichen ist und gieße nach Belieben entweder eine Tasse süßer Milch oder Rahm hinzu. Zuvor hat man selbstverständlich gewürzt. Soll der Fisch für den Frühstückstisch hergerichtet werden, so lege man ihn nach dem Abendbrot 1 Stunde in's Wasser, putze und reinige und lasse ihn des Nachts in Wasser stehen. Dann verfahre man wie gewöhnlich. Ueberbleibsel werden zu Stücken verhackt und für Sauce verwandt, welche mit Milch oder Rahm angemacht ist und für den Mittags- oder Abendtisch aufgetragen wird. Man kann sie auch zu Kugeln formen, welche Art weiter unten beschrieben wird. Der Codfisch, richtig entwässert und zubereitet — wie jeder anderer Salzfisch, ist eine sehr gesunde Kost.

Anmerkung. — Der Herausgeber dieses Buches ißt sehr gerne den Codfisch, wenn er auf richtige Weise aufgekocht ist, indem der Fisch über in der Schale gekochte Kartoffeln gelegt wird, über welche man Sauce gießt, die nur aus Fischwasser besteht, der man Butter, Salz und Pfeffer hinzugethan. Auf diese Weise erhält man den reinen Fischgeschmack.

Codfisch oder andere Fisch-Kugeln. — Hierfür verwendet man die Ueberbleibsel vom Fisch nach der Mahlzeit gerade so gut wie den frisch aufgekochten. Man entferne alle Gräten und Haut und schneide sie zu Stücken oder Faden, (lange Sehnen ähnliche Stücke), ferner nehme man zweimal soviel Stampfkartoffeln, die man mit Milch, Butter und 1 oder 2 geschlagenen Eiern vermengt und gehörig gesalzen und gepfeffert hat, (der Autor zieht Cayenne-Pfeffer vor), hernach tauche man die Hände in Mehl und bringe den Teig in Kugel oder flache — ähnlich wie die Biscuitform, backe sie in heißer Butter oder Fett nach Belieben. Vor dem Auftragen entferne man alles überflüssige Fett.

Anmerkung. — Man kann sie ganz einfach herstellen, nämlich mit Fisch und Kartoffeln, jedoch Hotels adoptiren das obige Recept; manche fügen auch noch dem Teig gehackte oder gekochte Zwiebeln hinzu. Irgend ein großer Fisch, der von der Mahlzeit übrig, mag, gehörig gesalzen, auf ähnliche Weise zubereitet werden. Auch kann man ihn dem Schweinefleisch zusetzen, welches letztere nur halb gebacken wird und dadurch einen lieblichen Geschmack erhält, besonders, wenn man hierzu mehr Kartoffelbrei wie bei den Fisch-Kugeln, verwendet.

Codfisch und Eier. — Wir genießen Schinken mit Eier, warum nicht einmal Codfisch mit Eier? Der Fisch wird gehörig wie vorhin zubereitet und in Streifen zerschnitten und auf jede Tasse Fisch thut man 2 wohl geschlagene Eier hinzu, sowie 1 Theelöffel voll heißer Butter, oder halb und halb Butter, Fett oder Sauce, und backt beide Seiten schön braun.

Anmerkung. — Obiges einmal versucht, giebt zur häufigen Wiederholung Veranlassung.

Gebackener Weiß- und Shadfisch mit Füllung. — Man reinige und trockene einen Weiß- oder irgend einen anderen Fisch, der ungefähr 8 Pfund wiegt, mit einem Tuche. Hierauf salze und pfeffere man den Fisch in- und auswendig und fülle ihn auf ähnliche Weise wie bei Hühnern und Puter, nur daß das Gefülle ziemlich trocken sein muß, hernach wird er zugenäht, der Fisch in Mehl umgedreht und in eine Backpfanne gethan, auf deren Boden man kleine Stöcke legt. Je nach Belieben, kann man Stückchen fettes Schweinefleisch dem Fisch zufügen, wenn letzteres nicht der Fall, so sollte reichlich Butter hinzugethan werden. Man lasse den Fisch 1½ Stunden backen, und begieße ihn häufig, um das Anbrennen zu vermeiden. Shadfisch wird auf ähnliche Weise behandelt; man trägt ihn auf, indem man ihn mit Citronenscheibchen oder Sellerieblättern garnirt, oder mit einer, unten beschriebenen, Citronen-Sauce, übergießt.

Shad- oder andere Fische zu backen. — Man putze den Fisch schön und ziehe das Wasser durch ein Tuch ab, thue ein wenig Salz und Pfeffer daran, rolle ihn in Mehl oder Maismehl um und lege ihn dann in eine Pfanne, deren Boden vorher mit Schmalz oder gesalzenem Schweinefleisch bestrichen ist, — das Inwendige nach unten. Sobald die eine Seite braun ist, wende man ihn; überhaupt gebrauche man nur gelindes Feuer, um das Anbrennen zu vermeiden. Manche haben gerne geriebenen Meerrettig als Zuthat; anderweitig gebe man gekochte Kartoffeln und Sauce, wie unten beschrieben.

Makrelen über Drahtrost. — Schon zur Mittagszeit wird die für den morgenden Tag bestimmte Makrele in Wasser gelegt, die Hautseite des Fisches nach oben. Gegen 3 oder 4 Uhr wechselt man das Wasser; nach dem Abendbrot gießt man es ab, und zur Nachtzeit begießt man den Fisch mit Milch. Dann läßt man ihn während der Nacht hängen und wird er am Morgen gerade trocken genug sein, um ihn an den Drahtrost zu bringen, wo er so, wie wir später sehen werden, wie Beefsteak behandelt wird. Man kann Makrelen in der Backpfanne braten, aber sie gelingen nicht so gut als in einem Drahtrost.

Gefüllte und gebackene Fische. — Man entferne das Rückgrat und läßt Kopf und Schwanz am Fische. Hierauf zerhackt man zwei kleine Zwiebeln, bratet sie in einem Eßlöffel Butter und fügt genügend aufgeweichtes Brot hinzu, das zur Füllung des Fisches dient; ferner noch das Gelbe vom Ei, genügend mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dem fein gehackte Petersilie beigemengt wird. Hierauf wird der Fisch gefüllt. Dann übergieße ihn mit ausgelassener Butter und bringe ihn zum Backen. Sollte der Ofen zu heiß sein, so thue man über die Pfanne mit Fett getränktes Papier und nehme es gelegentlich ab, um den Fisch recht braun werden zu lassen.

Sauce für Backfisch. — Für den Fall, daß nicht genügend Sauce vorhanden sein sollte, die aus dem Butter- und Wasser-Ueberguß herrührt, so thue man noch mehr heißes Wasser und Butter hinzu, sowie den Saft einer Citrone; ferner ein Löffel voll in kaltem Wasser aufgelöstem, braungebranntem Mehl; bringe das Ganze zum Kochen und trage es heiß auf. Ein besonders guter Geschmack wird durch das Hinzuthun von fein gehackter Petersilie, oder noch besser „Minze", erlangt.

Fleischsauce, nach „Delmonico". — Folgendes ist Delmonico's beliebtes Recept: Man nehme eine Unze Schinken oder Speck, schneide es in kleine Schei-

den und brate es in heißem Fett. Hierzu thue man eine Zwiebel und gelbe Rübe, fein verschnitten und mit Mehl verdickt, welchem ein Pint oder Quart Bouillon, je nach Maß, beigefügt wird. Als Gewürz wird Pfeffer und Salz zugethan oder Nelken oder irgend ein dem Geschmack entsprechendes Gewürz (am besten jedoch ohne Nelken), läßt die Sauce eine Stunde lang über gelindem Feuer fortbrodeln), dann schöpft und siebt man sie sorgfältig ab. Ein Weinglas voll irgend welchen Weins ist auch zuweilen rathsam.

Anmerkung. — Kalter Aufschnitt von Rind- oder Hammelfleisch kann auch, in kleinen Schnitten und braun in Butter gebraten, in der Sauce aufgekocht und als „Stew" servirt werden.

Das berühmte Rhode Island oder St. James Chowder (Melange) für 6 Personen berechnet. — Das „Providence Journal" hat der Nachwelt und unsern Lesern das häusliche Leben des verstorbenen James Brown enthüllt, der uns manches über die Küche seiner Zeit mittheilt. So z. B. sollte nachstehendes Recept nicht verloren gehen, es ist das im Titel angedeutete Rhode Island oder St. James Chowder:

„Man nehme 6 Schnitten gut gepökelten Schweinefleisches (junges Schwein hauptsächlich), brate sie in einen gewöhnlichen Grapen, indem man die Schnitte umwendet, bis daß sie braun werden, dann nehme man die Schnitten Schweinefleisch heraus und lasse die Grieben im Topfe. Hierauf werden 7 Pfund tautaug (ein an der New England-Küste beliebter Fisch), indem man den Kopf daran läßt oder 10 Pfund Scup (wennmöglich jedoch tautaug) in 3 oder, wenn der Fisch klein ist, in 2 Theile getheilt und auf den Boden des Topfes in die Fettgrieben gelegt, so daß sie den ganzen Boden bedecken. Darauf schütte man 3 Hände voll geschälte und in kleine Scheibchen zerschnittene Zwiebel. Es ist dies durchaus nicht zu viel! Demgemäß wird, wie bei anderen Suppen, Salz und Pfeffer hinzugefügt und hierauf 6 Stücke Schweinefleisch, oben drauf die Reste vom Fisch gelegt und wiederum eine Lage von 3 Handvoll geschälter und geschnittener Zwiebel drauf gethan (9—10 Zwiebeln sind für beide Schichten genügend, wennschon auch mehrere nicht schaden). Hernach Pfeffer und Salz hinzugefügt und thue man Wasser in den Topf, genügend um gerade die Masse zu bedecken, oder wenigstens theilweise. Hierauf lege man den Deckel darauf und lasse das Gericht 30 Minuten über gelindem Feuer kochen. Der Hauptzweck ist, daß die Zwiebeln gehörig durchkochen. Darauf gieße man 1 Quart gewöhnlichen Cider oder Champagner und ein Whiskeyglasvoll Portwein hinein und vermenge dieses gleichzeitig mit ungefähr 2 Pfund Schiffszwieback."

Bemerkung 1. — Für den Fall, wenn die Zwiebeln gar sind, und es sollte nicht genug Saft im Topfe sein, so lege man den Schiffszwieback für lange Zeit in Wasser, bevor man ihn in den Topf thut. Ich würde wenigstens dieses Verfahren im Allgemeinen empfehlen.

2. Nachdem der Cider, Wein und Crackers hinein gethan, schadet es nichts, wenn man den Chowder mit einem langen Löffel umrührt. Hernach läßt man ihn noch gute 5 Minuten kochen und übergebe ihn dem Koche zum Probiren, damit etwaigen Salz und Pfeffermangel schnell abgeholfen werden kann.

3. „Noch eins." Niemals koche man Kartoffeln im Chowder, sondern in einem extra Gefäß."

Der gewöhnliche Chowder mit Fisch oder Clams angemacht.— Man schneide fettes salziges Schweinefleisch in kleine, dünne Streifen, und mache hiervon in einer Puddingform eine erste Lage, worüber man fein verhackte Zwiebel streut, denn reichlich Pfeffer beigemischt. Dann schneide man einen Haddock (eine Sorte Codfisch, nur kleiner), Codfisch oder irgend einen festen Fisch, zu Steaks oder kleinen Stücken und mache hiervon eine Lage, über die man eingeweichte

Crackers thut, und so fahre man mit den 3 Lagen fort, bis das Geschirr gefüllt ist. Nun gieße man genügend Wasser darauf und backe das Gericht in einem Ofen, der Hitze genug für die untere und obere Fläche des Topfes giebt.

(Erhitzte Steine, die das Gefäß ganz und gar bedecken backen den Chowder vorzüglich. Clamchowder wird genau so hergestellt, nur das man Clams anstatt Fische hineinthut.)

Eier Muffins (Waffeln). — Man nehme eine mit beliebigen Muffin Einsätzen versehene Fettpfanne, erhitze und bestreiche sie mit Butter. Dann bricht man über jeden Einsatz ein Ei, dem Salz, Pfeffer und Butter zugefügt ist und thut das Gericht an den Ofen, wo es schön braun backen muß. Man servire heiß und wird dies als ausgezeichnetes Gericht anerkannt. Der Herausgeber dieses Buches ist nicht Verfasser dieses Receptes, noch weiß er, wo das Original aufgefunden, er kennt jedoch die Güte des Gerichts.

Frösche zuzubereiten. — Irgend Jemand theilt dem „Blade" mit, wie Frösche zubereitet werden und zwar ist sein Recept so schön, daß ich seine eigenen Worte wiedergeben will:

Für Potpie, Stews und Chowders sind Frösche nicht zu verwenden. Der einzige richtige Weg ist, den Frosch in süßer Tafel-Butter braun zu backen. Vorher sollte man ihn jedoch in Crackerkrumen eintauchen, die bei der Zubereitung daran hängen und eine wunderschön goldbraune Couleur abgeben und so recht unter den Zähnen knuspern. Auf diese Weise wird der herrliche Saft zurückbehalten der durchaus nichts an Geschmack verliert.

Ein ebensolches Vergnügen, das es uns bereitet, wenn wir an einem Froschteiche sitzen und lauschen des Abends dem melancholischen ch-r-r-k, ist es auch, einen angehäuften Teller voller Frösche vor sich zu haben, lauter Froschjünglinge die noch des Abends vorher Hochzeit machen wollten.

Anmerkung. — Obiges Recept ist nach meiner Ueberzeugung ausgezeichnet; Frösche sollten immer auf diese Art zubereitet werden.

Eine gute Art, Turkey (Puter) zu rösten, ohne ihn anzubrennen. — Nachdem der Turkey gut geputzt ist, wird die Innenseite mit Salz eingerieben und hierauf 1 Stunde lang an die Luft gehängt. Hernach wird das Innere, der Kropf u. s. w., trocken ausgerieben und die Füllung in Kropf und Uebriges hineingethan. Dann werden beide Oeffnungen zugenäht. Das Gefülle mag einfach aus schönen in Wasser, Milch und geschlagenem Ei aufgeweichten Brotkrumen bestehen, an die man Salz und Pfeffer thut, und dem man Salbei, Zwiebel, Austern, Rosinen, einzeln oder alles hinzugefügt oder Salbei, Thymian oder Marjoran, je nach Belieben.

Man binde die Beine des Turkey an den Rumpf, so daß sie bei der Ofenhitze nicht zergehen. Wenn so alles zubereitet, so läßt man ein wenig Fett aus, gieße es über ein reines, weißes Tuch und legt dieses über den Turkey, dann fettet man ein Stück Papier in ähnlicher Weise und legt es ebenfalls darüber und zuletzt ein Stück dickes braunes Packpapier. Man gießt nur 1 Tasse Wasser in die Pfanne und läßt den Turkey rösten, ohne ihn zu begießen, da die eingefetteten Papiere und das Tuch ihn schon genug tränken und vor dem Verbrennen bewahren. Sollte das obere braune Papier ansengen, erneuert man es, bis daß der Turkey ziemlich gar und entfernt dann alle Lagen, damit er gut braun werde. Während der Turkey

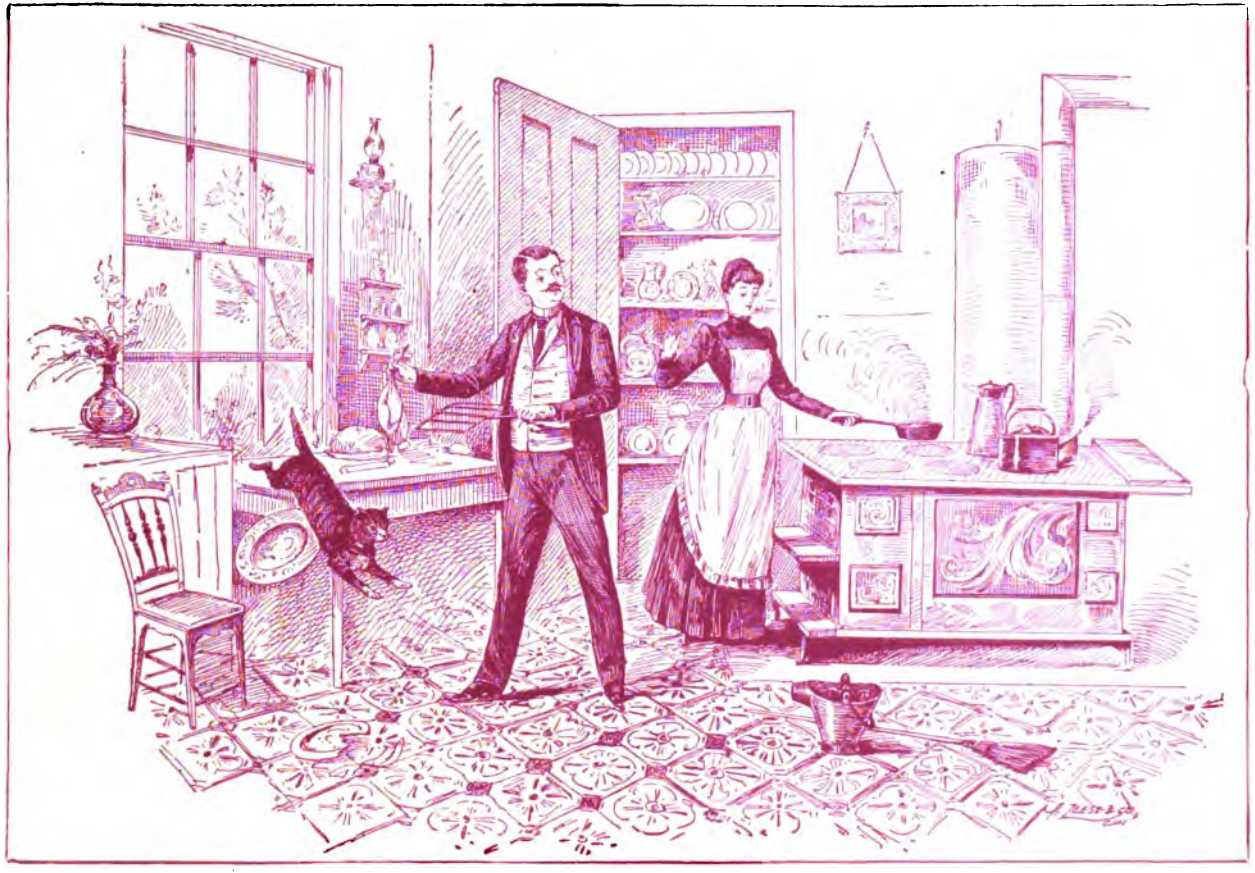
backt, hat man inzwischen das Gekröse (Herz, Leber, Magen) aufgekocht und fein verhackt. Dieses wird nun mit Wasser oder Bouillon, worin sie eben aufgekocht sind, der Sauce in der Pfanne hinzugefügt, welche man je nach Belieben gewürzt und mit gebranntem oder ungebranntem Mehl versetzt hat. Man trage die Sauce in einer „Bowle" auf.

Anmerkung. — Wenn der Turkey, oder anderes Geflügel und Fleischsorten, nicht nach obenangedeuteter Weise bedeckt sind, so muß man sie häufig übergießen um sie nicht dem Verbrennen auszusetzen, auch muß man in der ersten halben Stunde sehr vorsichtig sein, daß der Ofen für den Fall nicht zu heiß sei. Es nimmt gut 1½ bis 2 Stunde, je nach der Größe des Turkey und der Hitze des Ofens, zu backen. Manche nehmen auch das Gekröse und mische es unter das Gefülle. Nun dies ist ein freies Land und jeder kann thun, wie ihm beliebt. Sehr viele, selbst der Autor genießen gern eine kleine Prise Cayenne Pfeffer — für die Füllung. Es benimmt dies dem Inneren des Turkey jeden etwaigen scharfen Geruch.

Turkey nach englischer Weise zu kochen und zu braten. — Zu kochen. — In England werden Puter häufiger gekocht als gebraten und mit einer Sauce gegessen, die man "Golden Rain" nennt. Die Beine und Flügel werden wie beim Rösten angebunden, um das Auseinandergehen zu verhindern. Darauf stellt man einen Kessel oder Boiler auf den Ofen, der genügend Wasser hält um den Turkey zu bedecken. Dahinein werden während des Kochens gethan, eine große gelbe Rübe, eine Zwiebel und ein Bündel süßer Kräuter (d. h. ist die englische Art). Man lege den Turkey, Brust nach unten, hinein. Nachdem er 1 oder 2 Minuten gut gekocht hat, stellt man den Kessel zurück, läßt ihn langsam, je nach seiner Größe 1 bis 2 Stunden über gelindem Feuer weiterkochen.

Die Sauce, oder "Golden Rain". — Man koche 8 Eier 10 Minuten lang und sobald sie erkaltet, thue man alles Weiße und das Gelbe von zweien in kaltes Wasser, damit die Farbe nicht verflüchtet. Dann schmelze man in einer Saucepfanne 1 Eßlöffel voll Butter, nehme sie vom Feuer und rühre mit einem hölzernen Löffel einen Löffel voll (ungefähr 1 Unze) Mehl hinein, bis die Masse schön ist. Jetzt thue man die Pfanne wieder aufs Feuer und füge ½ Pint Milch hinzu, und rühre bis zur Verdickung der Sauce, auch fügt man jetzt 1 Gill Rahm daran, schneidet das im Wasser liegende Weiße und Gelbe vom Ei zu Würfeln und rührt sie mit hinein. Vorsichtiges Umrühren ist erforderlich, damit die Würfelchen nicht zerstückelt werden, wodurch das weiß und goldige Aussehen des Sauce getrübt würde, dann bringt man die Sauce zum Kochen. Man nehme den Turkey bei Zeiten heraus um ihn gehörig ablaufen zu lassen und reibt ihn mit dem übrig gebliebenen Gelee von Ei (am besten durch ein Sieb), überall ein, so daß die goldige Farbe hergestellt wird. Man kann die Sauce über den Turkey schütten oder extra in einer Sauce-Schale serviren.

Turkey, zu braten. — Nicht Jeder weiß wohl, wie man Turkey Ueberreste richtig verwendet. Die Ueberbleibsel des Turkey werden in feine Scheibchen geschnitten; hernach schlägt man Eier, unter die man Brotkrumen mischt und würzt mit Pfeffer Salz, gestoßenem Kanehl oder Muskatnuß; hierzu giebt man ein wenig Petersilie, taucht die Fleischstücken hinein und bratet sie bis sie hellbraune Farbe zeigen. Man macht eine gute Sauce, die gehörig mit Butter und Mehl verdickt ist und Champignons oder Catsup als Zuthat hat und gießt sie darüber. Hernach ser-



PATIENT HUSBAND.

"Well, our daughter must be taught how to cook if you were not."

virt man das Gericht mit geschnittenen Citronenscheiben. Wohl selten hat man ein köstlicheres Gericht für den Frühstückstisch.—„Confectioner".

Turkey und anderes Geflügel-Hachez zum Frühstück. — Irgend welch' kaltes Geflügel kann für den Frühstückstisch warm servirt werden auf folgende Art: Man verhackt das Fleisch ganz fein, thut ½ Pint Sauce in eine Kochpfanne mit mehlgerollter Butter, einen Theelöffel voll Catsup, etwas Pfeffer und Salz, und die Schale und den Saft einer gut ausgepreßten halben Citrone, dann thut man den Turkey oder das Huhn hinein und schüttelt über einem starken Feuer, bis das Gericht vollkommen heiß ist. Obiges Verhältniß ist für einen Turkey berechnet. Man servire das Gericht mit 2 oder mehr Setzeier. Wenn nicht genügend Eier vorhanden sind, um jedem Gaste eins zu erlauben, so sollten die Eier unter das Hachez geschlagen werden. Das Gericht muß recht heiß servirt werden.

Italienischer Käse, oder Kalb-, Hühner-, Turkey und anderes Fleisch für Picnics zuzurichten. — Man nehme 3 — 4 oder 5 Pfund Kalbfleisch, koche es, bis daß es zart wird, entferne alle Knochen, verhacke das Fleisch recht fein, thue zu gleichen Theilen geriebene Muskatnuß, Nelken, Allspice, Pfeffer und Salz hinzu, schöpfe den Saft ab und mische alles durcheinander, stelle es über das Feuer und lasse es langsam weiterkochen, bis daß der Saft, der vorhin ein wenig abgekühlt, zu Gelee wird, dann bringe man das Ganze in Formen oder Bowle bis zum nächsten Tag und schneide von der erkalteten Masse Scheibchen zum Belegen der Brote für Picnic oder Theegesellschaften. Um ein feines Aeußere zu erzielen, mag man die Masse mit Schnitten harter Eier garniren.

Hühner-Frikasse auf Toast und ohne. — Man verschneide das Huhn in kleine Stücke und bringe es in nur wenig Wasser zum Kochen. Man thue Salz und Pfeffer und nach Belieben Zwiebel hinzu. Nun lasse man es langsam (mit Deckel über den Topf) bis es zart wird, kochen, hernach thue ½ Pt. gute Milch (Rahm ist besser) hinzu, ein wenig Butter und wenn Petersilie vorhanden, zerhacke man ihn, und streue ihn hinein. Das Brot muß schön geröstet, leicht mit Butter bestrichen sein und extra auf eine längliche Schüssel gelegt werden über die man das Frikasse ausschüttet. Ohne Toast bleibt es eben gewöhnliches Frikasse.

Anmerkung. — Ein junger Turkey oder ein gut gereinigter Hahn, in ähnlicher Weise wie Hühnerfleisch bearbeitet, liefern ebenfalls ein herrliches Frikasse. Aber unsere Hühnerspeisen sind kaum vollständig ohne ein Hühner Currie (eine indische Speise) und vielleicht auch Hühner mit grünen Erbsen. Beide Recepte erhielt ich aus einem Buche, das sich betitelte „Indisches Häusliches Leben und Küche" welches ich von Frau Bronson entlehnte, deren Gatte Dr. Bronson nahezu 40 Jahre in Indien als Missionär verlebt, aber dessen hohes Alter und Gebrechlichkeit ihn zwangen in die Heimath zurückzukehren. Wie ich ihn traf, wohnte er gerade (1881) in Eaton Rapids, Michigan. Es lag dem Doktor sehr daran zurückzukehren und seinen Beruf wieder aufzunehmen, allein ich demonstrirte, daß, da er 70 Jahre alt, und er doch seine Pflicht genügend erfüllt hätte, in Anbetracht seiner geschwächten Gesundheit wohl kaum auf eine Rückkehr nach diesem weitentfernten Lande rechnen könnte.

Von der Frau Bronson empfing ich manche wichtige Mittheilungen, hinsichtlich Indischer Gebräuche, der Küche ꝛc., die mich das obenerwähnte Werk besser verstehen machten, wie ich sonst es wohl hätte können, da deren Gebräuche so grund-

verschieden von den unsrigen sind: Ich werde dieser Punkte an verschiedenen Plätzen meines Werkes Erwähnung thun. Das Paar wurde in Indien getraut, wo sie, die Frau, schon mehrere Jahre vor ihrer Verheirathung gelebt hatte. Das Buch war 1853 in Madras in der "Christian Knowledge Society Press" gedruckt, und zeigte Spuren häufigen Gebrauches. Meine Bekanntschaft mit der Dame war, wie einige behaupten, zufällig, andere würden sagen, von der Vorsehung bestimmt. Ich stand in der Thüre des „Frost"-Hauses in Eaton Rapids, woselbst ich verweilte, um Ruhe und die Mineralquellen zu genießen, als gerade Frau B. mit einem Kinderwagen in der Hand, in dem sich Zwillinge befanden, vorbeifuhr und sich in ein Gespräch mit der Dame vom Hause, die mit mehreren andern Damen vor der Thüre stand, einließ. Da sie wußte, daß Frau B. aus Indien herkam, fragte sie, wo die Kinder geboren wären. Sie erwiederte: „In Assam". Hierdurch ward meine Neugier rege, da ich selbst in der Provinz in Indien einen Cousin wohnen hatte und auf die Frage an Frau B., ob sie vielleicht die Familie Mason kenne, fand ich aus, daß beide Familien lange Jahre als Nachbarn und Mitarbeiter zusammen gewohnt. Also daher meine Bekanntschaft mit der Familie Bronson. Auf diese Weise erlangte ich das Buch, aus dem ich das nachstehende Recept, sowie noch viele andere entnommen, die, wie früher erwähnt, beglaubigt sind.

Mein Cousin war 7 Jahre in Assam als Missionär gewesen. Seine und seiner Frau Gesundheit hatten so schwer gelitten, daß er im Jahre 1882 genöthigt war, nach Hause zurückzukehren, weniger seinet- als seiner Frau willen, deren Gesundheit immer mehr abnahm und, obgleich sie sich bei ihrer ersten Ankunft in Amerika zu erholen schien, so war doch der Keim der Krankheit, die sie sich durch ihren Aufenthalt in Indien zugezogen, so weit vorgeschritten, daß sie innerhalb weniger Monate, die sie unter Fremden zugebracht, vom Tode ereilt wurde. Trotzdem das Lebensalter amerikanischer Frauen, welche als Missionärinnen nach Indien ausziehen, nur sehr kurz ist, hängen sie doch so ganz an ihrem Berufe oder ihren Männern, daß sie nur selten klagen, sie opfern sich selbst und ihr Leben freudig um des Herrn Willen. Daher sollte sich keiner abschrecken lassen, seine Pflicht, gelte es selbst einen Ruf nach Indien, zu thun.

Hühner-Currie mit Reis, wie es in Indien zubereitet wird.— Man schneide das Huhn in möglichst kleine Theile; nehme 1 Zwiebel, zerschneide sie fein und brate sie in einem Eßlöffel voll Ghee (das indische Wort für Butter, aber wie Frau Bronson versichert, wird auch Schmalz und anderes Fett verwandt) und schütte über die Zwiebel 1 Theelöffel des Currie-Pulvers. Wenn die Zwiebel schön braun ist, so thue man das zergliederte Huhn hinein, gehörig Salz und noch ein Theelöffel voll des Currie-Pulvers und lasse es braten bis es schön braun wird, dann gieße man genügend Wasser darüber (siehe in der Anmerkung, wo es heißt, daß Milch oder Cocusnuß-Milch gebraucht werden mag) um das Huhn zu bedecken, dann koche man es (den Deckel auf dem Topfe) bis daß es gar ist. Eingeborene Köche kochen das Huhn schon bevor sie es in dem Currie-Pulver braten, allein Frau Bronson versichert mir, dies sei nicht der richtige Weg. Man trage das Gericht mit gekochtem Reis auf; entweder servirt man dasselbe in mehreren Schüsseln oder thut den Reis auf eine große längliche Schüssel, in deren Mitte man das Currie setzt; das Weiße des Reis und das Braune des Currie bilden eben einen schönen Kontrast.—„Indian Domestic Economy and Cookery."

Anmerkung. — Junges Hammel-, Lamm-, Kalb- und Fischfleisch, wenn in passende Stücke zerschnitten, sind ebenfalls, so versichert auch Frau B., zu Currie verwendbar und werden in Indien häufiger als Hühner gegessen; wir Amerikaner glauben nun einmal, daß nichts dem Hühnerfleisch gleichkommt. Die Dame beschreibt auch die Art und Weise, wie Reis in Indien gekocht wird. Hier ist das Recept:

Reis nach indischer Methode zu kochen. — Man weiche den Reis 3 oder 4 mal in Wasser, halte reichlich heißes Wasser in einem großen Kessel bereit, thue den Reis hinein und lasse ihn tüchtig durchkochen, bis daß er gar ist. Dann schütte man eine Tasse kaltes Wasser darüber, thue den Reis in einen Abschäumer und bringe ihn wieder in den Kessel zurück, worin das überflüssige Wasser verdampfen muß, dann servire man ihn auf einer langen Schüssel oder irgend einem Geräth.

Das abgelassene Reiswasser, sagt Frau B., dient als Stärke und wird von sämmtlichen Wäschern (in Indien waschen nur Männer) gebraucht. Würde es nicht ein Segen für einige unserer überarbeiteten Frauen sein, wenn ihre Männer das Waschen zu thun hätten, anstatt ihre Zeit zu vertröbeln und selbst noch oft das hartverdiente Geld ihrer Frauen in — Whiskey anzulegen? Wie lange wird das noch dauern?

Die Kokusnußmilch findet sehr häufig in Indien Verwendung, sagt Frau B., und meine Meinung ist, daß sie auch hier gut am Platze wäre anstatt des Wassers, womit der Currie aufgekocht wird, ob da nun Hühner-, Kalb-, Lamm- oder Fischfleisch zugesetzt wird. Die Indier schälen auch das Innere der Kokusnuß heraus und gebrauchen hierzu ein Geräth, das viel Aehnlichkeit mit unserm Schabeisen hat, mit dem man Buchstaben von Kisten und Fässern abschabt, nur daß ersteres mehr gerundet, sich der Form der Nuß anpassend ist und scharfe, sägeartige Zähne hat. Hierdurch wird der Brei schön und gerade recht, um ihn in die Sauce des Currie hineinzuthun. Ein hiesiger Grobschmied könnte ganz leicht ein solches Geräth herstellen, würde man ihm eine Kokusnuß zeigen, so daß er den Zweck und die Beschaffenheit des Werkzeuges kennen lernte.

Später, während ich noch in Eaton Rapids war, wurde ich zum Thee bei Dr. Bronson gebeten, damit ich einmal Currie kosten sollte, den Frau B. und ein Herr aus Indien, der an der Universität Ann Arbor als Arzt promovirt war und nach seiner Heimath zurückkehren wollte, um dort zum Wohl seiner Landsleute zu praktiziren, zubereitet war. Er verstand indische Küche und unter sich hatten die beiden einen ausgezeichneten Currie gekocht; obgleich es ziemlich warm war — ich darf sagen heiß — durch das Currie-Pulver, aß ich es sehr gern; ja, ich kann sagen, ich könnte es täglich drei mal essen. Es erwärmte meinen Magen wunderbar und soll diese Speise eine gute Kur gegen Dyspepsia sein. Wenn es beim ersten Versuch als zu reizend (scharf) befunden wird, so möge man das nächste Mal weniger Currie-Pulver nehmen, und man wird das Gericht bald dem Geschmack der Familie anbequemen. Ich halte es nun einmal für äußerst gesund und meinem Geschmack ganz entsprechend.

Hühner in Erbsen nach indischer Methode. — Man zergliedere das Huhn, ganz wie beim Frikassé oder Currie und thue es in eine Saucepfanne zusammen mit 1 Qt. junger enthülster Erbsen, füge ein oder 2 Löffel ghee (Butter) eine

kleine geschnittene Zwiebel und 1 oder 2 Zweige Peterfilie hinzu, befeuchte mit Fetttröpfeln, setze es auf das Feuer, thue noch ein wenig Mehl darüber und lasse das Ganze, bedeckt, kochen bis das Gericht gar. Man füge Salz und selbst Zucker, wenn es anspricht, kurz vor dem Auftragen hinzu.—"Indian Domestic Economy Cookery."

Anmerkung. — Die Methode der Indier, Frikasse zu bereiten ähnelt der unsrigen so ganz, daß ich es überflüssig finde, sie zu erwähnen.

Eine gute Methode, junge Hühner zu kochen. — Man putze und zergliedere das Huhn wie gewöhnlich, thue es in eine Fett-Pfanne und bedecke es mit süßem Rahm, dazu fügt man ein wenig Salz, Pfeffer und Butter, setzt dann das Geschirr in den Backofen und läßt es kochen. Wenn der Rahm beinahe eingekocht ist, ist auch das Huhn gar. Dies ist die allerbeste Methode.—„Mrs. Wetsel, Harperville, Kans."

Anmerkung. — So sage auch ich: Auf diese Weise bereitet schmeckt das Huhn herrlich. Ich möchte täglich eins oder 2 solcher Hühnerbeine genießen. Man lasse Rahm genug übrig, um ihn über die zerstampften Kartoffel als Sauce zu gießen.

Hühner-Relisch für Reisen, Picnics oder Gesellschaften. — Man richte so viele zu als benöthigt sind, zergliedere und koche sie in so wenig wie möglich Wasser gar und salze sie vor dem Garwerden. Dann nehme man sie heraus und entferne die Haut, hierauf alles Fleisch von dem Knochen. Dann zerkleinere man die Knochen und koche sie mit der Haut zusammen ein wenig länger im Wasser. Dann schöpfe man ab um es später zum Anfeuchten zu benutzen. Nun lege man eine Schicht dunkles Fleisch und darauf eine andere helles in ein Geräth, jede Lage gleichmäßig mit Pfeffer und Salz gewürzt und feuchte es mit dem Safte oder dem Wasser, worin sie gekocht waren, an, hierüber lege man Gewichte, bis das Ganze erkaltet. Hiervon schneide man mit einem scharfen Tranchir-Messer Scheiben herunter, wie sie sich für Picnics, Reisen oder Theegesellschaften eben eignen. Es ist zu viel Arbeit für den täglichen Gebrauch, da sie eben für gewöhnliche Zwecke auch ohne diese Mühe gut schmecken. Hühner-Fleisch im Allgemeinen ist so zart und weich, daß es schwierig ist, es zu verhacken, daher rathen wir auch nicht dazu, ausgenommen das Tranchirmesser sei außergewöhnlich scharf.

Geröstete Tauben mit Brot Sauce. — Man putze und wasche die Tauben und trockene sie mit einer Serviette oder einem Handtuch oder, wenn genügend Zeit vorhanden, bringe man sie an der Luft zum Trocknen. Man binde vermittelst Draht oder Zwirn die Flügel und Beine am Rumpfe fest, thue Pfeffer und Salz in die Innenseite hinein, sowie ein Stück Butter, so groß wie eine Hickorynuß. Man lege sie auf Stöcke in einer Fettpfanne, thue heißes Wasser und Butter hinein zum Uebergießen, und bringe sie in einen heißen Backofen, indem man sie, je nach Wunsch, mit braunem Packpapier bedeckt, um das Anbrennen zu verhindern. Wenn der Backofen genügend Hitze giebt, sind 30 — 45 Minuten genügend um sie schön zu braten, wenn sie häufig begossen werden.

Brotsauce für Obiges, Geflügel und Fleisch. — Je nach Bedarf nehme man ½ Pint bis 1 Pint Milch, feine Brotkrümelchen, 1 Tasse voll; 1 Zwiebel, die groß oder klein, je nach der Menge der Milch, fein darf, 1 bis 2 Eßlöffel voll nicht ausgelassener Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und Peter-

silie, wenn gerade vorräthig. Anwendung. — Nun koche man die zerschnittene Zwiebel in Wasser, schöpfe es hernach ab und koche die Milch gut auf, dahinein thue man die Brotkrumen, oder wenn man es recht schön haben will, so drücke man die Zwiebel aus, lege Butter hinein und lasse die Brotkrumen gehörig aufweichen, indem man kochende Milch oder kochendes Wasser zugießt wenn die Masse zu dick wird.

Anmerkung. — Tauben- oder Geflügel-Fett kann auch an Stelle der Milch oder des Wassers gebraucht werden; die Zwiebel kann, wenn es dem Geschmacke nicht zusagt, fortgelassen werden und je nach Belieben kann man an deren Stelle Saturei, Thymian, Marjoran, Citronenschale und Saft u. s. w. hinzuthun.

Aber jetzt will ich dem Leser ein Thier vorführen, dessen Name mir ganz unbekannt und von dem ich nicht weiß, ob es zu den fleischgebenden Thieren oder Geflügel gehört, nichtsbestoweniger essen manche gar zu gerne „Rarebits" (Leckerbissen) und will ich daher dieses Gerichtes unter den auserlesensten Recepten Erwähnung thun. Da es aber aus der Vierfüßler und Hüpferwelt herkommt, so nennen wir es:

1. Golden Buck oder Wälscher Leckerbissen (Englische Manier).—Ein Gold Bock ist mit anderen Worten ein Wälscher Leckerbissen, mit einem Setzei darüber gethan. Zunächst will ich das Recept nach „Warmer englischer Model Kochkunst" geben: Zeit, 10 Minuten; ½ Pfd. Käse, 3 Eßlöffel voll Ale, eine dünne Schnitte Toast. Man zerreibe den Käse fein, thue das Ale daran und lasse das Ganze über einen gelinden Feuer in einer Saucepfanne bis zum Zergehen kochen. Man streiche es auf Toast und trage es heiß auf. Nun werde ich den „Bock" behandeln.

2. Man nehme frischen, fetten Käse und schneide ihn in kleine gleichmäßige Scheiben, die sich nach der Anzahl der Personen richten und lasse ihn über gelinden Feuer zergehen. Sollte der Käse nicht fett genug sein, so thue man ein wenig Butter darunter. Auf jede Portion dieser „Rarität" sollte man ungefähr ein Weinglas voll sauren oder frischen Ale geben, während der Käse am Zergehen ist. Nachdem dies Letztere der Fall und sämmtliche Ingredienzien hinzugethan worden füge man noch eine kleine Quantität Celery Salz hinzu und gieße dann den Inhalt über ein Stück Toast, das man vorher auf heißer Platte bereit gehalten. Das darüberlegen eines Setzeis giebt das Gericht „Golden Buck" (Goldbock); durch noch einen weiteren Zusatz von über dem Drahtrost geröstetem Speck entsteht der „Jorkschire Bock."

Anmerkung. — Für Personen mit guter Verdauung sind beide Zubereitungen des „Buck" gleich gut. Was mich anbetrifft so ziehe ich frischen, dem sauren Ale vor und so wird es auch wohl der Geschmack anderer sein. Ich will jetzt noch einige Recepte geben, wie man auf amerikanische Weise diesen „Rarebit" (meistens Rabbit (Hase) genannt, einfacher herstellen kann. Die Arbeit ist nicht so mühsam und das Gericht ist gesünder zu verdauen. Eine junge, erfahrene Hausfrau aus Brinton, Pa. bereitet ihn folgendermaßen:

Wälsches Rarebit. — Trockener (alter) Käse wird mit einem Messer fein geschnitten, und auf 1 Pt. dieser Masse nimmt man 1 Pt. Milch. Die letztere muß siedend heiß sein und wird der Käse fortwährend darin umgerührt, bis es aufgelöst ist, dann schlage man ein Ei hinzu, thue Salz hinzu und das Rarebit ist, wenn man alles gut gekocht hat, fertig. Manche ziehen es vor, den Rarebit im Ofen braun werden zu lassen, aber es ist am besten, wenn man es ißt, so bald es vom Herd kommt.

Wälsches Rarebit, einfach. — ½ Pfund fetter krümeliger Käse, 1 Eßlöffel Butter, 1 Gallone fette Milch, und Toast. Anweisung. — Man thue Milch und Butter in eine Bratpfanne, dahinein die Käsekrumen und rühre alles wohl um, bis es gelöst, dann gieße man die Masse über Toast, welches auf beiden Seiten in Milch getränkt ist. Heiß aufgetragen ist es für einen gesunden Magen ein seltener Leckerbissen. Auch kann man noch 1 Setzei über den Toast fügen, es auf solche Weise mit dem Gerichte "Golden Buck" verwandt machend.

Wälsches Rarebit, excellent.—Frischer Käse, von der Größe einer Theetasse, eine große Tasse Milch, ein Eßlöffel Butter, eine Prise trockenen Senf, ein wenig rothen (Cayenne) Pfeffer, 2 Soda Crackers, 1 Ei. Anweisungen. — Man rolle die Crackers aus, schlage das Ei, zerschneide den Käse in dünne Scheiben und thue alles mit das Milch zusammen in die Bratpfanne. Man füge hinzu, geschlagenes Ei, Butter, Senf und Pfeffer, wohinein man die Crackers langsam einrührt. Sobald alles fertig, servire man es in einer bedeckten Schüssel. Hierzu wird trockenes Toast genossen.

Wälsches Rarebit, deliciös. — Die „New York Post" sagt, daß Wälsches Rarebit auf folgende Weise bereitet, deliciös sei: ½ Pfd. Käse, 3 Eier, eine kleine Tasse voller Brotkrumen, 2 Eßlöffel voll geschmolzener Butter, Senf und Salz nach Belieben. Nachdem der Käse in einem irdenen Gefäße zerschlagen, thue man die andern Ingredienzien hinein, lege Brotschnitten, getoastet oder nicht, obenbrauf, je nach Belieben und setze das Gericht auf den Ofen um es zergehen zu lassen.

Anmerkung. — Ich will nun mit einem Recepte schließen, das sehr reichliche Zuthaten bestimmt, und Vorsicht in der Art des Würzens anempfiehlt, auch die Weglassung von Käse, der aus abgeschöpfter Milch hergestellt, befiehlt. Obgleich nun der Parmesan-Käse hier an den Platz treten soll, so denke ich doch, daß unser Käse, aus guter, frischer Milch gewonnen und etwas abgelagert, sich ganz wohl für alle Fälle eignet. Wenn jedoch etwas Feines servirt werden soll, nun so nehme man Parmesan. Also:

Wälsches Rarebit mit Parmesan-Käse. — Man koche ½ Pt. Milch auf und gebrauche fetten Käse, der bald vergeht. Dann verhacke man ½ Theetasse voll Käse auf ½ Pt. Milch, schlage das Gelbe vom Ei mit einer Gabel und halte es bereit, bis der Käse aufgelöst ist. Hernach koche man letzteren in der Milch bis zum Garwerden auf. Wälscher Rarebit kann nicht von Käse aus abgeschöpfter Milch hergestellt werden. Parmesan-Käse ist allerdings sehr theuer, aber gibt ein vorzügliches Gericht. Man rühre das Gelbe vom Ei mit hinein, füge Salz und Pfeffer hinzu und servire es mit oder ohne Toast. Käse-Gerichte überhaupt, erfordern nur wenig Gewürz und sollte man daher mit Pfeffer und Salz sehr sparsam umgehen.

Anmerkung. — Der Parmesan-Käse wird in Parma, Italien, zubereitet, aber ich denke, wie ich schon oben bemerkt, daß unser bester amerikanischer Käse vollkommen genügt. Jede Hausfrau kann thun, wie ihr beliebt, aber zu wünschen wäre es, daß sie sich an den Autor dieses Buches halte, der mit seinen „Ersten und Zweiten Recept-Büchern einen Erfolg erlangte und jetzt sein „Drittes und Letztes" herausgiebt, welches Buch besser sein wird als das von Autoren seiner Bekanntschaft.

Gewürztes Kalbfleisch mit Setz-Eiern. — Man würze kaltes, geröstetes über Draht geröstetes oder gekochtes Kalbfleisch recht gut und brate eine fein verhackte Schallot (eine dem Knoblauch ähnliche Zwiebel) in Butter aus; (sollte solche zu strenge sein, so nehme man eine gewöhnliche kleine Zwiebel) bis man eine Erdbeeren-Farbe erzielt, füge dem eine gehörige Prise Mehl und ein wenig Stock, dann Minz-Fleisch, mit verhackter Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, je nach Belieben, mische es gut untereinander, thue noch mehr Stock, wenn nöthig hinzu und lasse das Gericht allmählich heiß werden. Wenn so, nehme man es vom Feuer und rühre das Gelbe vom Ei und den Saft einer Citrone hinein, die vorher ausgedrückt und ineinander geschlagen worden. Man servire sie mit Scheibchen in Butter gebratenem Brot, bringe es in runde Form und thue 3—4 Setzeier darüber.

Anmerkung. — Die Brotscheibchen werden zunächst in Milch oder geschlagenes Ei gethan, bevor man sie backt. Brot auf diese Weise für den Frühstückstisch zubereitet, ist sehr dienlich. Man kann Fleisch irgend welcher Art hierzu verwenden; ob mit oder ohne Eier.

Kalbfleisch, escalopirt. — Kaltes, gekochtes Kalbfleisch wird fein verhackt, dann legt man hiervon eine Schicht in eine Backschüssel, die man mit einer Lage fein geriebener Crackers, Salz, Pfeffer und Butter bedeckt und so fortfährt, bis das Geschirr angefüllt ist. Man schlägt 2 Eier in ein Pint Milch hinein und gießt es über die Masse. Hierauf bedeckt man das Gericht mit einem Teller und setzt es in den Backofen, bis daß es tüchtig durchhitzt ist, dann entferne man den Teller und läßt es schön braun werden und servirt.

Austern können in gleicher Weise behandelt werden, nur müssen sie länger backen; so auch Hühner- und andere Fleischsorten, wenn sie recht zart sind. Hier folgt eine Zubereitung von Kalbfleisch als:

Kalbfleisch-Gelee. — Man wasche ein Kalbsbein und zerschneide es in Stücke, dann koche man es auf, bis sich das Fleisch von den Knochen löst, nehme es aus dem Safte heraus und verhacke das Fleisch schön. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und süßen Kräutern, thue es in den Saft zurück und lasse es darin einkochen. Hierauf bringe man das Gericht in eine Form und lasse es bis zum nächsten Tage erkalten. Auch kann man noch, bevor es vom Feuer abgesetzt wird, Citronensaft, um den Geschmack zu erhöhen, hinzuthun. Wenn vorhanden, kann man das Gericht mit Petersilie und Citronenscheibchen garniren.—„Buffalo, N. Y., Expreß."

Kalbfleisch oder Huhn, mit Currie angemacht. — Man nehme schöne Kalbskoteletten, ungefähr 2 Pfd., oder ein tüchtiges, jedoch zartes Huhn, hierzu 2 Tassen Milch, 1½ Tasse zerstoßene Crackers, 1 Ei, Butter in der Größe eines Eies, Salz, trockenen Toast und einen Theelöffel voll mehr oder weniger Cayenne Pfeffer in das Currie-Pulver. Anwendung. — Man verhacke kalte Hühner- oder Kalbfleisch-Aufschnitte recht fein, setze die Milch aufs Feuer, thue die Cracker-Krumen, Salz und Curriepulver mit hinein, lasse es aufkochen, und in dem Momente das Fleisch; wenn dieses heiß ist, kommen Eier und Butter hinein. Man servire es heiß auf mit Butter bestrichenen Toast.

Anmerkung. — Für Liebhaber von Currie ist dieses Gericht exquisit, auch kann es nicht schaden, wenn man einfach Kalb- oder Hühnerfleisch wie zum Braten,

in Streifen verschneidet, dann Gewürz hinzuthut und Milch aufkocht oder auch nicht; für ersteren Fall koche man das also gewürzte Fleisch darin, dann nehme man es heraus und backe es in Butter, indem man die Milch als Sauce für Stampfkartoffeln u. s. w. verwendet. Ich bin ein großer Liebhaber von Hühnern mit Currie angemacht; Kalbfleisch, auf diese Weise zubereitet, habe ich noch nicht genossen, doch sollte es mir, schon des Currie wegen, zusagen.

Sauce oder Ueberguß für Kalb- und Hühnerfleisch. — Man thue einen Eßlöffel voll Butter in eine Bratpfanne. Sobald sie braun wird, mische man Mehl mit hinein, das man beständig mit einem Löffel umrührt; füge Salz, Pfeffer und 1 Pint Milch oder, wenn vorhanden, Rahm hinzu, lasse es 5 Minuten kochen und die Sauce wird fertig sein, um sie über Brat- oder Rost-Fleisch zu gießen. Manche haben auch gerne gekochte Tomatoes in der Sauce. Mein Geschmack ist es jedoch nicht.

Eier, sie der Gesundheit dienlich zu kochen. — Gegen die gewöhnliche Art des Kochens habe ich dieses einzuwenden: Das Weiße der in heißem Wasser kochenden Eier wird gewöhnlich hart und unverdaubar, während das Gelbe weich bleibt. Nach meiner Methode werden die Eier ganz und gar weich, gerade so wie jedes andere Gericht. Dies kann man nur dadurch erlangen, daß man die Eier in ein bedecktes Gefäß legt, und darüber 2 oder mehr Quart (auf 1 Dutzend Eier) siedend heißes Wasser gießt, dann setze man das Geschirr vom Ofen ab und lasse die Eier 15 Minuten kochen. Die Wasserhitze kocht die Eier gleichmäßig reichlich und giebt ihnen eine geleeartige Consistenz, wodurch das Gelbe, der Kern, etwas härter als das Weiße wird. Man merkt den Unterschied bald im Geschmack. Es geht da ähnlich zu wie mit frischen und Pack-Eiern. Nachdem man einmal diese Methode eingeschlagen, wird sie, ich bin fest überzeugt, wiederholt.

Anmerkung. — Ich bin den Anweisungen des Schreibers gefolgt und finde, daß er in seinen Angaben, was meinen Geschmack anbetrifft, richtig ist. Ich will auch noch das Item eines Mitarbeiters von einem medizinischen Journal beifügen, der sich über die Zuträglichkeit von harten Eiern in Dyspepsia-Fällen ausläßt, indem ich erwarte und glaube, daß sein Bericht ganz getreu, obschon weder der Name des Schreibers noch des Journals beigefügt ist. Er sagt:

Zuträglichkeit hartgekochter Eier in Dyspepsia Fällen. — „Wir haben Kranke gekannt, denen die Verdauung irgend welcher Kost die unsäglichsten Qualen bereitete. Sie konnten keine Flüssigkeit ohne Schmerzen zu sich nehmen. Brod brannte wie Säure. Fleisch und Milch wirkten wie brennendes Feuer. Wir haben gesehen, daß solche Leidende sogar als letztes Mittel die Enema Spritze benutzen. Und wiederum sahen wir, wie ihre Leiden verschwanden und ihr Hunger gestillt wurde, dadurch, daß sie das Weiße vom Ei zu sich nahmen, welches 80 Minuten lang in brodelnden Wasser gekocht hatte. Am Ende der Woche gaben wir den Patienten das Gelbe vom Ei, hart gekocht mit dem Weißen zusammen und nur durch diese Nahrung allein ist es ihnen möglich gewesen an Körperstärke zu gewinnen und wieder gesund zu schlafen. Nach mehrwöchentlicher Behandlung dieser Art waren sie im Stande, wieder in vorsichtiger Weise andere Nahrung zu sich zu nehmen. Und alles dies," so schreibt er, „geschah, daß man den Patienten Medizin verabreicht hatte." Er sagt ferner, daß hartgekochte Eier nicht so schwer zu verdauen sind, wie nur halb gekochte oder gar rohe, selbst Eierpunsch.

Anmerkung. — Allen Leidenden möchte ich obige Kur anempfehlen. Man sehe auch in diesem Werke: „Voltaires Nahrung für Magenleidende."

Beachtenswerther Gebrauch von langgekochten Eiern, für Typhus-Fieber Kranke. — Nachdem ich die obigen zwei Items geschrieben, sprach ich darüber mit einem homöopatischen Arzte unserer Stadt — Toledo, O. — am 19. Juni 1883. Er spricht sich folgendermaßen aus: Ich gab einmal 3 Eier, die eine ganze Stunde gekocht, einem Patienten, der gerade vom Typhus-Fieber genas, ohne daß sie ihm das geringste Uebelsein oder Schmerzen bereitet hätten; er verdaute sie und gewann an Stärke, während Eier, 15 Minuten gekocht, Unwohlsein verursachten. Dies war nur beachtenswerth und ich zweifle durchaus nicht an den Aussagen des Arztes. Er behauptete, daß durch 15 Minuten langes Kochen das Albumen (das Weiße des Eies ist nämlich reines Albumen, viel dem Theil Kalbfleisch ähnelnd, daß unter langem Kochen zu Gelee wird) gänzlich verhärtet wird, sich „setzt", und daher kann es kein Magen verdauen, während bei einer Stunde lang Kochens das Gegentheil der Fall ist. Dasselbe gilt von kochenden Kalb-, Hühner- oder anderem zarten Fleisch. Der Rath ist gut und kann mit Sicherheit 1 Ei, zur Zeit, den Typhus- oder anderen Kranken verabreicht werden.

Eier Melange Gelee, durch Gewürz der Hitze ausgesetzt für Kranke. — Man schlage in das Gelb von 1 Ei einen Eßlöffel voll Zucker hinein, gieße darüber ⅔ Tasse heißes Wasser, und oben darauf lege man das zu steifen Schaum zerschlagene und mit einem Theelöffel Puder Zucker versetzte Weiße vom Ei. Man gebe dem Trank einen würzigen Geruch, wie ihn der Patient gewohnt. Mullen (d. h. mit Gewürz der Hitze aussetzen. Gay sagt: Trinke neuen Cider, der mit Ginger erwärmt. (Selbst für Gesunde ein schönes Getränk.) Gelee liefert wiederum ein schönes Getränk; z. B. man schlage einen Eßlöffel voll Johannisbeer-Gelee in das Weiße eines Eies mit Zucker hinein, gieße darüber eine Tasse heißen Wassers und breche ein paar Crackers oder eine dünne Schnitte Toast darüber.

Anmerkung. — Eigentlich gehört dieses Recept unter den Krankheitsregister, doch da wir einmal bei den Eiern stehn, möge es hier Aufnahme finden.

Einige der gewöhnlichen Arten Eier zu kochen. — Setz Eier (Poached).—Was man unter dem englischen Ausdruck „poached eggs" versteht, heißt einfach das ganze Ei über heißem Wasser zu zerbrechen und etwas heißes Wasser darüber zu schöpfen, bis daß sie gar sind. Dann nehme sie mit einen Abschaum Löffel heraus, und servire sie auf Platten, oder auf Schnitten Butter Toast oder in Eier Becher, in die man ein wenig Butter gethan. Salz und Pfeffer mag Jeder nach Belieben hinzufügen.

Rühr Eier. — Man thue ein dünnes Gefäß auf den Ofen, worin man 1 Eßlöffel voll Butter (auf ½ Duz. Eier berechnet) schmilzt. Die Eier sind vorher schon in eine bereitstehende Schüssel gebrochen worden (es müssen auf alle Fälle gute sein) und jetzt schütte man sie in die Pfanne, sobald der Boden gar zu werden beginnt, rühre man sie durcheinander und wende das Ganze um, bis alles gar ist und eine dicke Masse bildet. Man servire das Gericht heiß mit Brod und Butter für Sonntags Thee, Abends.

Eier Omelette.—Ein französischer Schreiber sagt, daß das ganze Geheimniß um Omelette zu bereiten, darin bestehe, daß man wisse, wie es anzufangen.

Das ist ganz schön, aber muß man das nicht bei jeder Sache wissen? Er erwähnt dann die Bordeur oder französische Manier, die sehr gut ist, wie folgt: Man kippe die Pfanne ein wenig, damit die Eier nach unten zu sich vertheilen und putze am oberen Ende alles fort, so daß jedes Ei auf die untere Hälfte gelangt. Dann thue man Salz und Pfeffer hinzu. Wenn sie sich gesetzt haben, so wende man sie auf die andere reine Hälfte über, lasse sie braun werden und servire. Nicht zu vergessen, daß man 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser auf jedes Ei gießt, sonst wird die Omelette lederig. Wenn man Milch oder Mehl dazu thut, so ist's eben keine Omelette mehr, sondern einfach ein Pfannkuchen. Um sie abzuheben, fasse man die Pfanne an, die Handfläche nach oben, lege einen Teller darüber und drehe sie schnell um.

Anmerkung. — Viele gebrauchen Milch und Mehl, aber die französische Methode macht die Omelette zart und verdaulich.

Eier Omelette mit jungem Mais oder Brot-Krumen. — Man koche 1 Dutzend Maisähren 25 Minuten gut ab, schneide dann mit einem scharfen Messer längsweise die Körner, und putze mit einem stumpfen das Uebrige aus, dabei vorsichtig verkehrend, daß man keine Hülsen mit ausschält. Hierzu menge man 5 gut geschlagene Eier, salze nach Belieben, brate sie in ein klein wenig Butter schön braun, drehe das Ganze um, oder richte es, wie nach französischer Manier, in der einen Hälfte der Pfanne an. Wenn kein junges Korn vorhanden, so benutze man 1½ Tasse Brotkrumen.

Anmerkung. — Omeletten sollten schnell servirt werden, da sie sonst leicht eingehen.

Eier Omelette mit Austern. — Eine Austern Omelette mag für manchen Koch ein neues Gericht sein, hingegen bin ich überzeugt, daß, wo immer Austern gegessen werden, alle Familien die Omelette lieben. Man koche 1 Dutzend Austern im eigenen Saft, wenn der nicht vorhanden, in nur wenig Wasser, menge 2 oder 3 Klümpchen Butter, so groß wie eine Butternuß in Mehl um, thue sie hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Man salze wohl und füge, je nach Belieben, schwarzen oder Cayenne Pfeffer hinzu. Dann nehme man die Austern heraus, verhacke sie ganz fein und wenn nöthig, verdicke man sie mit Mehl, dann bringe man die Austern in das Gefäß zurück und setze die Pfanne nach hinten auf dem Ofen, während jetzt die Eier gebacken werden. Nun schlage man 6 — 10 Eier, so lange, bis eine hellgelbe Farbe erzielt wird, und füge 2 Eßlöffel Rahm oder fetter Milch hinzu und backe sie in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne. Wenn sie fertig sind, so thue man sie in einen tiefen Teller und gieße die Austern-Sauce darüber. Das Gericht muß heiß servirt werden.—„New York Evening Post."

Eier im Neste.—Ein schönes Gericht für den Frühstücks- oder Abendtisch.—Man schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schaum und mische darunter ein wenig Pfeffer und Salz, welches man in eine wohl mit Butter bestrichene Pfanne ausläßt; hierüber gießt man auf 6 Plätze je einen Eßlöffel voll guten Rahm, über welchen man wieder das ganze Gelbe von einem Ei (man sei vorsichtig, daß nichts verloren geht) schüttet, setze das Ganze in einen mäßig erwärmten Backofen und servire, ähnlich wie Omelette, heiß.

Anmerkung. — Es thut mir leid, nicht den Namen der Verfasserin dieses Receptes nennen zu können, da er mir nicht bekannt ist. Das Gericht ist auf alle Fälle herrlich.

Ich will jetzt mit der Zubereitung von Fleisch- und Eier-Speisen schließen und füge jetzt Gebrauchsanweisungen an, wie man Schweinsköpfe, Wurst u. s. w. behandelt und werde dann die Gemüse besprechen.

Schwartemagen ꝛc.—Hierzu nehme man Schweinsköpfe, Füße, Ohren u. s. w. und nachdem sie ausgeweicht und schön gereinigt sind, schneide man die untere Kinnlade ab, (manche schneiden diese zuerst weg und kochen sie mit Kraut auf. (Koche alles, bis daß man die Knochen leicht entfernen kann und dann zerhacke man die Knochen fein und thue Zwiebeln, für jeden Kopf 2, Salz und Pfeffer hinzu, und stelle in Formen zum Erkalten. Gewöhnlich wird jedoch hieraus eine Mahlzeit bereitet und erst die Ueberbleibsel werden verhackt und zum Schwartemagen verwandt; wieder andere essen es gerne als kalte Sauce, indem sie sich nicht die Mühe des Verhackens und Salzens machen. Jeder nach seinem Geschmack. Alle Fleischzuthaten sollten jedoch während der Nacht in Salz-Wasser liegen, bevor man sie reinigt.

Anmerkungen. — Was meine Person anbetrifft, so ziehe ich von den Fleischtheilen das Ohr, oder irgend einen Theil, das reichlich Fleisch nur kein Fett hat, vor, auch bin ich ein großer Freund von Salbei oder Saturei als Würze für frisches Fleisch anstatt dieser sogenannten „süßen Kräuter."

Gemüse Gerichte. — Wie sie zu kochen. — Ich will zunächst nur von dem süßesten (?) Gemüse, das wir haben, sprechen, welches nach meiner Meinung das gesundeste ist. Es wird viel gebraucht, doch sollte man es noch häufiger anwenden. Es ist die allbekannte

Zwiebel, wie mit Milch oder Sahne aufzukochen und den scharfen Geruch zu vermeiden. — Man schäle, wasche und zerschneide 3—6 Zwiebeln unter Wasser (um nicht die Augen zu afficiren) gemäß der Personenanzahl, thue sie in kochendes Wasser und lasse sie 1 bis 2 Minuten aufkochen. Dann schöpfe man das Wasser ab (welches nämlich das salzige Oel entfernt, aus dem der eigenthümliche prickelnde Geruch herrührt) und schütte 1 Tasse heiße Sahne darüber, in das eine Prise Soda aufgelöst wurde, thue einen Eßlöffel voll Butter dazu und koche bis zum Garwerden. Ferner füge man Pfeffer und Salz hinzu uud rühre ½ Theelöffel Mais Stärke oder Mehl in ein wenig kalte Milch hinein, lasse es langsam 1 oder 2 Minuten weiter kochen; dann wenn Petersilie vorhanden, verhacke man davon ½ Dutz. Zweige und streue sie vor dem serviren, darüber, und wenn man nicht selbst sagt, dies Gericht sei, was die Zwiebel anbetrifft, schön und dem Geschmack ganz und gar entsprechend, so will sich der Autor geirrt haben.

Reis, sein Werth, und wie ihn zu kochen. — Seit den letzten Jahren erst wird Reis mehr zuvor verbraucht. Man giebt ihn häufig an Stelle von Kartoffeln, selbst beim Mittagessen, da er bedeutend nahrhafter und verdaulicher ist. Obgleich er theurer wie Kartoffeln zu stehen kommt, so ist er doch gewissermassen billiger wie Hafermehl und andere Hülsenfrüchte und sicher auch mehr geschmackentsprechend. Reis sollte stets in einem besonderen Kessel gekocht werden (wir sehen das weiter unten in einer Bemerkung über Tapioca-Pudding; manche Leute nennen sie auch Farina-Kessel, weil sie gleich gut für Farina, Hafermehl und irgend ein anderes Gericht sind, das sonst leicht anbrennt. Der Reis oder Farina wird in einen Kessel, der in einen größeren eingesetzt ist und einen Deckel hat, hin-

eingethan und bildet dann der Reis die natürliche Decke über dem Wasser des äußeren Kessels), welcher alle Möglichkeit des Anbrennens benimmt und nach ähnlichen Principien wie ein Leimtopf construirt ist. Es wird nur gerade genug Wasser über den Reis gegossen, um ihn aufzuweichen. Letzteres soll den Reis nur durchziehen, während größere Quantitäten Wasser ihn zu stark kochen würden. Wenn hiermit fertig, nehme man den Deckel ab, lasse den Dampf verfliegen und gieße das Wasser ab, trockne den Reis noch wenige Augenblicke und schütte ihn dann als eine Masse schneeiger und gleichartig geformter Körner aus, grundverschieden von dem nach alter Methode behandelten Reis. Es ist hierin genau derselbe Unterschied im Geschmack, wie bei einer schönen, trockenen, mehligen Kartoffel und einer solchen, die vieler Feuchtigkeit ausgesetzt war. Um Reis in obigem Gefäß zu kochen, genügt 1 Tasse Wasser auf 1 Tasse Reis, und lasse es 20 Minuten lang kochen. Man sollte ihn in eine tiefe Schüssel oder Terrine thun und dort unbedeckt in einem mäßig erwärmten Ofen bei offener Thür vor dem Feuer stehen lassen, um das überflüssige Wasser vergehen zu lassen, und servire dann heiß. Man esse ihn mit Butter und Zucker oder schlage Beides, je nach Belieben, halb Butter, halb Zucker, zusammen hinein. Die Chinesen oder ostindischen Köche, wie wir bei der Anmerkung von Hühner-Currie gesehen haben, kochen Reis in einer großen Menge Wasser, welches letztere sie dann ablaufen lassen und als Stärke gebrauchen. Dann thun sie den Reis in den Kessel zurück und stellen ihn wieder über das Feuer, um das überflüssige Wasser verdampfen zu lassen. Man sehe das nächste Recept, welches die alte Methode des Reiskochens im Süden bespricht und die der indischen fast gleichkommt. Gebraucht man vieles Wasser und schüttet es nachher fort, so meine ich, entzieht man dem Reis einen guten Theil Nahrstoff, aber da sie das Wasser an Stelle der Stärke gebrauchen, ähnlich den indischen Wäschern, so hat es doch einen Zweck. Die südlichen Damen scheinen alle gerne gesteifte Kleider zu tragen, wie ich an denen bemerkte, die bei uns im Norden den Sommer verbrachten. Jedenfalls haben sie die Stärke billig, da sie den Reis selbst ziehen.

Reis, nach südlicher Methode zu kochen. — Man suche den Reis gehörig aus und wasche ihn in kaltem Wasser, auf 1 Pt. Reis füge man 3 Qt. heißes Wasser und ½ Theelöffel Salz hinzu, koche ihn gerade 17 Minuten, entferne alles Wasser und setze ihn noch einmal über gelindem Feuer 15 Minuten zurück, um ihn ausdünsten zu lassen. Man halte genaue Zeit inne. Das abgeschöpfte Reiswasser ist vortrefflich, um Muslin damit zu stärken.

Reis-Merange, gebacken. — Reis, 1 Tasse; Milch, 1 Qt.; 4 Eier, 2 Citronen, Puder-Zucker, wie unten. Anweisung. — Man koche den Reis 10—15 Minuten, mit der Milch im Reiskessel oder Blechgeschirr, wie schon vorher erwähnt, und schütte ihn in eine wohl mit Butter bestrichene Pudding-Schüssel, reibe das Gelbe der Citronen hinein, thue das Gelbe der Eier daran, die nur leicht geschlagen sind, 5 Eßlöffel voll Zucker und lasse im Backofen ½—¾ Stunde stehen. Um die Merange oder Meringue herzustellen, schlägt man das Weiße mit 7 Eßlöffel voll Zucker zusammen und tröpfelt den Saft einer Citrone darüber. Diese Mischung kommt über die Reisschicht und läßt sie hübsch braun werden. Man servire das Gericht mit Butter, in die 1—2 Löffel Zucker hineingerieben oder je nach Belieben, mit Rahmsauce. Der Saft der übriggebliebenen Citrone liefert eine herrliche Limonade.

Reis-Küffchen. — Man gebe auf 1 Qt. saure Milch 8 gut geschlagene Eier, ein wenig Salz, 1 Theelöffel voll Soda und genug Reismehl oder kalt gestampften Reis, welches zu einem steifen Teige verdickt wird. Man backe das Gericht in einem Gefäße mit Setzringen.

Reis-Schnee. — 5 Eßlöffel voll Reismehl, 1 Qt. Milch, 4 Eier — nur das Weiße — leicht geschlagen — 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Tasse Puder-Zucker, eine Prise Muskatnuß und Zimmt, Vanille oder andere Extracte, um einen feinen Geschmack zu geben und ein wenig Salz. Anwendung. — Man löse das Mehl in kalten Wasser und thue es in die Milch, sobald dieselbe siedend heiß ist, koche dann bis zum Verdicken beider Theile, thue den Zucker und das Gewürz hinein, lasse es 5 Minuten gelinde kochen indem man beständig umrührt und schütte es in eine Bowle, bevor man die Butter hineinschlägt. Auch lasse man den Brei erst kalt werden, bevor man Extrakte anthut. Dann nehme man einen Löffel hiervon zur Zeit und schlage ihn unter die Eier und bringe es in eine nasse Form um die man süßen Rahm legt. Eine ausgezeichnete und nahrhafte Krankenkost! Wenn man den Schnee besonders schön haben will, so schlage man zu dem Ganzen ½ Pt. leicht gequirlten Rahms.

Reis Custard. — In 1 Qt. heißen Wassers rühre man 2 Eßlöffel voll Reismehl, die in ein wenig kalter Milch aufgelöst sind, füge 2 gut geschlagene Eier der kochenden Mischung hinzu, thue Zucker hinein und verleihe dem Ganzen ein beliebiges Aroma.

Reis Blanc Mange. — Süße Milch (¼ Rahm wenn vorhanden) 1 Qt.; Reismehl ⅔ Tasse; Vanille oder Citronen Extrakt oder Rosen Wasser, je nachdem Rahm, Zucker und Himbeeren oder anderes Gelee zum serviren. Anwendung. — Man bringe die Milch zum Kochen bevor man das Mehl hinein rührt und fährt mit dem Umrühren eine volle ½ Stunde fort, um das Anbrennen zu verhüten bis man merkt, daß die Masse dick genug ist um sie in kalte Formen zu bringen, außer man kocht das Gericht in einem Reiskessel. Dem Abguß wird irgend ein Aroma beigegeben.

Rother Reis, ein Dänisches Gericht. — Man nehme reife, rothe Johannisbeeren 1½ Pt., recht schöne Himbeeren 1 Pt., Wasser 1 Qt. Reismehl 1 Tasse, Zucker je nach der Süßigkeit der Beeren. Anwendung. — Man koche die Beeren auf, bis der Saft reichlich wird, thue die Himbeeren hinzu bevor die Johannisbeeren gesiebt werden, bringe das Ganze in eine Sauce Pfanne zurück, füge Zucker hinzu, dann das Reismehl, rühre langsam um und gieße es in die Formen. Sobald es erkaltet, servire man es in Glasschüsseln. Mann mag es noch mit Rahm und Zucker versetzen. Wenn die Jahreszeit nicht die Früchte erlaubt, so kann man auch Erdbeeren und Himbeeren Gelee verwenden.

Hafermehl — Für Fleisch und Muskel oder als Speise und Trank für den Arbeiter. — Liebig hat bewiesen, daß Hafermehl gerade so nahrhaft ist, wie das beste englische Beef, und daß es in seinen Urelementen, die Fleisch und Blut bilden, reichhaltiger als Weizenbrot ist. Prof. Forbes von Edinburgh hat seit 20 Jahren die Breite und Höhe und so auch die Stärke der Lenden und Arme der Studenten der Universität einer Prüfung unterzogen. Er hat eine zahlreiche Zuhörerschaft, die aus allen Nationalitäten besteht und seines bedeuten-

den Rufes wegen nach Edinburgh kommen. Er fand, daß in der Höhe, Breite der Brust und Schultern und Stärke der Arme, die Belgier untenanstanden, demzunächst die Franzosen, dann die Engländer, aber obenan die Schotten und Irlandschotten aus Ulster, die wie die eingeborenen Schotten, schon in der früheſten Jugend wenigſtens einmal täglich ein Gericht guter Milch und Hafergrütze erhalten.

Als Getränk. — Ein Wechſelblatt bemerkt, daß Hafermehl ein ſehr gutes Getränk ſei, indem man 2 Löffel des letzteren in ein Glas Waſſer ſchüttet. Die weſtlichen Jäger und Trapper betrachten es als das beſte Getränk, da es gleichzeitig nährt und den Appetit befördert. Es iſt in der Brooklyn Navy-Yard ein ſehr beliebtes Getränk, man ſchüttet dort 2½ Pfd. Hafermehl in einen Eimer mäßig kalten Waſſers. Auch iſt es beſſer, wie die gewöhnlichen Miſchungen von Eſſig und Molaſſes mit Waſſer, welches die Farmer während der Heuernte trinken.—„New York Mail".

Anmerkungen. — Ich kenne den Werth des Hafermehl als Speiſe und ich habe keinen Zweifel, daß es auch als Getränk nahrhaft iſt, indem man Mehl dem Waſſer zuſetzt und es ſo dem Arbeiter zum Trinken dient. Mein Sohn und ich tranken davon, als wir im Centennialjahre 1876 den Bau der Brooklyner Brücke beſichtigten. Der Superintendent erwähnte, daß die Arbeiter nicht gut ohne Hafermehl und Waſſer fertig würden. Wie mir ſchien, beſtand die Miſchung aber nur aus 1 Pfd. Mehl auf den Eimer. Ganz natürlich ſind 2 Eßlöffel voll in ein Glas Waſſer gethan, ungeheuer nahrhaft, wie das Wechſelblatt bemerkt. Jedoch meine ich, daß die Hälfte auch genug wäre.

Hafer-Grütze, Schottiſche und Cracknels, oder Schottiſche Bannocks. — Eine Engländerin giebt im Germantown, Pennſylvanien, „Telegraph" folgende Methode an:

Hafer-Grütze zu machen. — Hafergrütze iſt ganz beſonders dienlich für Kinder. Es nährt die Knochen und Zellengewebe und giebt mehr des allbenöthigten Elements Phosphor ab, als irgend welche andere Nahrung. Wenn ſie Widerwillen dagegen zeigen, ſo mache man ihnen Appetit, indem man Syrup, Gele- oder Marmelade mit unter die Grütze ſchlägt. Die Irländer und Schotten machen ihre Grütze mit Waſſer an, und thun kalte Milch hinzu, aber die beſte Methode iſt entſchieden, ſie gänzlich mit Milch anzumachen, grobes Hafermehl zu verwenden und nachzuſehen, daß der Brei nicht zu dick wird. Das Folgende iſt ein gutes Recept:

Man bringe ein Quart Milch in einer emaillirten Saucepfanne zum Kochen, und ſchütte allmählich 8 Unzen grobes Hafermehl hinein, rühre es, bis es dick wird, und dann laſſe man ½ Stunde kochen. Der Brei ſollte nicht zu dick ſein und kann man auch noch mehr Milch, je nach Belieben, hinzufügen.

Cracknels, oder ſchottiſche Bannocks, ſie ein Jahr zu bewahren.— Man nehme das feinſte Hafermehl und rühre es in gerade ſo viel Waſſer um, daß es eben nur angefeuchtet wird, thue eine Priſe Salz hinein, und laſſe es 10 Minuten ſtehen, bis es aufgeht, dann rolle man bis zu ¼ Zoll Dicke aus, indem man erſt das Rolleiſen und -Brett mit Weizenmehl beſtreut. Dann zerſchneide man es mit dem Biscuit-Meſſer und backe in einem mäßig erhitzten Ofen. Dieſe Kuchen brennen leicht an; ſie brauchen nur eine hellbraune Farbe zu zeigen. Wenn man

sie in einem engen Steingefäße aufbewahrt, halten sie sich Monate lang. Im Hochland werden diese Bannocks in Hafermehlfässern ein ganzes Jahr aufgehoben.

Hafermehl-Sterz (Mush). — Am besten wird dieses Gericht in einem Reiskessel, oder wenn man den nicht hat, in einem emaillirten oder eisernen, hergestellt. Wenn es in dem Reiskessel angemacht wird, so ist nur so viel Wasser, um es gerade zu bedecken, nöthig, dann thue man den Deckel auf den Topf und lasse es kochen, ohne Angst zu haben, daß es anbrenne. Wenn man es in einem offenen Kessel anrichtet, so halte man genügend Wasser bereit, thue Salz hinein, und rühre grobes Hafermehl hinein, bis daß es so dick ist wie man es essen will, dann setze man es auf den Ofen zurück und lasse es langsam ½ Stunde weiter kochen. Man ißt Fleisch hierzu oder trägt das Gericht mit Milch, Milch und Zucker oder Rahm auf.

Hafermehl in einem irdenen oder Steintopfe zu kochen.—Auf 1 Tasse Hafermehl gebe man 1 Quart kaltes Wasser in einem steinernen Topfe, setze das Gefäß in einen Kessel kochenden Wassers und lasse es 1 Stunde kochen. Man rühre es nicht um und servire mit Zucker und Rahm.—„Alice Kimball, Winfield, Jowa."

Anmerkungen. — Diese Methode in einem irdenen Kruge als Einsatz in einem Kessel ist vollkommen sicher und ist nicht die geringste Gefahr vorhanden, daß irgend etwas verbrenne, sei es Hafermehl, Hominy, Mais, oder Weizen-Grütze, zerstoßener Weizen, Mais-Stärke, See-Moos, Farina oder sonst welche der beliebten Frühstücksgerichte, die mit Milch gekocht werden. Ich kann dieses Thema nicht besser zum Schluß bringen, als indem ich eines Citates aus Cassel's (schottischem) Magazine erwähne:

„Wir haben es die Nahrung für Knochen, sowohl wie Gehirn, Muskel und Verstand genannt. Für die täglich arbeitende Klasse empfiehlt sich es von selbst durch seine Billigkeit und auch dadurch, daß man es schnell herstellen kann; während man es schnell verdaut, so sehen wir, daß es eine größere Anzahl dieser Knochen und Muskeln bildenden Elemente besitzt als Weizenbrot. Das beste schottische Hafermehl kostet 2 pence das Pfund und das enthält mehr Nahrung, nach der Meinung erfahrener Aerzte, als ein Pfund Liebig's Extract. Es empfiehlt sich wissenschaftlichen Männern und allen Arbeitern, die ihr Brot im Schweiße ihres Angesichts verdienen. Da sind, wie ich zufällig weiß, mehrere wohlbekannte Autoren, die, obwohl diesseits des Tweed großgezogen und geboren, an Hafergrütze als kraftgebendes, das Gehirn anregendes Mittel glauben. Was nun seine Schmackhaftigkeit anbetrifft, so müssen wir selbst sagen, daß wir das Gericht nicht allein nahrhaft finden, sondern es ist, wenn mit frischer Milch gekocht, wahrhaft köstlich und werth, einem Könige vorgesetzt zu werden."

Anmerkungen. — Den einzigen Einwurf, den man gegen Hafermehl in den Vereinigten Staaten erheben kann, ist sein hoher Preis. Mit der rasenden Entschlossenheit des Yankee, das Geld, sobald es aus den Händen geht, zu verdoppeln, ist sein Preis hier in Toledo (1883) auf 5 Cts. das Pfund gestiegen, das doppelte, was es kosten sollte, wenn wie gewöhnlich gemacht. Aber die Hauptkosten rekrutiren sich durch Anwenden von Maschinen. Trotzdem kann Jeder doch noch immer sein Hafermehl für den Frühstücktisch kaufen daß er sich eine Grütze oder Mush bereiten kann. Aber merkwürdig bleibt es doch, daß man hier in Amerika 25 Cts. für 5 Pfd. Mehl bezahlen muß, wo man den ganzen Buschel mit 30—50 Cts. kauft.

Zerstoßener Weizen-Mush (Sterz), sehr schön. — Selbiges von ganzen Körnern. — Zerstoßener Weizen giebt einen ausgezeichneten Mush; es

wird gerade so gegessen und gekocht wie Hafermehl, und bekommt auch manchem vielleicht besser wie letzteres. Die Körner müssen einfach zerstoßen oder zerbrochen werden. Wenn zu fein verstoßen, muß das Mehl entfernt werden. Ich habe gerne die ganzen Körner gekocht. Es währt zwar länger dasselbe zu kochen, aber mit ein wenig Zucker und Milch genossen ist dies ein herrliches Gericht für die Abendtafel. Das Gericht wird am besten in einem Steinkessel oder einem Blechgeschirr, welches in ein anderes hineingesetzt wird, doch so, daß der Boden frei bleibt, gekocht.

Beeten, zu backen. — Beeten werden süßer und schöner wenn sie gebacken, als gekocht sind, wodurch der Zuckergehalt, die jede gute Beete hat erhalten bleibt. Man wende sie häufig um, damit das Anbrennen vermieden werde. Man wasche aber schäle sie nicht bevor sie gebacken. Sie werden mit Butter, Pfeffer und Salz servirt, gerade so als gekochte, aber wie gesagt, man wird letztere um so süßer finden.

Beeten und Zwiebeln zusammengekocht. — Man ziehe die äußere Haut nur dünn ab und schneide die Beeten in dünne Scheibchen, dazu schneide man ¼ oder ½ so viel Zwiebeln, je nachdem es der Familie zusagt, thue in die Stew-Pfanne mit Pfeffer, Salz, in Mehl gerollte Butter, rühre heißes Wasser oder genügend Milch darein um alles gut zu überdecken und koche die Beeten bis sie gar sind. Junge Beeten nehmen 1 Stunde, alte längere Zeit zum Kochen in Anspruch. Man trage das Gericht heiß auf.

Beeten und Kartoffeln Hasche — Ein sehr schönes Gericht. — Der Herausgeber ist ein großer Freund von gehörig gekochten und gebackenen Beeten, die mit einem gleichen Theile kalter Kartoffeln als Hasch vermischt werden. Man wärme sie auf, indem man ein wenig Butter zuthut oder Milch, gerade so wie Kartoffeln zum Frühstückstisch behandelt werden. Dann thue man Gewürz hinzu. Versucht es einmal!

Pastinak (Parsnip) Kuchen und Kugeln. — Man wasche und koche sie in Wasser bis sie ganz gar sind. Wenn erkaltet, ziehe man die Haut ab, zerstampfe sie und auf jede Tasse des Breies gebe man ½ Tasse, tauche die Hände in Mehl und mache aus dem Teig Kugeln, die man in heißer Butter braun werden läßt. Man servirt heiß.

Pastinak (Parsnips) in Milch gekocht. — Man schneide gekochte, kalte Milch, mit ein wenig Butter, Pfeffer, Salz und koche es wenige Minuten, dann verdicke man mit ein wenig Mehl, das mit Wasser langsam aufgelöst ist. Parsnips werden für gewöhnlich sehr heiß aufgetragen, ich jedoch liebe sie kalt.

Gebackene Parsnips. — Man schneide kalte, gekochte Parsnips in lange dünne Schnitten, thue Salz und Pfeffer hinzu, kehre in Mehl um, brate sie bis zum Braunwerden und trockene sie vor dem Feuer in einem Durchschlag.

Eier-Pflanze, gebraten. — Man schneide sie in Stücke von ½ Zoll Dicke und lege sie eine Stunde lang in Salzwasser, drücke sie aus, tauche in geschlagenen Eiern, dann in Maismehl, Cracker-Krumen oder Mehl und brate sie bis sie braun und gar sind. Sie sind gut in Schinkensauce zu braten. Man pflücke die Pflanze sobald sie voll ausgewachsen, lasse sie jedoch nicht reif werden.—Elise, St. Johns, Mich.

Tomatoes, über dem Drahtrost zu rösten. — Man nehme nicht sehr reife Tomatoes, schneide sie in kleine Scheiben, reibe Butter, Salz und Pfeffer

durcheinander und bestreiche die Scheiben damit. Hernach brate man sie in einem Bratrost ähnlich wie Beefsteak und trage sie heiß auf.

Anmerkungen. — Dies ist die einzige Methode, wie sie der Autor gerne hat. So sind sie schön zubereitet.

Squash, gebacken. — Man reinige sie schön, indem man sie durchschneidet und das Innere herausschabt. Man mache passende Scheiben hieraus oder wenn es ein völlig reifer Hubbard-Squash ist, breche man die Stücke und thue sie, mit der Fleischseite nach oben, in den Ofen, wo man sie 1 Stunde backen läßt. Nun nehme man es aus der Umhüllung heraus und thut Pfeffer, Salz und Butter hinzu, bevor man es servirt oder Jeder nimmt ein Stück und würzt es nach eigenem Geschmack. Selbst nicht ganz reife Squash auf diese Weise gebacken, sind vorzüglich. Sollten so heiß wie möglich aufgetragen werden. Sommer-Squash wird meistens gekocht aber nicht genügend ausgedrückt.

Kartoffeln. — Allgemeine Anmerkungen.—Obgleich eigentlich nur 1|10 der Kartoffel wirklichen Nährstoff enthält (das Uebrige ist Wasser), fehlt doch selten bei irgend welcher Mahlzeit, ähnlich wie in Irland, bei uns Amerikanern dieses Gericht. Indem man sie backt, welche Methode allbekannt ist, sind sie der Gesundheit am dienlichsten, insofern das noch drinnen gebliebene Wasser verdünstet. Sie zu dämpfen, ist die nächste beste Art und Weise. Sie zu kochen, ist jedoch die unbankbarste, da sie oft wässerig und schlecht bleiben, allein man kann sie nicht immer in derselben Art und Weise zubereitet genießen, daher will ich für die Woche einen Speisezettel aufstellen, worin verschiedene Zubereitungen von Kartoffeln für den Mittagstisch angegeben sind, auch will ich noch einige Wege mittheilen, wie man sie kocht und servirt. Man bedenke aber wohl, daß der nahrhafteste Theil der Kartoffel, die Stärke ist, die sich dicht unter der Haut befindet; daher, wenn man sie roh schält, schneide man nicht die Schale zu dick mit fort. Prof. Blat, der große französische Koch, sagt, daß der Schälungsproceß, wie er ihn nennt, ganz falsch ist. Er schlägt vor, die Augen auszustechen und sie nach dem Kochen zu schälen, da, wie er sagt, ihr Nahrungswerth kaum 7 oder 8 Procent abwirft, und der Restbestand Wasser sei. Hierüber herrscht kein Zweifel. Nach meiner in Folgendem aufgestellten Speisekarte, kann sich Jeder für irgend ein Gericht entscheiden, sowie die Fleischspeisen daneben auswählen. Die folgenden Mittheilungen entstammen der Feder eines Mitarbeiters des „Housekeepers" und hat derselbe ein gesundes Urtheil. Leider kenne ich nicht seinen Namen. Hier folgt der Titel:

Kartoffel auf 7 Arten zuzubereiten, oder für den Mittagstisch eines jeden Tages der Woche.—Der Schreiber sagt: "Editor Housekeeper," erlaubt mir einige wenige Bemerkungen in Anbetracht der verschiedenen Zubereitungen der Kartoffel, so daß man nicht jeden Tag gekochte Kartoffeln zum Mittagstisch zu nehmen braucht.

„1. Sonntag.—Stampf-Kartoffeln; man schäle sie dünn, dämpfe sie, thue in eine Pfanne und verstampfe sie, füge Milch, Butter und Salz hinzu und schlage alles gleich Kuchen-Teig durcheinander, bis sie schön sind. Das Dämpfen und Schlagen erweist sich als eine große Hülfe.

„2. Montag.—Back-Kartoffel in der Schale. Wenn welche übrig bleiben, so wärme man sie auf und wenn wieder erkaltet, schneide man sie in Scheiben.

„3. Dienstag.—Schäle sie und backe sie mit Rostbraten.

„4. Mittwoch.—Bereite sie nach Kentucky'er Mode zu wie folgt: Die Kar-

toffeln werden in dünne Scheiben geschnitten, gerade so wie beim Braten und verbleiben ½ Stunde in kaltem Wasser; die Schnitten kommen dann in ein Pudding-Geschirr, mit Salz, Pfeffer und etwas Milch, ungefähr ½ Pint auf die Pudding-Schüssel. Hernach kommen sie in den Ofen und backen dort 1 Stunde. Wenn man sie herausnimmt, zerläßt man einen Klumpen Butter in der Größe eines Eies darüber. Diejenigen, welche dieses Gericht noch nicht genossen haben, machen sich keinen Begriff von der Feinheit desselben. Durch das Zerschneiden hat man Gelegenheit die Güte zu prüfen. Dieses Aufweichen in kaltem Wasser verhärtet die Schnitten, so daß sie die Form behalten. Die Milch dient dazu, sie durchzutränken und sie oben schön zu bräunen. Wie viel Milch man hinzuthut, kann man nur durch Uebung erlangen. Wenn nur wenig Sauce nachbleibt, um gerade all' die Schnitten anzufeuchten, dann ist es richtig. In einem schlechten Kartoffeljahr wird diese Methode mancher Hausfrau willkommen sein.

„5. Donnerstag.—Schäle, dämpfe und servire sie ganz.

„6. Freitag. — Kartoffel nach Pfannkuchenweise. — Schäle und schneide sie in längliche Stücke, streue Salz und Pfeffer darüber, brate sie in Butter oder Rindfleisch-Fett und drehe sie um wie Pfannkuchen.

„7. Samstag.—Kartoffeln in der Schale gekocht.

„Es sind dies einfache Vorschriften, aber es ist doch Verschiedenheit geboten. Am Montag und Dienstag bereite man sie immer so zu, daß der obere Theil des Ofens stets unbedeckt sei."

Gebratene Kartoffel (Saratoga's Geheimniß). — Es ist meine Gewohnheit, meine Artikel so kurz und verständlich wie möglich zu machen, aber „G. B. B." schrieb Folgendes so geschmackvoll an den „Springfield Republican", daß es nach meiner Ansicht, den Kartoffeln noch mehr Reiz verleihen wird, es in seinen eigenen Worten wieder zu geben. Der feine Geschmack des Gerichts bezahlt reichlich für die Arbeit der Zubereitung. Seine Worte waren folgende:

„Saratoga Kartoffel, die Poesie des gewöhnlichen Lebens und der köstliche Reiz von Delmonico's und Parker's, können in jeder Küche gemacht werden, mittels eines sehr einfachen Apparats, bestehend aus einer großen Klinge, welche schief in einer hölzernen Mulde mit einer engen Bodenöffnung befestigt ist, zwei Drahtsieben und einer gewöhnlichen Schmorpfanne. Suche 8 große Kartoffel aus, schäle sie und schneide sie mit dem Hobel sehr dünn, weiche sie 2 Stunden lang in kaltem Wasser ein, rühre dann gewöhnliches Salz ins Wasser, einen Theelöffel voll zu einem Quart und lasse sie ½ Stunde lang im Salzwasser liegen. Gieße sie auf das Sieb zum Trocknen und lege sie in eine Pfanne mit 1 Pfund klarem Fett über einem lebhaften Feuer. Wenn die zerschnittenen Kartoffel mit einem Handtuche getrocknet sind, warte bis das Fett rauchend heiß ist und lege einen großen Teller voll in die Pfanne. Das Resultat ist wie eine kleine See in einem Sturm, und jetzt zeigt die Köchin ihren Künstlergeist, welchen jede Bekennerin jener edelsten der Künste besitzen muß, um den Namen „Köchin" zu verdienen. Geduldig und ruhig, mit sicherer und beständiger Bewegung des Schaumlöffels, verhindert sie das Zusammenhängen zweier befreundeter Schnittchen und wacht sorgfältig, bis sich eine schwache Bräune zeigt. Langsam schleicht es und färbt es sich, bis es der Farbe der duftenden Havanna gleichkommt. Dann nimmt Eile die Stelle der Vorsicht, damit nicht einige Märtyrer für die Vervollkommnung der anderen brennen und sie müssen schnell auf ein anderes Sieb gebreitet werden, um trocken und fettfrei genug für die feinsten Finger zu werden; dann muß man sie heiß auftragen und sie werden schmelzen wie ein Kuß auf süßen Lippen, mit Todesgeknister wie gefallene Herbstblätter."

Bemerkung. — Natürlich kann man die Kartoffel mit einem Messer zerschneiden; sie ganz dünn zu schneiden ist der einzige Punkt, der besondere Sorgfalt erfordert. Siebe sind nicht unumgänglich nothwendig aber helfen beträglich zum Trockenprozeß. Ein 12-jähriger Knabe kann ein sehr befriedigendes Ersatzmittel machen. Ein hölzerner Rahmen, ungefähr einen Fuß im Quadrat, nach dem

Prinzip eines Bilderrahmes, von weichen Holzſtreifen, ¼ Zoll dick und 1 Zoll breit, an den Ecken zuſammengenagelt, dann kleine Löcher nach jedem ½ Zoll und kleine Drähte in Zwiſchenräumen von ½ oder ¾ Zoll geflochten, werden jedem Zwecke entſprechen.

Hausbacken. — Waſche, ſchäle, und zerſchneide in gewohnter Weiſe ſo viele Kartoffeln wie für die Mahlzeit erforderlich ſind, ſpüle in kaltem Waſſer, ſtelle dann einen Tiegel auf den Ofen mit 2 oder 3 Löffeln voll Bratenfett, Schmalz oder Butter darin, laſſe es heiß werden, lege die zerſchnittenen Kartoffel herein, ſtreue ein wenig Salz und Pfeffer darauf, und wenn die unteren braun werden, wende ſie, bis alle ſchön gebräunt ſind, dann nimm ſie ſofort in einer gedeckten Schüſſel auf, damit ſie heiß bleiben. Dies iſt ein ſchönes Gericht, ſo lange es heiß iſt, aber ſie ſchmecken nicht gut, wenn ſie kalt geworden ſind. Peachblows, ſind nicht ſo gut zum Braten wie die welche während des Kochens nicht aufbrechen — ſie werden weicher und unſchmackhafter. Für beide Recepte muß man rohe Kartoffel nehmen.

Kartoffelkugeln, oder Kuchen.—Wenn Du beim Mittageſſen übrig gebliebene Kartoffel zerdrückt haſt, welche mit Butter, Salz und Milch oder Rahm ſchmackhaft gemacht worden ſind, mache ſie ſolange ſie warm ſind in ¾ Zoll dicken Kuchen, und laſſe ſie bis zum nächſten Morgen ſtehen; dann ſchlage ein Ei ein, tauche die Kartoffelkuchen in dasſelbe, lege ſie dann in eine Bratpfanne mit etwas Butter darin, mit der rechten Hitze, um die Kuchen ſchnell zu bräunen. Nimm ſie in einer Suppenſchüſſel auf, um ſie heiß zu erhalten. Kartoffel mag man abſichtlich kochen und würzen, um dieſe Kuchen zu machen, doch iſt es am beſten, ſie zu bereiten und die Kuchen des Nachmittags zu machen, da ſie beſſer bräunen, wenn ſie über Nacht trocken geworden ſind.

Saratoga gebratene Kartoffel, kurzer Weg. — Waſche die Kartoffel rein, ſchäle, ſchneide ſie mit einem Hobel ſehr dünn, werfe ſie in kaltes Waſſer lange genug, um einen Theil der Stärke zu entfernen, trockne ſie ab und lege ſie in heißes Schmalz, ein paar Stücke auf einmal. Laß das Schmalz kochend heiß ſein. Sobald die Kartoffel hell-goldbraun ſind, nimm ſie heraus, trockne ſie in einem Durchſchlag oder Sieb und trage ſie heiß auf.

Bemerkung. — Wenn die Kartoffel gut mit Waſſer bedeckt, 2 oder 3 mal umgerührt und das Waſſer einmal gewechſelt worden iſt, nachdem man ſie ſehr dünn geſchnitten hat, wird eine Stunde viel Stärke entfernen, welches, wie du nach den allgemeinen obigen Bemerkungen verſtehen mußt, die Nahrung wegnimmt; daher würde ich vorziehen, ſie weniger einzuweichen, als in No. 8 erwähnt iſt.

Kartoffel, mit Eiern gebraten. — Schneide kalte, gekochte Kartoffel und brate ſie in Butter, bis ſie ſchön braun ſind, koche 1 oder 2 Eier, wie unten und rühre ſie fein in die Kartoffel, nimm ſie ſofort auf, damit das Ei nicht hart wird, ſondern nur leicht gekocht iſt. Ein Ei iſt genug für 3 oder 4 Perſonen, die nicht ganz beſondere Freunde von Kartoffeln ſind; wenn die meiſten Familienglieder ſie gern eſſen, habe reichlich und füge verhältnißmäßig Eier hinzu. Auserleſen.

Kartoffel.—„Vortrefflich." — Koche 8 große Kartoffel in den Schalen und laſſe ſie kalt werden. Wenn kalt, ſchäle ſie und ſchneide in dicke Stücke. Lege 2 Unzen Butter in eine Pfanne; wenn ſie geſchmolzen iſt, füge einen Theelöffel voll

Fleischbrühe oder Bratenfett hinzu (siehe Brühe unten), auch einen Theelöffel fein gehackte Petersilie, gehackte Citrone und einen Theelöffel Salz und Pfeffer gemischt. Mische dies gut über dem Feuer zusammen, bis es heiß ist, füge die Kartoffel hinzu, lasse 5 Minuten leicht kochen, rühre den Saft einer Citrone daran und servire heiß.

Bemerkung. — Natürlich, wenn du keine Petersilie hast und kein Freund von Zwiebeln bist, kannst du beides entbehren und das Gericht wird doch vortrefflich sein.

Kartoffel en Caisse (In einer Schachtel.)— Wasche einige große, schöne mehlige Kartoffel und backe sie. Wenn sie fertig sind, schneide oben in jede ein kleines Loch und höhle das ganze Innere sorgfältig aus; zerdrücke dieses fein in einer Pfanne über dem Feuer und vermische damit einen großen Eßlöffel voll Butter und eine gehörige Menge Rahm; Salz und schwarzen oder weißen Pfeffer nach Geschmack und rühre das geschlagene Eiweiß von zwei Eiern hinein. Fülle die Kartoffelschalen mit der Mischung. Setze sie einige Augenblicke in den Backofen und servire heiß. Dieser Betrag ist für 6 große Kartoffel. Nimm dasselbe Verhältniß für irgend eine große Zahl.

Kartoffel, Herzogin, oder Kartoffelkugeln, gebacken.—Koche und siebe 6 schöne Kartoffel. Es darf kein Klumpen darin sein. Füge ¼ Pinte Rahm dazu, auch das Dotter von 3 Eiern, Pfeffer, Salz, ein wenig gehackte Petersilie und etwas Muskatnuß. Die Mischung muß vollkommen klumpenfrei sein. Nimm jedes Mal einen Eßlöffel voll, mache eine Kugel daraus, überstreiche leicht mit einem aufgeschlagenen Ei, lege in eine mit Butter beschmierte Pfanne und setze sie in den Backofen, bis sie schön gebräunt sind.

Kartoffeln mit und ohne Zwiebeln zum Frühstück. — Koche Kartoffeln nicht ganz gar; nach der Abkühlung schäle und hacke sie fein; halte 1 oder 2 Zwiebeln bereit, ebenfalls nicht ganz gargekocht und fein zerhackt. Thue das auf eine Saucepfanne mit Milch, 1½ Tassen, und bringe es zum Kochen. Dann füge Butter hinzu, 1 Eßlöffel, wie gerade vom Topf abgehoben, und nach dem Schmelzen rühre Kartoffeln und Zwiebeln hinein; koche es etwa 15 Minuten, oder bis es rahmig wird. Sind Zwiebeln mißliebig, brauche nur die Kartoffeln oder mit kleingehackten (hashed) Runkelrüben (beets).

Anmerkung. — Der Verfasser nimmt sie einen Tag mit Zwiebeln, den andern mit Rüben.

Neue Kartoffeln a la Creme oder in Milch. — Nimm die kleinen neuen Kartoffeln; schabe nach dem Waschen die Schale ab und koche, oder besser dämpfe sie nicht ganz gar Tags vor ihrer Verwendung zum Frühstück; am Morgen hacke oder schneide sie fein mit irgend welchen übrig gebliebenen; Salz und Pfeffer nach Geschmack; 1 Tasse Milch zu 2 oder 3 Kartoffeln. Erhitze die Milch mit einem Eßlöffel Butter und rühre die Kartoffeln hinein und wärme Alles hübsch.

Anmerkung. — Eine Mrs. Deacon Warner, für deren Mann ich (den ersten halben Monat meiner Arbeit fern von meiner Heimath) in der Heuernte arbeitete, über 50 Jahre alt, gebrauchte sie so, und ich hielt und halte sie noch für die besten, die ich jemals esse. Natürlich können alte ebenso gebraucht werden und sind gut, aber die neuen erscheinen mir reichhaltiger und — das weiß ich — süßer und zarter.

Kartoffel-Schnitzchen (Fritters) oder „Pfannkuchen". — Dies Recept wurde von einer derjenigen Personen gegeben, die neuerdings Kochschulen in Städten hielten. Miß Parloa sagt: 1 Pint gekochter und zerstoßener Kartoffel, ½ Tasse heiße Milch, 3 Eßlöffel Butter, ebensoviel Zucker, 2 Eier, etwas Muskate, 1 Theelöffel Salz.

Anweisung. — Füge Milch, Butter, Zucker und Gewürz zu der gestoßenen Kartoffel und dann die gut geschlagenen Eier. Rühre, bis es weich und leicht wird. Breite es etwa ½ Zoll tief auf eine gut gebutterte Schüssel und setze es zur Abkühlung bei Seite. Dann schneide es in Vierecke. Tauche es in ein geschlagenes Ei und Brotkrumen und röste es braun in kochendem Fett. Trage es sofort auf.

Anmerkung. — Ich halte dies nur für einen anderen Namen für „Kartoffel-Bälle"; aber es ist ein gutes Ding bei der Mahlzeit.

In Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Schweinefleisch zu backen. — Grabe die Augen heraus und schäle sehr dünn rohe Kartoffeln und schneide sie auch sehr dünn, um eine 2 Quart Pudding-Schüssel (von Thon) fast zu füllen. Würze die Oberfläche reichlich mit Salz und Pfeffer; dann gieße ⅔ der süßen Milch darüber, was das Gewürz unter die Scheiben bringen wird. Schneide 5 oder 6 Scheiben Schweinefleisch und lege sie wie eine Decke obendarüber. Backe etwa 2 Stunden. Wird das Schweinefleisch voraussichtlich zu braun, so bedecke es bis zum Garwerden der Kartoffeln mit dickem, braunem Papier.

Muschelförmig gezähnte oder mit Cracker-Krumen bedeckte Kartoffeln. — Schneide dünne Scheiben von kalten, gekochten Kartoffeln bis zu 1 Quart oder mehr und rolle Cracker fast bis zu derselben Menge. Würze die Kartoffeln mit etwa 2 Theelöffeln Salz und Pfeffer nach Geschmack und bringe die Hälfte der Kartoffeln in ein geeignetes Backgefäß; lege kleine Butterstückchen und die Hälfte der Cracker-Krumen darauf und gieße ½ Pint Rahm (auch Milch geht, doch dann reichlicher) darüber, dann den Rest der Kartoffeln — wie die ersten — und bedecke sie mit den Krumen-Resten und Rahm oder Milch, wie zuvor, mit mehr Butter und backe, bis es reichlich gebräunt und gut durchhitzt ist. Mit Butter oder irgend welchen Fleischbrühen zum Mittagbrot oder Thee genießbar. Dasselbe kann mit Süßkartoffeln geschehen, für deren Zubereitung unten verschiedene andere Methoden angegeben sind.

Brühe zu Kartoffeln. — Thue 1 Eßlöffel oder mehr Butter — je nach der Menge der Kartoffeln — in eine Röstpfanne und setze sie über das Feuer, bis es braun wird, vorsichtig, es nicht zu verbrennen („verprutzeln"). Mische 1 Eßlöffel Mehl in einer Blechtasse mit süßem Rahm (oder Milch, wenn man keinen Rahm hat); gieße die braune Butter hinein; koche es auf, würze mit Pfeffer und erforderlichen Falls mit Salz und drehe die Kartoffeln um.

Süßkartoffeln saftig und schön zu backen. — Schneide sie der Länge nach in dicke Scheiben und röste sie auf einem Draht-Gestell (Pfanne) über scharfem, heißem Feuer. Wenn es knirscht und braun ist, thue sie auf eine heiße Platte, streue Pfeffer und Salz darüber und füge in kleine Theile geschnittene Butter hinzu. Trage es sehr heiß auf.

Süßkartoffelkuchen, sehr schön. — Entferne die Schale von 2 oder 3 mittelgroßen, übriggebliebenen Süßkartoffeln, stoße sie hübsch und mische etwa 3

Unzen (8 kleine Eßlöffel) Mehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack, ein gutes Stück Butter und genügend warme Milch, um einen guten Teig herzustellen. Rolle dies auf dem Knetbrett aus, schneide einen Kuchen von der ungefähren Größe deines Backbleches heraus; buttere das Blech gut ein und streue etwas Mehl darüber; dann lege es ein; wenn es nach deiner Meinung bald fertig ist, drehe es um. Wenn der Backofenboden sehr heiß ist, thu ein Rost unter das Backblech, um zu starke Bräunung zu verhindern. Die Gefahr das Anbrennens wird verringert, wenn du anstatt eines Kuchens den Teig in Bisquit-Form etwa 2 Zoll dick gestaltest. Wenn die Kuchen während des Backens bedeckt werden, bleiben sie saftiger. Sie können ebensowohl aus anderen als Süßkartoffeln gemacht werden.

Anmerkungen. — Jede dieser Arten ermöglicht Einem nicht nur, kalte oder übriggebliebene Süßkartoffeln zu verbrauchen, sondern auch „irische" Kartoffeln geben gleichzeitig ein feines Tafelgericht, als wären gerade die Kartoffeln ausdrücklich für diesen Gebrauch gekocht; gewiß, es ist gerathen, einige extra für diesen Zweck nach Belieben gleichzeitig zu kochen.

Obst, wie und wenn zu essen, um den größten Nutzen davon zu haben.—Allgemeine Bemerkungen. — Wir kommen nun zu der Frage betreffs des Obstes, wie es in seinem natürlichen Zustand genossen wird — ungekocht, — aber auch in seinen verschiedenen Koch-Gestalten. Und da Aepfel das ganze Jahr hindurch, auch reichlicher als andere Sorten genossen werden, so erfahren sie hier größere Aufmerksamkeit. Jedoch hat das von ihnen gesagte im Allgemeinen die gleiche Geltung auch für anderes Obst zur betreffenden Jahreszeit. Um den größten Nutzen von dem Genuß irgend einer Obstsorte im rohen Zustand zu haben, sollte man es gerade vor oder nach der Mahlzeit essen; sodann kein „Naschen" davon zwischen den Mahlzeiten; denn dies Verfahren ist eine Hauptquelle oder Ursache der Unverdaulichkeit (dyspepsia). Stört Obstgenuß, so geschieht es gewöhnlich in Folge unpassender Zeit und Menge oder unvollkommener Reife. Jüngst erklärte ein hervorragender Arzt: „Wenn meine Patienten einige Orangen Morgens vor dem Frühstück äßen, vom Februar bis zum Juni, so wäre es um meine Praxis geschehen." Es ist so einfach, aber es wäre von magischer Wirkung in seinem belebenden Einfluß auf das System. Um den größten Nutzen vom Genuß unsrer gewöhnlichen Obstsorten zu erzielen, gebrauche man nur genug Zucker, Rahm, Gewürz zum Zweck der Mittheilung eines Wohlgeschmacks, so daß die reinen Obstsäuren ihren kühlenden, berichtigenden (belebenden — alterative) Einfluß auf das System ausüben.

Passende Gefäße zum Obstkochen. — Zum Kochen sauren Obstes (und die meisten Arten enthalten natürliche Säure) sind Blech-, Messing- oder Porzellan-Gefäße die besten. Koche sie ein in glasirten Thongefäßen oder in Kupfer nicht ohne besonders sorgfältiges Putzen mit Ziegelerde und Flanell und möglichst baldige Ausgießung.

Obst als Arzenei.— Aepfel, Pfirsiche und Erdbeeren gehören, vollkommen reif und saftig, nicht allein zu unseren wohlschmeckendsten Obstarten, sondern sind auch eine angenehme und heilende Arzenei (mäßig genossen, wie von jenem Arzt betreffs der Orangen angegeben). Diese Sorten werden, völlig reif, in 1½ bis 2 Stunden verdaut, während gekochter Kohl (Kraut) 4 bis 5 Stunden erfordert. Gebackene Aepfel und Pfirsiche (siehe daselbst) bilden das denkbar gesündeste Tafel-

Dessert (Nachtisch). Nächst ungekochten Erdbeeren oft zum Frühstück mit Graham-Brot und schöner Butter — ohne Fleisch — genossen, beseitigen sie Verstopftheit, heben Säuren, kühlen und entfernen Fieberanlagen wirksam. Mit Aepfeln kann das fast das ganze Jahr hindurch geschehen. Es würde zumal bei Kindern manche ärztliche Rechnung ersparen und ihrem heißen Verlangen nach etwas Saurem entsprechen, ohne ihnen viel längere Verdauungszeit erfordernde Nahrung geben zu müssen. Wir geben zunächst ein Recept für Backpfirsiche, das von mir selbst herrührt und von meiner theueren Frau oft ausgeführt, zu ihrer Belohnung seitdem unter Gebildeten sich verbreitete.

Pfirsiche für den Tisch und zum Einmachen zu backen; ein auserlesenes Gericht, ebenso auf Aepfel anwendbar.—Wasche völlig reife Pfirsiche ab, indem du sorgfältig das filzige Fell mit einem passenden Stück Zeug abreibst. Das ist nöthig, um diese saftige Frucht zusammenzuhalten. Schneide etwas von der Schale am Blüthenende ab, damit der Zucker eindringe und der Saft herausfließe; dann fülle ein Backblech mit ihnen an, das Stielende nach unten, gieße Wasser darauf, um ¼ oder ⅔ aufzufüllen und streue Zucker darüber je nach ihrer Herbigkeit, um sie schmackhaft zu machen. Bringe sie in den mäßig geheizten Backofen, bis sie ganz zart geworden. Trage sie heiß auf. Uebriggebliebene schmecken auch kalt gut. Dasselbe Verfahren ist ebenfalls auf Aepfel anwendbar.

Anmerkung.—Meine Frau hatte einst in obiger Weise einige Aepfel gebacken, und da es in dem Jahrgang eine große Menge Pfirsiche gab und gerade etliche auf dem Tisch waren, durchzuckte mich der Gedanke wie ein Blitz, sie zu fragen, ob sie jemals daran gedacht, Pfirsiche zu backen, oder ob sie solche gesehen. Ich nie; auch sie nicht. Da ersuchte ich sie, einige für die nächste Mahlzeit zu versuchen. Das that sie meines Wissens und zwar zur größten Zufriedenheit. Ich halte es für das schönste Gericht gebackener Frucht, an dem ich jemals Theil nahm. Es wurde viele, viele Male wiederholt und, als endlich die Zeit zum Einmachen kam, da wurde mehr als die Hälfte auf diese Weise eingemacht und erwies sich auch so zu völliger Zufriedenheit. Es wurde fortgesetzt, so lange sie lebte. Der Verfasser verbürgt Allen, welche es richtig versuchen, Befriedigung. In den letzten Jahren fragten mich viele Leute: „Verbürgen Sie das als so beschaffen oder ausführbar? Ich antwortete: Ja! Daher die obige Garantie.

Pfirsich-, Aepfel- und Beeren-Schnitzel (Fritters).—Wasche, schäle, halbire oder zertheile Pfirsiche oder Aepfel, je nach ihrer Größe, so viele du willst. Mache einen Brei von süßer Milch (erforderlichen Falls mit Wasser), Mehl und Backpulver nach dem Verhältniß von 2 Theelöffeln auf 1 Quart Mehl und etwas Salz, mit einem Ei, wenn du es hast, auf je 1 Pint Milch. Sobald es die erforderliche Dichtigkeit hat, rühre die Fruchtstücke hinein und nimm mit einem großen Löffel 1 oder 2 Stück mit etwas von dem Brei auf, lasse es in heiße Schmalz fallen und bräune es gut. Trage es heiß auf mit Rahm und Zucker. Sie bieten einen außerordentlichen Ersatz für Pies und Puddings.

Für Him-, Brom-, Erdbeeren ꝛc.—Bereite den Teig ebenso, aber auf jede Tasse Beeren streue man 1 Eßlöffel Zucker, röste sie, aber bestäube sie zum Auftragen dick mit Zucker.

Anmerkung.—So kann bei einiger Ueberlegung seitens des Kochs eine end-

lose Mannigfaltigkeit von Gerichten oder Nahrungsmitteln erzielt werden, um die verschiedenen Geschmacksrichtungen der Gäste oder der Familie zu befriedigen. Englische Corinthen und Rosinen, beiderseits gehörig geschmort, und zwar nur in wenig Wasser, wobei die Rosinen in Hälften geschnitten werden, um ihr Aufbrechen und Umherspritzen des heißen Fettes beim Hineinlegen zu verhindern, oder irgendwelche einheimische getrocknete Obstsorten mögen auf diese Weise gebraucht und so die Abwechslung noch erhöht werden.

Getrocknete Aepfel, ihre Zuträglichkeit als Nahrungsmittel und ihre Kochart. — Der „Indiana Farmer" legte neulich für getrocknete Aepfel „eine Lanze" ein. Ich ziehe die nöthigen Punkte zum Zweck rechten Verständnisses zusammen, wie folgt: „Getrocknete Aepfel sind nicht nur ein billiges Nahrungsmittel, sondern auch überaus gesund. Wollen die Mädchen Achtung geben, so will ich ihnen erzählen, wie sie gemacht werden ꝛc. Unter Anerkennung dieser 2 Punkte, ihrer Billigkeit und Zuträglichkeit, kann ich nun Vieles zusammenziehen und doch alles Wesentliche beibehalten. Koche nur wenige auf einmal, da sie bei langem Stehen schal oder abgestanden schmecken. Nimm nur ¼ der im gekochten Zustand erforderlichen Masse, da sie sehr aufschwellen. Thue sie in eine Pfanne milchwarmen Wassers, 10—15 Minuten, dann zerstampfe sie gründlich und untersuche jedes einzelne Stück sorgfältig in Bezug auf etwaige Würmer, besonders wenn die Aepfel auf Schnüren getrocknet waren, spüle sie gehörig aus und bringe sie in einen Porzellankessel oder in eine Blechpfanne und bedecke sie hübsch mit kaltem Wasser, decke sie fest zu und bringe sie langsam zum Kochen, halte heißes Wasser bereit, es nöthigenfalls wieder aufzufüllen. Wenn sie weich sind, ohne breiig zu sein, füge Zucker nach Geschmack bei. Zu lange geschmort, schrumpfen sie zusammen und schwärzen sich. Halte genügend Saft bereit nebst Zucker, um sie zwar zu bereichern, aber nicht die Apfelwürze zu zerstören. So hast du ein Gericht, besser als die Hälfte der üblichen eingemachten Obstsorten.

Der Saft getrockneter Aepfel als ein wichtiges Krankengetränk. — Der Herausgeber fügt zum Schluß bei: „Ich darf nicht unerwähnt lassen, daß der Saft von gut gedämpften getrockneten Aepfeln besonders bei Fiebern ein köstliches Kranken-Getränk ist und eine ganz besonders erfrischende und angenehme Würze besitzt."

Anmerkung. — Der Verfasser bekennt sich zu allen Punkten jenes Herausgebers, da er selbst stets ein Liebhaber einer saftigen Sauce von getrockneten Aepfeln war. Ich ziehe sie den meisten anderen vor, welche oft weit kostspieliger, aber nicht so schmackhaft sind. Als Krankengetränk dürfte 1 Dutzend Viertelstücke auf 1 Quart Wasser genug sein, mit einfachem Zucker nach Geschmack, da die natürlsche Würze im Allgemeinen keiner künstlichen Nachhülfe (doctoring) bedarf. Die abgedämpften (evaporated) Aepfel sind noch so kostspielig, daß die meisten Familien, selbst im Besitz eines Obstgartens, mit ihrer Art der Aepfeltrocknung fortfahren sollten.

Aepfel-, Pfirsich- und anderweitige Obst-Butter und deren Herstellung. — Der "American Grocer" giebt einen Bericht über Herstellung von Obstbutter aus getrockneten Aepfeln, Pfirsichen, Quitten und Birnen als Geschäftszweig in Städten. Hierbei wird Zucker und Wasser an Stelle des Fruchtsaftes verwendet. Er schließt mit folgenden Bemerkungen über die Anfertigung auf dem Land, wie folgt: „Derselbe Zweck, dem in den hiesigen Fabriken der Zucker dient,

mag dort durch Apfelwein (Cider) erreichbar ſein. Mache aus reifen Aepfeln 3 Faß Cider. Schäle und enthäuſe 4 Buſhel Aepfel. Koche die 8 Faß Cider auf 1⅓ ein (der Verfaſſer würde ſagen, Koche den Cider erſt ein) und ſetze es dem Kupferkeſſel angemeſſen; dann bringe die 4 Buſhel Aepfel unter. Gieße auf die Aepfel genug von dem Cider für den Zweck (ihrer Bedeckung) und mache das Feuer an. Wie der Cider zuſammenſchmilzt, füge mehr hinzu, bis Alles verbraucht iſt und der Inhalt des Keſſels zu der gehörigen Dichtigkeit gelangt, worüber man ſelbſt urtheilen muß. Etwas Uebung wird Einen in dieſem Vorgang vervollkommnen. So viel über Aepfel. Es eignet ſich ebenſowohl für irgend eine andere Obſtſorte, deren Saft wie der der Aepfel verwerthbar iſt".

Anmerkung. — Irgend welches andere Obſt mag mit dem Cider eingemacht werden, aber die Würze würde nicht ſo vollkommen ſein, wie die des eigenen Saftes. Pfirſiche und Birnen, völlig reif und ſaftig, würden leicht den nöthigen Saftbetrag oder Cider geben, wenn man die Pfirſichkerne vor dem Mahlen und Preſſen entfernt. Auch Traubenſaft iſt zur Bereitung von Pfirſichbutter verwendet worden. Gewiß dieſe Cider ſollten ebenſo wie Aepfelcider eingekocht werden. Während des Butterkochens muß man beſtändig Acht geben und umrühren, um das Anbrennen zu vermeiden. Ziemlich dick eingekocht, ſo daß es ſich hübſch dehnt, ſorgfältig in Steintöpfen verwahrt und an einem kühlen, trockenen Platz untergebracht, hält es ſich das ganze Jahr hindurch. Gieße es nach der Vollendung ſogleich in Butten (Zuber), um durch Stehen die giftige Grünſpanbildung am Kupfer zu verhindern. Beim Einkochen bedarf der Cider bei jeder neuen Zuthat Abſchäumen. Dieſer gekochte Cider iſt ſchön zu Fleiſchpaſteten (minced pies), Apfelſauce ꝛc.

Manche behaupten jedoch, daß die beſte Apfelbutter aus ſüßen Aepfeln allein gemacht werde, indem man die ſchönſten, ſowohl für den Cider als für die Butter ausſuche. Dies mag für diejenigen vortheilhaft ſein, die ſüße Aepfel im Ueberfluß haben, denn im Allgemeinen haben ſie nicht den Marktwerth, wie herbe oder ſaure Aepfel. Die Meiſten werden ſich mit dem Erzeugniß aus hinlänglichem ſchönen, ſaftigem, herbem Obſt begnügen. Ich wenigſtens! Ich ſah mit Wintergrün gewürzte (flavored) Apfelbutter, aber ich ziehe den natürlichen Geſchmack vor. Die folgenden kurzen Arten der Herſtelluug von Pfirſich- und Apfel-Butter von einem Schreiber des „Blade" mögen manchen Leſern beſſer als die anderen gefallen. Deßhalb nehme ich ſie hier auf. Traubenſaft giebt mit Pfirſichen, wie Cider behandelt (d. h. gleich nach dem Preſſen gekocht) eine ſchöne Butter. Warum ſollte es mit Aepfeln nicht ebenſo gehen? Wer hinlänglich Pfirſiche hat, kann es uns nach eignem Verſuch bald ſagen.

Pfirſich-Butter. — Schäle reife Pfirſiche und thue ſie mit genügender Waſſermenge zum Kochen in einen Keſſel. Werden ſie durch einen Durchſchlag geſiebt, entferne die Steine. Auf jedes Quart Pfirſiche rechne 1½ Pfund Zucker und koche ſie ſehr langſam 1 Stunde lang. Rühre ſie oft um, dann brennen ſie nicht an. Sind ſie gar, würze ſie mit gemahlenem Gewürz und Zimmt nach Geſchmack.

Apfel-Butter. — Koche 1 Keſſel Cider bis zu ⅗ ſeiner Menge ein, ſchäle, entferne und ſchneide dann Aepfel in Scheiben und thue ſo viele in den Cider wie nach deiner Meinung der Keſſel hält, ohne überzukochen. Laſſe es langſam kochen und rühre es oft um. Hierauf würze ſie mit Zimmt und etwas Zucker, wenn du ſie ſüß willſt.

Wie in den nördlichen Waldgegenden Kürbis-Butter gemacht wird. — Entferne die Samenkerne eines Kürbis, schneide ihn in kleine Stücke und koche ihn weich. Nimm 8 andere Kürbisse, schneide sie in Stücke und koche sie auch weich, thue sie in einen groben Sack und drücke den Saft aus. Diesen Satz setze dem ersten Kürbis bei und lasse es 10 Stunden oder länger kochen, bis es die Dichtigkeit des Butter erlangt. Rühre oft um. Waren die Kürbisse gefroren, so kommt der Saft um so leichter heraus.

Anmerkung. — Was mich auf den Gedanken an „die nördlichen Waldgegenden" führte, war die Rückseite des Zeitungsausschnittes. Da fand sich das Datum des Blattes „7. Februar 1880" mit den Bemerkungen „gute Schlittenbahn", „Die Holzfäller fühlen sich besser." — Um hiervon Kenntniß zu haben, müssen sie jene Leute unter sich haben. Mithin war es der Ausschnitt aus einer Zeitung des Nordens, wo im Winter sich Holzfäller ansammeln. Sorgfältig gekocht, um Anbrennen zu vermeiden, gibt es gewiß eine gute Butter. Ich möchte sagen: koche den Saft wenigstens halb ein, ehe du die hübsch geschnittenen Stücke des einen Kürbis hineinthust und koche es weich im Saft der 8 anderen, nachdem es auf die Hälfte gebracht ist. Es giebt einen guten Ersatz für Kuh- und Apfel-Butter. Doch muß ich sagen: wenn ich erfrorene Kürbisse zur Saftgewinnung benutzte, so wollte ich doch den nicht in gefrorenem Zustand, der zur Buttergewinnung zerschnitten wurde. Ich erachte ihn in jenem Zustand nicht für so gut. Sind jene Kürbis-Butterarten zu sauer, füge guten braunen Zucker bei, um sie schmackhaft süß zu machen. Wir kehren zu den Aepfelgerichten zurück.

Apfelschnee. — Aepfel, Eier, Citronenschale und pulverisirten Zucker. Nimm 10 stattliche Aepfel, schäle, entkerne und viertheile sie, thue sie in eine Saucenpfanne mit der Schale von 1 Citrone und Wasser genug, damit sie nicht anbrennen, etwa ½ Pt. Dann, sind die Aepfel weich, entferne die Citronenschale und schlage die Aepfel zu einem Brei (Muß), lasse sie abkühlen und rühre das Weiße von 10 Eiern hinein, zu starkem Schaum geschlagen. Füge ½ Pfund pulverisirten Zucker bei und halte mit Schlagen an, bis die Mischung ganz steif ist. Thue sie in eine Glasschüssel und trage sie entweder mit dem aus den Eidottern gemachten Rahm auf oder mit Sahne (Milchrahm), oder verziere sie mit Sponge Cake (Schwamm-Kuchen) oder Lady-finger Cake (Damenfinger-Kuchen) nach Belieben.

Anmerkung. — Was hier „Pulp" genannt ist, hieß früher „Schneeball" (snow), ein Puree, das in Indien sehr gebräuchlich ist. Französisch heißt es "meringues" und wird meistentheils zum Kuchenbacken verwandt. Wenn die Rinde oder Kruste gebacken ist, wälzt man den Kuchen in dem "meringue", dann streiche man ein oder zwei Eier darüber, streue Zucker darauf, auf jedes Ei einen Eßlöffel voll, und verziere ihn hübsch, bevor man ihn wieder in den Ofen schiebt, wo man ihn dann noch 2 — 3 Minuten stehen läßt.

Apfelschnee No. 2, mit gebratenen oder gebackenen Aepfeln. — Die Aepfel werden gebraten oder leicht gebacken und durch einen Durchschlag geschlagen, daß Schale und Kerne zurückbleiben. Sonst muß man vor dem Kochen Schale, Kerne und Blüthen entfernen.

Anmerkung. — Weshalb in aller Welt sollen Pfirsiche, Birnen oder dergl. nicht dieselben Dienste thun, wenn sie auch nicht gerade eine schneeweiße Farbe geben.

Apfelcompot. — Man schäle die Aepfel, schneide die Kerne heraus, und lege die Stücke in kaltes Wasser, streue Zucker darüber, ½ Pfund, den man in hinreichend Wasser, 3 Pint, aufgelöst hat. Dann koche man die Aepfel gut und thue den Saft von 2 Citronen hinzu. Man lasse die Aepfel aber nicht auseinanderkochen. Dann lege man die Aepfelschnitte auf eine Platte und servire sie. Die Citronenrinde schneide man in kleine Stücke in den Syrup und lasse ihn einkochen. Dann gieße man den Syrup über die Aepfel und vertheile die Citronenschalenstückchen darauf und zwar so, daß auf jeden Apfel etwas kommt. Sehr schön sieht das Gericht aus, wenn man Zuckerkirschen oder Angelikawurzeln um dasselbe garnirt. — „Evening Post", Grand Rapids, Mich.

Anmerkung. — Das Wort „Compote" ist französisch und bedeutet die Bereitung von Früchten mit Syrup wie Webster's „Unabridged" es nennt. Es wird in kleinen Schüsseln servirt.

Aepfel, Birnen, Pfirsiche u. s. w. gewürzt, oder süß eingemacht. — Auf jedes Pfund von diesen Früchten, geschält und entkernt, kommt ½ Pfd. Zucker und 1 Gill Weinessig und Gewürz gehörig durcheinandergekocht, bis die Frucht weich ist. Dann nimmt man die Frucht heraus, kocht den Syrup und das Gewürz solange, bis die Masse steif ist und gießt sie über die Frucht, welche man bis zum Gebrauch sorgfältig zudeckt. Crab-Aepfel oder saure Früchte verlangen mehr Zucker.

Cherry Butter (Kirschenbutter). — Die Kirschen werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und auf jedes Pt. ein Pt. Zucker gegeben. Es wird dick gekocht wie Butter. Es kann verschlossen jahrelang aufbewahrt werden.

Citronen-Butter. — Zucker 1½ Schalen, das Weiße von drei Eiern und das Gelbe von einem; Butter ½ Schale, die Schale von 2 mittelgroßen Citronen geschabt; alles durcheinandergerührt und 20 Minuten lang in kochendem Wasser aufgekocht. Schmeckt sehr gut statt Butter auf Brot.

Dulce de Lece, oder Spanische Sauce, oder Butter. — Man gieße 1 Qt. gute süße Milch in einen Porzellannapf und thue 1 Pfd. Zucker dazu; Mehl und geriebenen Zimmt je 1 Theelöffel voll. Dies koche man gelinde wobei man immer rühren muß, etwa 5 oder 6 Stunden. Dann lasse man es kalt und steif werden. Man kann es kalt mit einer Puddingsauce essen oder den Kindern aufs Brot geben. Schmeckt kalt sehr gut. Ist für Kinder ein gutes Mittel gegen Diarrhoe.

Ueberreifte Feigen zum Dessert. — Man gießt das Weiße von 2, 3 oder mehr Eiern so hoch ein, daß es nicht überläuft, thue Puderzucker hinein und tauche dann die Feigen einzeln, daß sie überzogen werden und zwar vollständig, so daß sie wie überreift aussehen. Dann lege man sie in den Ofen oder auf den Heerd. Sie sind sehr schmackhaft.

Pfirsich-Feige, sehr schmackhaft. — Man schneide die Pfirsiche auf und nehme halb soviel Zucker. Letzterer wird in reichlich Wasser aufgelöst. Das Ganze wird gekocht, bis die Frucht hell und durchsichtig ist. Dann nimmt man sie mit einer Gabel auf, wobei man allen überflüssigen Syrup entfernt, lege sie auf eine Platte und lasse den Saft ablaufen. Dann thue man sie in kleine Büchsen, wie Feigen, und streue gehörig Zucker darüber. So ißt man sie, wenn sie genügend eingegangen sind für Feigen.

Tomatoes (Paradiesäpfel).—Man nehme nur reife Früchte und quetsche den überflüssigen Saft heraus, dann schmecken sie sehr gut.

Künstlicher Honig. — „Polly Anthus" von Eldora, Jll., belehrt die Leser des „Blade Household" folgendermaße n: Nimm Wasser 1½ Pt., lasse es kochen, thue pulverisirten Alaun hinzu, ¼ Unze, und wenn das aufgelöst ist, 4 Pfd. weißen Zucker; ist dieser gleichfalls aufgelöst, so lasse man das Ganze 2 bis 3 Minuten kochen. Thue dann 5 Tropfen Rosenöl (Oel von Rosen) in Alkohol ½ Pt., und ist der Saft heiß, schütte 2 Theelöffel voll Alkohol hinein. Das giebt 5½ Pfd. feinen Honig.

Anmerkung.—Der Herausgeber fügt hinzu: „Meint Polly Anthus 5 Tropfen von der brennenden Flüssigkeit, die man unter dem Namen Rosenöl kennt?" In diesem Falle weiß sie gar nicht was das ist und ich habe deshalb eben angedeutet, was sie wahrscheinlich meint. Die Gasolinart, welche man als Rosenöl kennt, ist nicht zu verwenden. Das ist im "Renovating Gloves" u. s. w. erzählt. Von diesem Rosenwasser nimmt man einen Eßlöffel voll statt eines Theelöffel voll, das ist besser. Rosenöl ist sehr theuer und an Geschmack dem Honig ähnlich.

Saure Aepfel zu kochen, so daß sie ihre Form behalten. — Ueber dies Verfahren sagt ein Schriftsteller: Man koche sie in Vierteln; thue sie in das kochende Wasser und Zucker dazu, und gebe Acht, daß sie ganz bleiben. Dann thue man sie auf eine Schüssel und schütte eine Sauce, z. B. Pfirsichsauce darüber. Das esse ich gern.

Anmerkung. — Man muß nur sorgfältig Acht geben, daß die Aepfel nicht zerkochen, im übrigen glaube ich, daß die Pfirsichsauce das Beste thun muß.

Aepfel Charlotte. — Dämpfe die Aepfel ziemlich weich; thue etwas Citronen und Zimmt daran, dann bereite Butterbrode, lege diese auf den Boden der Pudding Form, darauf eine Lage Aepfel, dann wieder Brod u. s. w. bis die Form gefüllt. Dann thue kalten Custard darüber und backe, wenn fertig thue es auf einer passende Schüssel und serviere mit Sahne und Zucker.

Anmerkung. — Charlotte ist im Französischen der Name gebraucht für Aepfel Marmelade oder Aepfel Butter, bedeckt mit geröstetem Brod. Russe dagegen meint im Russischen Kocherei. Darnach kann man ungefähr sich richten im Weiteren.

Aepfel Omelette. — ½ Duz. Koch-Aepfel, 1 Eßlöffel Butter, 3 Eier, einen Eßlöffel Zucker für jeden Apfel, Mukatnuß und Rosen-Wasser nach Belieben, Rosenwasser nur 1 Theelöffel. Schäle und Zerschneide die Aepfel, nimm die Kerne heraus und zerdrücke sie wie bei Aepfelbutter, koche, thue die Butter hinzu, den Zucker und die Essence, dann lasse es kalt werden, dann thue die Eier separat geschlagen hinzu, das Weiße zuletzt, dann thue es in eine gewärmte und mit Butter bestrichene Schüssel und lasse es im Ofen braun werden. Man esse es nicht zu heiß. Dies ist hauptsächlich für Kinder sehr empfehlenswerth und nahrhaft.

Aepfel- und Pfirsich-Preserve, für augenblicklichen Gebrauch.— Schäle, halbire und entkerne 6 große Aepfel von möglichst gleicher Größe. Mache aus 1 Pfd. granulated Zucker und 1 Pt. Wasser einen Syrup, wenn dieser kocht thue die Aepfel mit Citronenschale und den Saft einer Citrone hinein. Gebe acht, daß die Aepfel nicht zerfallen, nimm die Halben eins bei eins heraus und placire

ſie die runde Seite oben in einem Glas. Thue ein wenig Johannisbeeren-Gelee auf jeden, laſſe den Syrup etwas einkochen, und wenn dieſer etwas abgekühlt, gieße ihn über die Aepfel. Dies iſt eine ſchöne Speiſe zum Thee. Man gebrauche Pfirſiche in derſelben Weiſe.

Apfel-Gelee, mit bloßem Apfel-Aroma.—Schneide gute Koch-Aepfel in Vierteln, ohne ſie zu ſchälen oder zu entkernen. Werfe jedes Viertel in kaltes Waſſer, thue ſoviel heraus wie eine zweite Steinſchüſſel decken wird, ſtelle dieſe Steinſchüſſel in einen nicht zu heißen Ofen mit dickem Papier bedeckt, bis ſie weich ſind, dann zerquetſche ſie, gieße durch einen Sieb den Saft ab und koche dieſen mit 1 Pfund Zucker (granulated) zu jedem Pint Saft. Das Reſultat iſt das reine Apfel-Aroma, welches eben unter der Haut und den Kernen liegt.

Anmerkung.—Man hat früher die Aepfel geſchält und entkernt, auch Iſinglas oder Gelatine hinzu geſetzt und weniger Zucker genommen; aber das obige Recept iſt wohl das beſte.

Grüner Apfel-Gelee. — Nimm grüne Aepfel und koche dieſe ohne ſie zu ſchälen, bis ſie weich ſind; dann ſchlage ſie durch ein Sieb oder Durchſchlag; zu jedem Pint Saft nimm ¾ Pfd. Zucker, thue ¼ davon hinein und laſſe es ein paar Stunden ſtehen, dann den Reſt. Zu je 3 Pints thue die geriebene Schale von 2 Citronen; koche es 15—20 Minuten oder bis es klar wird, ehe man es in Gläſer thut.

Apple Short Cake, kann auch mit irgend einer anderen Frucht bereitet werden.—1 Quart Mehl, 2 Theelöffel Cream of tartar, 1 Theelöffel Soda, 1 Theelöffel Salz, ½ Taſſe Butter. Süße Milch um einen ſteifen Teig zu machen, rolle es aus, backe und ſchneide auf oder backe es in 2 dünne Kuchen, beſtreiche mit Butter, bedecke dieſe mit ſüßer Apfelbutter, reibe darauf Muskatnuß und lege den anderen Theil mit der Kruſte darauf; war der Kuchen aufgeſchnitten, dann wird jede Seite auf gleiche Weiſe behandelt, doch halte ich es für beſſer, wenn man 2 Kuchen macht. Man kann alle friſchen oder preſervirten Früchte gebrauchen. Wenn die Apfelbutter nach Gelee-Art gemacht worden, iſt das Aroma beſſer.

Apfel Dumplings, delikat, gebacken. — Saftige Kochäpfel, Soda, ſaure Milch, Schmalz, Saz und Mehl. Anweiſung. — Schäle die Aepfel, ſchneide in Hälften, nehme die Kernhülſe heraus, mache den Teig wie für Biscuits, doch nimm etwas mehr Fett, mache den Teig ſehr leicht, thue genug Mehl auf das Rollbrett um 1 Apfel zu bedecken, knete wie für Biscuits. Rolle aus groß genug um den halben Apfel zu bedecken, der auf dem Teig gelegt worden, thue in dieſe Hälfte einen Theelöffel voll Zucker, dann thue auf dieſe Hälfte eine zweite Hälfte und decke den Teig darüber, drücke feſt zu, damit der Saft darin bleibt, beſtreiche eine Brotpfanne mit Butter, thue die Aepfel hinein neben einander, drücke eine Höhlung oben in jeden und thue ein wenig Butter hinein; backe 1 Stunde in einem mittel heißen Ofen, 10 — 15 Minuten, nehme die Pfanne vorher heraus und ſtreue eine Handvoll Zucker darüber, dann laſſe ſie ſchön braun werden; werden warm gegeſſen mit Sahne, Zucker oder Pudding-Sauce; man kann ein wenig Muskatnuß in die Sauce thun.

Anmerkung. — Wenn ſaure Milch fehlt, kann man ſüße Milch oder Waſſer nehmen mit 2 Theelöffel Backpulver zu 1 Quart Mehl; Milch freilich iſt immer das Beſte.

Apfel Dumplings, gekocht. — Eine Einsenderin im „Western Rural" giebt das folgende Recept; sie sagt: Ich nehme den Teig wie für leichte Biscuits, und für diese ist nichts besser als das Obere von guter Buttermilch. Siebe das Mehl in die Brotschüssel, mache ein Loch in die Mitte, thue 1 Theelöffel pulverisirten Saleratus und mische damit eine Hand voll trockenes Mehl, thue 1 Pt. gute Buttermilch oder sauren Rahm und ein wenig Salz hinein, rühre tüchtig bis es schäumt, dann thue das Mehl hinein bis es einen weichen Teig giebt, knete nur wenig, rolle es aus, wie dicker Piedeckel, thue das Obst auf eine Hälfte des Teiges und streue darüber ein wenig.

Von dem Mehl befeuchte den Rand des Teiges, damit es zusammenhält. Thue den Teig dann über den Apfel und befestige ihn sicher darum, prickle mit einer Gabel, daß die Luft entweicht, und gieb mit der Hand die Tassenform. Wenn alle so fertig sind, thue sie in einen Kessel mit ungefähr einer Gallone kochendem Wasser, in welches vorher etwas Salz geworfen und thue auf den Boden des Kessels einen alten Teller, damit sie nicht anbrennen, lasse sie gut kochen für ¾ Stunden, gut zugedeckt, versuche mit einer Gabel und wenn sie fertig, servire sie heiß mit Rahm und Zucker mit etwas Citrone und Muskatnuß. Pieplant, Erdbeeren oder Himbeeren schmecken gut dazu, auch jede andere Fruchtsauce.

Apple Dumplings, gedämpft.—Schäle und enthülse gute Koch-Aepfel die gut saftig sind, dann nimm einen leichten Biscuit Teig, rolle es ½ Zoll dick aus und umhülle damit den Apfel. Thue sie in den Dämpfer und lasse sie „steamen" bis sie fertig. Esse mit Sahne und Zucker, Butter und Zucker oder Maple Syrup.

Apple Tapioca Pudding.—Weiche eine Tasse Tapioca über Nacht in Wasser ein, 1 Qt. Schäle, enthülse und zerschneide genügend Koch-Aepfel und thue den nöthigen Zucker hinzu mit ein wenig Wasser, das Anbrennen zu verhüten, thue es in die Pudding-Form, setze in den Ofen und backe, wenn beinahe fertig, thue den Tapioca darüber und backe bis letzterer Geleeartig wird; warm gegessen mit Zucker und Frucht-Sauce.

Apple Custard.—Koche zarte Aepfel, Gewürz und Zucker nach Geschmack; wenn diese kalt, gieße „Custard" darüber gemacht von 4 Eier und 1 Qt. Milch, Zucker und Muskatnuß nach Geschmack. Lasse es kalt werden ehe es servirt wird.

Apple Custard Pie. — Gekochte Aepfel, frisch oder getrocknet, 3 Tassen, 1 Tasse Zucker, 6 Eier, 1 Qt. Milch, schlage die Eier, weiß und gelb separat, mische die Dotter mit Aepfel und Zucker, Muskatnuß, thue die Milch zu und schließlich das Eiweiß. Backe wie Torten, ohne Deckel.—„Toledo Post."

Apple Bird's-Nest Pudding. — Lagen von dünn geschnittenem Brod und Butter, gute Koch-Aepfel, geschält, enthülst und in Scheiben, streue Zucker und etwas Zimmt über die Aepfel. So abwechselnd bis die Form gefüllt und die obere Lage Brod ist, dann reibe eine Citrone oben über und drücke den Saft darauf aus. Backe 1 Stunde, den Ofen nicht zu heiß; lasse oben nicht Anbrennen, wenn die Form gut mit Butter gestrichen was den Pudding leicht los läßt. Serviere heiß mit Pudding Sauce.—„Toledo Post."

Anmerkung. — Der Name „Vogelnest" kommt wohl vom rauhen Aussehen der Seiten des Puddings, welches einem Nest ähnlich sieht.

Ein schönes Essen mit süßen Aepfeln.—Backe süße Aepfel und schneide sie in Scheiben, zuckere süßen Rahm mit Citronen oder Vanille-Extract, Muskatnuß und gieße über die Aepfel.—Old Housekeeper in "Blade."

Anmerkung. — Somit haben die besten Recepte von Apfel-Compot hier Platz gefunden, die der Verfasser kennt; jetzt zum Schluß noch ein paar Worte um das Verfrieren der Aepfel zu verhüten. Wenn die Aepfel im Hause sind, halte sie an einem dunklen Platz und zugedeckt, bis sie ausgethaut sind, wodurch sie vor dem Weichwerden und Faulen geschützt sind; sind sie gefroren, koche man sie in einem wohlverdeckten Topf und man wird wenig davon spüren.

Tomatoes—Escaloped.—Schäle und schneide die Tomatoes in Scheiben, ¼ Zoll dick, mache einen steifen Brei von Brodkrumen, Pfeffer, Salz, Butter und etwas weißen Zucker, dann lege Lagenweise in die Puddingform, so daß die Tomato oben sind, auf jede Scheibe thue ein wenig Butter, überstreue mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker, streue Brodkrumen obenauf, backe ½ Stunde zugedeckt, dann öffne den Deckel und backe braun.

Bohnen, getrocknete.—Kochen und backen. — Sollten Bohnen über ein Jahr alt sein, werden sie nicht rasch weich, man weiche sie dann über Nacht in Wasser ein, setze sie am nächsten Morgen auf mit ¼ Theelöffel Soda; das Wasser sollte 2—3 Mal abgegoßen werden, wenn es kocht. Man sollte immer einen Theekessel heißes Wasser bereit haben zum Wiederauffüllen. Wenn die Bohnen zerplatzen thue sie in die Schüssel mit einem Stück vorher aufgefrischtem Speck, ein wenig Wasser und backe sie 2 Stunden.

Zu kochen. — Der einzige Unterschied ist, man läßt sie mit dem Fleisch in dem Kessel; man sollte nicht mehr Wasser darauf haben, wie nothwendig; man nimmt sie, wenn fertig, heraus mit einem Schaumlöffel.

Anmerkung. — Bohnen ist nicht nur ein gesundes Essen, sondern ein sehr nahrhaftes und leicht verdauliches, es sollte deshalb öfter wie gewöhnlich auf dem Tisch zu finden sein. Der Verfasser hat stets gefunden, daß Bohnen, aufgewärmt besser schmecken wie zuerst man sollte deshalb stets reichlich davon kochen oder backen.

Bohnen-Brei oder Suppe. — Wenn die gekochten Bohnen aus dem Kessel mit dem Schaumlöffel entfernt sind, lasse 1—2 Tassen voll zurück, setze sie oben auf den Ofen, bis sie langsam zu Brei kochen, dann thue Salz, Pfeffer und Butter daran, und mit Graham-Brot und Butter ist dies ein Gericht für Könige und für an Unverdaulichkeit Leidende. Und dieses, wenn genug gemacht, ist am besten, wie man sagt, wenn es neun mal aufgewärmt wird.

Boston Baked Bohnen. — Das Lieblingsgericht der Neu-Engländer. Nimm eine irdene Schüssel, 14—16 Zoll tief, oben weit, kaufe die besten Bohnen, welche zu haben sind; suche sie aus, wasche sie und weiche sie in Wasser über Nacht ein; brühe sie mit 1 Theelöffel Soda am nächsten Morgen, koche sie nur, wenn sie sehr alt sind. Gieße das Wasser zwei mal ab, damit der Soda-Geschmack schwindet; nimm zu je 8 Pint Bohnen 1½ Pfund gutes, ausgewässertes Pökel-Schweinefleisch; ein Rippenstück, nicht zu fett, ist am besten. Lasse die Bohnen das Fleisch bis obenhin bedecken, nicht darüber; die Schwarte muß in Würfel geschnitten sein, dann heißes Wasser genug, die Bohnen zu decken. In dem Wasser ist ½ Tasse Molasses aufgelöst; man thue die Bohnen, so bearbeitet, Abends beim Zubett-

gehen in den Ofen, in welchem noch ein wenig Feuer vorhanden ist, dann sind sie morgens fertig. Ist das Fleisch nicht gesalzen, dann thue ein wenig Salz in das Wasser, in welchem die Bohnen backen. — „Boston Herald."

Pork and Beans. — Kurzer oder Kansas Plan. — Lese die Bohnen aus, thue sie in eine irdene Schüssel, fülle diese mit kaltem Wasser und lasse sie über Nacht stehen. Ist das Schweinefleisch zu salzig, koche es ein wenig und schneide die Schwarte oben ein, lege es in eine tiefe irdene Schüssel oder blecherne (die irdene ist die beste), bedecke mit kochendem Wasser, natürlich nachdem die Bohnen wie oben um das Fleisch herumgelegt, setze sie in den Ofen und lasse sie 3—4 Stunden backen; lasse sie nicht zu trocken werden, sondern helfe mit kochendem Wasser nach. — „Kansas City Times."

Winter Succotash. — Dieses Gericht wird bereitet mit Lima Bohnen, Garten- oder Feld-Bohnen (weiße, große Bohnen). Koche die Bohnen, ohne sie einzuweichen, bis sie ¾ fertig sind. Während der Zeit thue ebenfalls so viel frisches oder getrocknetes Süßkorn in einen Topf mit 3 Gallonen Wasser, lasse es 2 Stunden lang dämpfen auf dem Ofen, ohne zu kochen, dann thue die Bohnen hinzu und lasse es zusammen kochen, bis die Bohnen gar sind; lasse dieselben ganz und serviere warm.

Bohnen und Succotash, aufgewärmt. — Thue Bohnen oder Succotash in flache Schüsseln, bedecke es mit kochenden Wasser, erhitze es mäßig, und rühre nicht um. Sollte es anbrennen wollen thue es mehr zurück auf den Ofen. Nimm es aus der Schüssel mit flachen Löffel damit es nicht zusammengemußt wird. Sehr schön für Frühstück. Wie denn gebackene Bohnen oder irgend ein Bohnen Gericht besser aufgewärmt schmeckt als frisch gekocht.

Grüne Bohnen für Winter Gebrauch. — Eine Correspondentin für das „Household Department of the Blade" erzählt uns, und der Verfasser glaubt das es so ist, daß man grüne Bohnen aufbewahren kann für Wintergebrauch auf folgende Art: Ziehe die Fasern ab, lasse die Bohnen ganz, brühe sie mit kochendem Wasser 2—3 Minuten, trockne sie bei heißem Feuer, drehe sie über, daß sie nicht sauer werden. Wenn sie trocken genug sind zu klappern, thue sie in geschlossene Papiersäcke. Will man sie gebrauchen, weiche man sie ein über Nacht, sie ähneln dann den grünen Bohnen.

Korn, gebraten. — Schneide das Korn vom Kolben bis es 1 Ot. ist, lasse kein Stroh oder Fasern darin, schlage 2 Eier sehr leicht, rühre sie in dem Korn, thue 2 Eßlöffel Mehl, Pfeffer und Salz dazu, habe auf dem Feuer ein Topf mit kochendem Schmalz, thue das Korn löffelweise herein, brate hell braun. Man kann Canned Korn nehmen.

Korn Austern. — 9 Kolben Korn, 2 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, Pfeffer und Salz, Schneide das Korn in der Länge durch, dann vom Kolben, schlage die Eier leicht, thue das Mehl hinzu dann Pfeffer und Salz, brate wie Austern groß in Butter. Diese Recepte sind schön für den Frühstücks Tisch.

Brod, geröstet, mit Milch oder ohne. — Eine Dame schreibt ihren Schwestern und giebt ihnen guten Rath wie man altes Brod gut verwenden kann. Sie sagt: Oftmals sammelt sich in einer Familie überflüßig abgeschnittenes Brod; statt nun dieses wegzuwerfen, lege man diese Scheiben auf den Ofen, lasse sie

röſten, thue ſie einzeln in einen Topf mit kochendem Waſſer, dann lege ſie in die Schüſſel, beſtreiche ſie mit etwas Butter, ein wenig Salz bis die Schüſſel gefüllt iſt, koche ein wenig Milch mit einem Stückchen Butter und ganz wenig Salz. Uebergieße mit der Milch und genügend kochendem Waſſer das Brod, und ein ſchönes Gericht iſt fertig.

Brod-Krumen. — Haben wir Brod-Krumen oder gebrochene Stücke die man nicht röſten kann, ſo werfe man ſie nicht weg, ſondern weiche ſie auf in heißem Waſſer, thue Salz und Pfeffer daran und balle ſie ähnlich wie ein Ei, lege ſie neben einem Rinds-Braten in die Pfanne, drehe ſie um wenn ſie auf einer Seite braun und ſerwiere ſie mit Bratenſauce. Dieſe Speiſe iſt wundervoll und nach unſerer Ueberzeugung die verdaulichſte und nahrhafteſte Speiſe die man ſich denken kann.

Milch-Toaſt No. 1. — Röſte das Brod, thue es in eine tiefe Schüſſel; thue ein Stück Butter wie ein Ei groß in eine Brat-Pfanne, nimm einen gehäuften Eßlöffel Mehl thue es in die Butter und rühre bis es braun, dann thue 1 Pint ſüße Milch, ein wenig Salz hinzu und gieße es über das Brod. Will man es ſüß, zuckere es nach Belieben.

Anmerkung.—Die Grund Idee des Receptes war von Frau S. Bearnes, an „The Blade;" die Dame, deren Adreſſe der Verfaſſer nicht weiß, giebt uns zugleich ein Recept gegen Brandwunden. Sie ſagt: Befeuchte ein Tuch in einer ſtarken Auflöſung von Back Soda in Waſſer und wickele es um die Brandwunde, auch kann man ein wenig auf die Wunde legen, dies befeuchten und es etliche Minuten liegen laſſen; der naſſe Lumpen iſt aber am beſten.

Milch-Toaſt No. 2.—Schneide Brod-Scheiben, röſte ſie nicht zu braun, ſtreiche mit Butter während ſie heiß ſind, lege ſie aufeinander in der Schüſſel, begieße ſie mit kochender Milch, ein klein wenig Salz; laſſe ein paar Minuten ſtehen und ſerviere.

Milch-Toaſt No. 3.—Eine Dame ſchreibt folgendes Recept an die „Rural News"; da es 1—2 neue Ideen enthält, ſo laſſe ich es hier folgen. Sie ſagt: „Der beſte Weg altes Brod los zu werden iſt es für Milch-Toaſt zu verwenden. Es iſt eine ausgezeichnete Abendmahlzeit. Röſte das Brod etwas vor dem Gebrauch, koche einen halben Topf voll Milch, thue ein wenig Salz hinein, beſtreiche das geröſtete Brod mit Butter und thue es in die heiße Milch, dann in ein paar Minuten ſerviere es. Das Brod muß nicht auseinander fallen; genügend Milch muß das Brod bedecken. Dies iſt ſehr zu empfehlen.

Boſton Cream-Toaſt. — 1. Schneide altes Brod in Scheiben, ¼ Zoll dick; röſte es hellbraun, thue 1 Pint Milch auf den Ofen mit ½ Taſſe Butter, etwas Pfeffer und Salz, miſche 2 gehäufte Theelöffel Mehl mit kalter Milch, und thue dies in die kochende Milch, laſſe es 2—3 Minuten damit kochen. Habe einen Topf kochenden Waſſers mit ein wenig Salz fertig, thue eine jede Brodſchnitte in dies Waſſer, lege ſie in eine erwärmte Schüſſel, gieße die heiße Sahne darüber und ſerviere ſofort.

2. Noch ein ſolches Gericht macht man mit einem ausgerollten leichten Brod-Teig, welches man in dünne Streifen ſchneidet und in heißem Fett kocht. Breche die ſo gewonnenen Kuchen entzwei und werfe ſie in die oben beſchriebene Sahne.

Anmerkung.—Da Boſton in ſolchen Gerichten obenan ſtehen will, ſo ſchließe ich dieſes Kapitel mit dem Recept No. 2 von P. von Toledo; ich halte es für ausgezeichnet. Probire Beide.

Brot in Teig zu backen. — 1 Eßlöffel leichten süßen Teig, füge eine Tasse süße Milch hinzu und mache einen dünnen Brei, thue 3—4 Eier hinein, 1½ Tasse Mehl, 1 Theelöffel Salz, schneide Weißbrod in dünne Scheiben, tunke sie in den Brei und brate sie in heißem Schmalz. Streue Zucker darüber und etwas Gelee.

Anmerkung.—Wenn der beschriebene Teig nicht vorhanden, schlage 1—2 Eier, je nach der Zahl der Personen, für die man zu braten hat; thue ein wenig Salz und ein klein wenig Mehl in ein wenig kaltes Wasser, aufgerührt; tunke die Brotschnitten hinein und brate wie oben. Ich denke Butter ist besser als Schmalz, wie eine Dame sagt in "Frying After Ham."

Brot, gebraten nach Schinken.—Nachdem man guten geräucherten Schinken oder Schulter gebraten, schlage man 2 Eier, ½ Tasse süße Milch zusammen, tunke Scheiben altes Brod auf beiden Seiten hinein und brate es schnell auf beiden Seiten.—„Mrs. M. C. Wanemaker, Newville, Ind., im Blade".

Brot-Pudding, Gebraten.—Wenn Brot-Pudding vom Mittag übrig geblieben ist, schneide es nächsten Morgen in Scheiben, tunke beide Seiten in gerollte Crackers, dann in geschlagene Eier, ein wenig Salz, dann wieder in die Crackers, dann brate hellbraun in fließendem Fett, nehme sie heraus mit flachem Löffel, lasse das Fett ablaufen, streue Zucker darüber und serviere heiß.

French-Toast.—Irgend übriggebliebenes Fleisch von Ochsen, Kälber, Turkey oder Hühner löse man von den Knochen, zerhacke es fein, nehme die übriggebliebene Sauce dazu, oder 1 geschlagenes Ei und ein wenig Butter, um es zu befeuchten; koche es auf, habe das geröstete Brod fertig, thue die Mischung über die Brodstücke und serviere.

Anmerkung. — Die Franzosen heben nicht nur jedes Uebriggebliebene auf, sondern verstehen davon auch neue Gerichte herzustellen; darin liegt das Geheimniß ihres billigen Lebens.

Brod, altes, zu braten, oder Eier-Toast.—Nimm 2 Eier, schlage sie gut, 1 Tasse Milch, Mehl um einen steifen Brei zu machen. Schneide altes Brod in dünne Scheiben, tunke sie in den Brei, und brate sie braun; serviere heiß mit Butter, Zucker oder Sauce nach Geschmack.

Anmerkung.—Zum Kaffee macht dies ein schönes Frühstück. Da aber zum Frühstück gewöhnlich auch Eier genommen werden, so wird der Verfasser hier einen Plan für Eierspeisen geben.

Eier, gebraten oder gebacken, zum Frühstück. — Thue 1 Eßlöffel Butter mit Blechteller oben auf den Ofen, breche dort hinein 10 oder soviel Eier wie gebraucht werden, ein wenig Salz und Pfeffer, lasse die Eier stehen bis sich das Weiße setzt. Dann schiebe den Blechteller in einen Porzellan-Teller und serviere, so werden die Eier besser und leichter gebacken wie sonst.

Custard, wie man ihn macht.—Wünscht man ihn Eierreich, nehme man bis zu 8 auf 1 Qt. Milch; 1 Tasse Zucker, ein wenig Salz, und geriebene Muskatnuß. Man nimmt auch 3—4 Eier zum Pt. Milch, nach Belieben; man kann auch Vanille oder Citronen Essence statt Muskatnuß nehmen. Die Eier werden stark geschlagen, dann schlägt man den Zucker hinein bis er aufgelöst ist, dann thue Milch gewürzt in Tassen oder Pudding Form, und backe in einem nicht zu heißen Ofen ½ Stunde, oder bis der Custard fest in der Mitte wird, dann ist er fertig. Manche reiben Muskatnuß und Citronen oben auf, statt es hinein zu thun.

Custard Frosting. — 5 Eier, gut geschlagen, das Weiße von 3 Eiern setzt man zurück, 1 Qt. Milch, 5 Eßlöffel Zucker, 2 Theelöffel Vanille, 1 Messerspitze Salz; thue in eine Pudding-Form, diese thut man in ein Geschirr mit Wasser und setzt es in den Ofen zu backen. Wenn beinahe fertig thue die Frosting (oder „Meringue") gemacht mit dem geschlagenen Weiß der 3 Eier und 2 Eßlöffel braunen Zucker zu jedem Eiweiß und etwas Essenz, oben darauf und backe es hell braun. — „Domestic Monthly."

Custard, ohne Eier. — 1 Qt. Milch, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, Muskatnuß und Zimmt nach Belieben, ein wenig Salz. Koche die Milch auf einem heißen Ofen; sowie sie kocht thut man das Mehl, ausgerührt in etwas kalte Milch dazu, rührt es um, und wenn es kocht, thue den Zucker, das Gewürz und Salz hinein und backe es.

St. James Custard. — Thue auf dem Feuer 1 Pt. Milch worin eine Handvoll bittere Mandeln die geschält und klein gebrochen sind; lasse es kochen bis es den vollen Geschmack der Mandeln hat, dann siebe es durch und setze es hin abzukühlen. Koche 1 Qt. gute Milch, und wenn diese kalt, thue die Mandelmilch hinein, ½ Pfd. Zucker und 8 Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen. Rühre alles wohl durcheinander. Backe in Tassen, und wenn kalt, thue auch eine Macarone auf jeder Tasse.

Französische Tapioka Custard. — 5 Dessertlöffel Tapioka, 1 Qt. Milch, 1 Pint kaltes Wasser, 8 Eier, 1 gehäufte Tasse Zucker, 1 Theelöffel Vanille, ein wenig Salz. Weiche den Tapioka in dem Wasser 5 Stunden lang, lasse die Milch kochen, in einem Reis-Kessel in heißem Wasser gestellt. Thue den Tapioka, das Wasser und ein wenig Salz hinein. Rühre bis es kocht, dann thue die geschlagene Eidotter und den Zucker hinein. Rühre ohne Aufhören 5 Minuten, lasse es nicht zu dick werden, sonst bricht der Custard. Gieße es in eine Bowle und thue das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, rühre leise um, thue Essenz dazu und setze es in Glas Schüsseln hin zum kalt werden; serviere mit Zimmt oder in Brandie eingemachter Frucht. Es ist dies ein delikates Dessert.

Anmerkung. — Die Franzosen verwenden bekanntlich viel Zeit und Mühe auf ihre verschiedene Speisen und Backereien, aber was sie schaffen ist excellent. Das irische Moss oder Carrageen wie im folgendem Recept, giebt wie das Tapioka ausgezeichnete kalte Speisen.

Carrageen Custard. — Nehme 1 Unze Carrageen (Irish Moss) und theile es in 4 Theile. Jeder Theil ist genug für ein Essen. Thue es in Wasser bis es aufgeht, dann trockne es und thue es in 2½ Pt. Milch auf das Feuer, lasse es 20 Minuten kochen und rühre fortwährend, dann siebe es durch, versüße es mit weißem Zucker, thue es in Tassen und reine Muskatnuß darauf.

Anmerkung.—Dies wird kalt serviert; wenn das Moss schwarz oder dunkel ist, dann ist es nicht tauglich zum Gebrauch.

Apfel Custard. — Für so viele Personen als am Tisch sind, nehme man gute Koch-Aepfel, wenigstens aber 6. Schäle sie, nehme die Hülsen heraus, thue sie in eine Brodpfanne mit ein wenig Wasser, und koche sie bis sie weich sind, dann thue sie in eine Pudding-Form ohne sie zu zerbrechen; fülle die Mitte eines Jeden mit Zucker, und gieße darüber einen Custard, gemacht von 1 Quart Milch,

5 Eier, 1 Tasse Zucker, und ein wenig Muskatnuß, setze die Form in ein Gefäß halb voll Wasser und backe ½ Stunde. Serviere heiß oder kalt, heiß ist am besten; was übrig bleibt, kalt.

Korn Mehl Custard.—¼ Pfd. Korn Mehl, 1 Pint süße Milch, koche zusammen 15 Minuten, thue ½ Pfd. Butter, 6 geschlagene Eier, Rosenwasser, Salz und Zucker nach Geschmack hinzu. Backe vorsichtig, daß es oben nicht brennt.

Anmerkung. — Da wir Kornmehl Pudding haben, warum nicht Custard? Es will mir scheinen wenn man statt der Eier, 1 Qt. Milch nehme, würde der Custard ebenso schmackhaft werden. Man kann dies heiß zu Mittag, wie auch kalt des Abends serviren.

Snow oder Rock Cream an Stelle von Custard. — Koche eine Tasse Reis in frischer Milch, bis er weich ist, versüße mit Zucker und thue ihn in eine Schüssel, lege Johannisbeeren-Gelee oder irgend eine Preserve an verschiedenen Stellen darauf; schlage das Weiße von 5 Eiern mit etwas Puder-Zucker zu einem steifen Brei, thue Vanille-Essenz daran und thue zu diesem, wenn steif geschlagen, 1 Eßlöffel fetter Sahne; gieße dies über den Reis, so erhält es die Form von Felsen oder Schnee.

Anmerkung. — Schön und geschmackvoll zum Abendessen.

Essenzen. — Citronen und andere. — Da Essenzen und Extracte zu Custards und Ice-Cream gebraucht werden, stellen wir sie hier zwischen beide. Das Folgende ist von einer Dame, ohne Zweifel S. A. C. von Oconee, Ill., und scheint praktikabel und gut zu sein. Sie sagt: 1 Pint vom besten Alkohol, 1 Unze Citronen-Oel und die Schale von 2 Citronen thue in einen Fruchtkrug, lasse es eine Woche stehen, schüttle es 2—3 mal täglich, nehme die Schale heraus und fülle es in Flaschen. Ich habe es 2 Jahre gebraucht, und es ist besser wie irgend ein Extract, den ich je gekauft habe. Andere Essenzen werden auf eine ähnliche Art gemacht.

Anmerkung. — Die Schreiberin hat recht, was die Quantitäten anbetrifft. Die Schalen der Citronen, Orangen ꝛc. geben ein schönes Aroma. Fülle einen Fruchtkrug mit solchen Schalen, dann gieße Alkohol dazu, und man bekommt einen schönen Extract ohne Oel. Geschnittene Ananas (pine apples) geben auf diese Weise ein wundervolles Aroma.

Ice-Creams and Water-Ices. — Strawberry. — (Gefrorenes und Erdbeeren). — Da die Wittwe Bebott von Nettleton, Mo., ein Recept an die „Blade" schickte, welches sehr einfach ist, so gebe ich dieses Recept zuerst. Sie sagt: Reibe 1 Pint reife Erdbeeren durch ein Sieb, thue 1 bazu Quart Rahm, ¾ Pfund weißen Zucker und lasse frieren.

Anmerkung. — Dies ist entschieden einfach und deliciös, gar kein Zweifel. Da aber manche Leute einen mehr complicirten Eis-Cream haben wollen, so folgen hier einige solche:

Parisian Ice Cream, der Beste.—Rühre 12 Eier mit 1¼ Pfd. gesiebten Zucker zusammen, thue 2 Qts. frischen, reinen Rahm hinzu, thue Essenz wie unten beschrieben hinein und koche im Blechtopf gesetzt in einem Gefäß mit kochendem Wasser, rühre bis es steif wird, aber lasse nicht ballen. Siebe durch ein feines Sieb und thue auf Eis zum frieren. (Der Verfasser kann nicht einsehen, warum es gesiebt werden muß, wenn die Eier nicht zusammen gelaufen sind.) Je lang-

samer es friert, desto besser das Resultat. Wenn fertig, lasse es im Eis mit Salz dazwischen stehen zu reifen. (Dies ist das Französische davon.)

Essenzen für Gefrorenes. — Für 2 Qt. nimm 1 Eßlöffel Vanille-Extract, 1 Eßlöffel Citronensaft oder Extract oder 1 Pt. durchgesiebter Erdbeeren-Saft, mit 4 Unzen Zucker oder 3 Unzen Chocolade und 4 Unzen Zucker aufgelöst in ein wenig Wasser und gesiebt, oder die Beeren oder die Pfirsiche, wie im nächsten Recept.

Ice Cream mit Beeren oder Pfirsichen. — Gefrorene Früchte mit Custard mögen nicht sehr verdaulich sein, doch da sie vielfach gegessen werden, ist es gut, zu wissen, wie sie bereitet werden. Nimm 1 Qt. Milch, 1 Qt. Rahm, 6 Eier, 3 Tassen Zucker. Es ist empfehlenswerth, die Eidotter und den Zucker zusammen zu schlagen, damit der Zucker aufgerührt und die Eidotter keine Faden zieht. Hierzu nimm ein großes Pint reife Beeren oder Pfirsiche in kleine Stücke, 1 Pt. ist auch nicht viel. Erhitze Milch und Rahm, thue langsam Zucker und Eier hinzu, koche in Blechgeschirr, daß in einem Gefäß mit kochendem Wasser steht. Wenn dick, nimm ab, bedenke, daß es dicker wird, wenn es abkühlt. Wenn es kalt geworden, thue unter stetem Rühren die Früchte hinein und lasse es frieren.

Anmerkung. — Dies Recept wurde publicirt in der „London (Ont.) Free Preß" und mir gesandt von meiner Tochter, Frau Dr. Mills, die dort wohnt, und auch sie hält 1 Qt. besser wie 1 Pt. Alle Arten Beeren sollten ganz reif sein, so auch die Pfirsiche. Man kann Erdbeeren, Himbeeren, schwarze oder rothe, Brombeeren dazu nehmen. Man gebraucht keine Essenzen, aber man muß alles wohl unter einander mischen, ehe man es in den „Freezer" thut.

Ice Cream Lemon. — 10 Qt. gute Morgenmilch, 10 Tassen Zucker, die Dotter von 10 Eiern, 3 Eßlöffel Kornstärke, 1 Eßlöffel Citronen-Extract. Anweisung. — Gieße 1 oder 2 Qt. der Milch auf den Zucker, bis dieser vollständig aufgelöst ist, löse die Kornstärke in etwas Milch auf und thue diese mit den geschlagenen Eidottern hinzu, dann den Extract und lasse sofort frieren.

Anmerkung. — Aus Erfahrung kenne ich die Güte dieses Receptes und das Folgende ist von demselben Conditor-Koch, der mir das Vorstehende gab, während ich dessen Schwester behandelte.

Water Ices, Lemon.—14 Citronen, das Weiße von 18 Eiern, 10 Tassen Zucker, 1 Eßlöffel Vanille-Extract. Wasser. Gieße über den Zucker 3 Quart kochendes Wasser, koche 10 Minuten, thue 6 Quart Eiswasser und den Saft der Citronen hinzu, dann das geschlagene Weiße der Eier und Vanille und lasse frieren.

Anmerkung.— Wasser-Eis ist nichts als Frucht-Saft verdünnt mit Wasser, versüßt nach Geschmack und gefroren wie Ice-Cream. Wünscht man Beeren oder Früchte, die nur wenig Sauce haben, so ist es gut, den Saft einer Citrone oder zwei, je nach der Quantität, dazu zu thun, wie im Folgenden.

Orangen-Eis. — Presse durch ein Sieb 12 gute Orangen, reibe die Schale von 4 derselben mit Stücken-Zucker ab, sonst reibe sie fein ab, oder gebrauche 1—2 Eßlöffel Orangen-Extract, 3 Pfd. Zucker, gieße darüber 1 Gallone kochendes Wasser, wenn nöthig koche den Zucker ein wenig um aufzulösen, setze es hin, lasse kalt werden vor dem Gefrieren.

Anmerkung.—Man wird im Ersten oben sehen, daß Vanille-Extract ge-

braucht wurde, doch würde ich stets den Extract der Frucht, die gebraucht wird, anwenden, da der Geschmack dann mehr natürlich ist, denn der Geschmack einer solchen kleinen Quantität anderen Extractes wird sich in der Masse des Citronen-Saftes verlieren. 1 Pint Erdbeeren-Saft zu je 8 Quart Wasser würde sehr schmackhaftes Eis geben.

In Cape May gab man mir auf mein Anfragen nur folgendes kurzes Recept: 8 Citronen zu 2½ Pfd. Puder Zucker, 1 Gallone Wasser und gefrieren lassen, und dies einfache Eis schmeckte vorzüglich.

Salate &c.—Es ist vielleicht keine Branche im Küchen-Department, worin eine Köchin besser ihre Kunst zeigen kann, als in der Bereitung der verschiedenen Salate. Salat kann warm oder kalt gegessen werden, doch denke ich kalt ist er stets am besten. Oftmals das Salz, dann das Saure und dann der Senf sind hervorspringend im Geschmack. Salat ist erquickend zum Butterbrod und enthält den piquantesten Geschmack aller Tischpflanzen, ist auch, wenn nicht zu stark gewürzt, durchaus nicht ungesund. Salat-Oel ist nicht mein Geschmack, ich ziehe geschmolzene Butter vor oder Rahm. Irgend eine Salat-Sauce kann angewandt werden, gemischt mit gehacktem Kohl, gehackten oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln irgend welches gehacktes Fleisch, wie auch andere mannigfaltige Ingredienzien.

Salat.—Zubereitung, kalt. —Kalter Salat läßt sich machen von irgend Etwas, das vom Mittagstisch übrig geblieben, wie da ist: Kartoffeln, rothe Beete, grüne Bohnen, Fleisch, Hühner oder Fisch, Kohl, rother Kohl, grüner Salat. Irgend eines dieser Art sollte fein gehackt werden und in Mitte einer Platte oder Bowle zusammen gehäuft, so daß die Zubereitung und Ingredienzien Platz haben; die Zubereitung mag folgendermaßen sein: Nimm einen Theelöffel pulverisirten Senf, 1 Salzlöffel voll Salz, mische dies mit gutem Essig zu einer Sauce; man nimmt am besten eine Gabel und mischt es in einem Suppenteller. Jetzt thue die Dotter von einem Ei hinzu, wohl Acht gebend, daß das Weiße nicht mit hinein kommt, reibe diesen Eidotter gehörig durch mit dem Senf und thue Oel oder geschmolzene Butter theelöffelweise dazu, wie die Mischung stattfindet. Wird die Mischung zu hart oder fadenartig, thu von Zeit zu Zeit einen Theelöffel Essig dazu, doch nicht zu oft. Die Mischung sollte rahmartig sein. Wird eine größere Masse gebraucht, so verdoppelt man die Ingredienzien. Der Geschmack ergiebt, was noch von einem oder anderen fehlt. Diese Sauce gieße man über den Salat und mische es gehörig durch mit der Gabel, oder 2 Gabeln mögen bequemer sein, lasse es so, wie es dann ist, oder mache es glatt mit einem Messer.

Anmerkung. — Wenn so der kalte Salat gemacht ist, sollten einige grüne Salatblätter um die Platte gelegt werden, oder auch durchschnittene Radischen, oder in Streifen gezupfte Salz-Heringe oben oder rings herum, dies wird den Geschmack sehr heben. Diese Ideen kommen meistens aus der in solchen Sachen sehr bewanderten Zeitung "The American Grocer". Wenn Hühner oder Fleisch den Hauptbestandtheil des Salates bilden, sollte man eine gleiche Portion des weißen Theils der Sellerieстangen dazu hacken, die grünen Theile pflanze man am Rande der Schüssel. Bei kalten Kartoffeln sollte man auch eine Zwiebel dazu thun, wenn nicht zu viele Damen am Tische sind.

Salat Zubereitung, heiß. — Kohl ½ Kopf oder grünen Kopf-Salat in gleicher Portion, 1 Tasse Essig, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker, angemachter Senf 2 Thee-

löffel, 1 Theelöffel Butter, etwas Salz und Pfeffer dazwischen, thue es in eine Bowle oder Schüssel bis die Zubereitung fertig; schlage Ei, Butter und Zucker zusammen, thue Senf und Essig hinzu, rühre gut um, thue die Mischung in einen Kochtopf auf den Ofen, rühre bis es kocht, dann gieße es über den Salat. Da die Artikel alle kalt gemischt werden, so können sie nicht käsen und das stetige Rühren während es kocht, verhindert das Käsen auch durch diese Procedur. Ich gebe jetzt etliche weitere ähnliche Recepte.

Salat, Zuthaten zu Tomatoes. — Das folgende Recept beweist, daß Andere den Geschmack des Verfassers für kalten Salat theilen: Schäle die Tomatoes mit einem scharfen Messer, schneide sie in Scheiben und lege sie in eine Salatschüssel, mache die Bereitung folgendermaßen: Rühre 1 Theelöffel Salz und 1 angemachten Senf, ½ Theelöffel Pfeffer zusammen, die Dotter von 2 hartgekochten Eiern mit 2 Eßlöffel geschmolzener Butter, dann rühre hinein mit einer Gabel 5 Eßlöffel guten Essig; gieße über die Tomatoes, setze auf Eis oder an einem kalten Platz 1 Stunde vor Aufsetzen. — „Rural New Yorker."

Kartoffel-Salat. — Kartoffel-Salat ist sehr schnell gemacht, und ist gut an sich selbst, ist aber etwas kalter Fisch zur Hand hebt es ihn bedeutend; sind keine kalten Kartoffel da, koche Pellkartoffel, lasse sie kalt werden, und schneide sie in Scheiben, ¼ Zoll dick, mische sie mit kaltem Fisch der zerpflückt worden, thue darüber eine Sauce auf folgende Art bereitet: 6 Eßlöffel geschmolzene Butter, oder Salatöl, 6 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Eßlöffel Salz, ½ Löffel Pfeffer, 1 Theelöffel gemahlenen Senf, 1 Tasse Essig, rühre zusammen, koche gut, dann schlage 3 Eier zu Schaum, nimm ab vom Feuer, rühre 5 Minuten, lasse kalt werden, thue in eine Salatschüssel, garnire mit sauren Gurken-Vierteln, Rotherüben, hart gekochte Eier, Sellerie und Petersilie.

Anmerkung. — In Ermangelung von Fischen nehme man Rüben gehackt und mische sie mit Kartoffeln.

Rahm-Sauce für Salat. — Reibe 2 harte Eier durch eine Sieb, 1 kleiner Löffel Senfmehl, 1 Löffel Butter, 1 Theelöffel Salz; ½ Pt. Rahm, den Saft einer Citrone oder 2 Löffel Essig, klein wenig rother Pfeffer, dies ist eine gute Sauce anstatt Mayonnaise wie jetzt folgt.

Mayonnaise, oder Französische Sauce für Salat. — 3 Eidotter, 1 Citrone, Salat-Oel, Pfeffer, Salz, brauner Zucker jedes 1 Theelöffel. Mische die Eidotter mit Pfeffer, Salz, und Zucker, (ein Holz-Löffel ist das beste zum mischen) dann beginne und thue den Salat-Oel nach und nach hinein. Der Verfasser glaubt, daß 1 Löffel voll für jedes Eidotter hinreichend sei, die Quantität war in Warne's Model Cookery (Englisch) aus welchem ich dies Recept genommen, nicht angegeben. Mische alles so daß es vollständig wie Rahm wird. Lege dir zur Hand die zerschnittene Citrone. Sowie sich Oel und Eier vermischen drücke den Citronen Saft hinein, dann tröpfle wieder nach und nach Oel hinein, dann wieder Citronen Saft, bis alles fertig. Lasse es ein vollständiger Rahm sein ehe es gebraucht wird; mische wo es kalt ist.

Anmerkung. — Ich denke das Mischen in einem kalten Platze ist mit die Hauptsache, damit das Oel nicht so fett ist. Sollte die Citrone nicht Saft und Säure genug haben das Ganze zu einem Rahm zu machen, rühre etwas guten Essig nach und nach hinein. Es wird meistens an Hühner gebraucht, doch ist es ausgezeichnet an Salat.

Hummer-Salat.— Nimm das Innere eines großen Hummers (Lobsters), koche, lasse kalt werden und hacke sehr fein, das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern zerdrückt, mit 4 Löffel Süß-Oel, oder weiche Butter, Salz, Pfeffer, Essig und Senf nach Geschmack. Mische alles wohl, thue Sellerie, etwas krause Salat-Blätter daran und verziere mit Scheiben hartgekochter Eier.

Hühner-Salat. — Obgleich jede Köchin fähig sein sollte, einen Hühnersalat zu bereiten nach allgemeinen Regeln, giebt es doch Frauen, die alles genau aufgezeichnet und vorgeschrieben haben wollen, deshalb will ich hier so einfache Anweisungen geben, daß Niemand in der Bereitung fehlen kann. Nimm ein Hühnchen von 2½—3 Pfd., koche bis vollständig weich, wenn es kalt ist, nimm die Knochen heraus; ist die Haut zähe, entferne und hacke das Fleisch so klein wie Erbsen, auch hacke das Weiße von 5 Sellerie-Stangen zu derselben Größe, mische zusammen, dann reibe das Gelbe von 2 Eiern, hart gekocht, mit 1 Theelöffel Senf, 1 Salz, 2 Sweet Oil oder geschmolzene Butter, 3 Theelöffel guten Essig und ein wenig rothen Pfeffer, hacke das Weiße der Eier fein und mische hinein. Dieses alles vermische mit dem Fleisch und der Sellerie. Garniere es mit den grünen Sellerie-Blättern oder irgend grünen Küchen-Kräutern und serviere.

"The Salad Bowl." — Der poetische Erguß des Pastors, Sidney Smith, oder ein geistlicher Salat.—Ausgezeichnet für alle Arten Fleisch, Fisch oder Gemüse.—Unser Salat würde nicht vollständig sein ohne diesen Erguß in Versen für alle Liebhaber von Salat-Bereitung. Er sagt:

Den Salat zu bereiten nach meiner Art,
Das Gelbe brauch' ich von zwei Eiern hart,
Kartoffeln gleichfalls zwei, gekocht und durchgesiebt
Was dem Gericht die nöthige Weichheit giebt.
Von frischen Zwiebeln grad' so viel,
Daß sie nur riecht, wer sie nicht sehen will.
Von Senfmehl thu' 'nen Löffel voll hinein
Doch darf die Mischung nicht zu beißend sein.
Zwei Löffel Salz, vier Löffel Tafelöl
Und zwei voll guten Essigs zu dann zähl'.
Bist du verwöhnet am Geschmacke
Von Anchovis nimm etwas Lake.
Hast solcherart die Mischung du beendet
Ein jener Kenner reichlich Lob dir spendet.
Fast treibt der Duft von solchem Schmaus
Die todten Schwelger aus den Gräbern 'raus.

Sie werden aus obigem Gedicht ersehen, daß 2 Kartoffel, ein wenig gehackte Zwiebel, wenig Senfmehl oder rother Pfeffer, damit es nicht zu stark beißt, mit Essig, Oel und einen, wie die Franzosen sagen, Soupcon (meint verschwindend wenig) Anchovis-Sauce, da dies sehr stark gewürzt ist, zusammengemengt werden. Anchovis ist der bekannte kleine Fisch, der an den Nord-Küsten Europa's gefangen wird. Dazu kann man irgend eine Sauce hinzufügen.

Sauce für die Tafel.—Worcestershire Sauce.—Der "Druggists' Circular and Chemical Gazette" bringt das folgende Recept. Dies Recept ist für den Handel gemacht, Familien müssen es in Proportionen machen.

Weißwein-Essig, 15 Gallonen; Canton Soy, 4 Gallonen; Walnuß- und Trüffel-Catsup, 10 Gallonen von jedem; Madeira, 5 Gallonen; Salz, 25 Pfd.;

Nelken-Pfeffer und Coriander, geſtoßen, von jedem 1 Pfd.; Zimmt- und Muskatblüthe, von jedem 1½ Pfund; Teufelsdreck, 4 Unzen; aufgelöſt in 1 Gallone Brandy. Miſche, laſſe 2 Wochen ſtehen, dann koche 20 Pfd. Schweine-Leber in 10 Gallonen Waſſer 12 Stunden lang, gieße das Waſſer etliche Male ab und erneure es, nimm die Leber und zerhacke ſie fein, vermiſche mit dem Waſſer und ſiebe, dann vermiſche es mit dem 2 Wochen geſtandenen Liquör, laſſe 24 Stunden ſetzen, gieße oben ab und thue in Flaſchen.

Anmerkung.—Ich denke, das letzte ſollte filtrirt oder vorſichtig wieder durchgeſiebt werden, um die unſchönen Leber-Theile los zu werden; wenn zum Verkauf, ſollte es lieber filtrirt werden. Für meinen Theil, ich würde vorziehen, den "Assafœtida" heraus zu laſſen; obgleich ich glaube, daß man ihn in ſolcher Quantität, 60 Gallonen, nur wenig ſchmecken würde.

Canton Soy zu machen, — Koche 1 Gal. haricot (Nieren) Bohnen, oder irgend eine große Bohne, in genügend Waſſer ſie weich zu machen, thue dazu 1 Gal. gequetſchten Weizen und ſtelle 24 Stunden an einem warmen Platz, dann thue Salz 1 Gal. und Waſſer 2 Gal. hinzu, und bewahre 2—3 Monate in einer dicht geſchloſſenen Stein Kruke, hiernach gieße den Saft aus durch einen Sieb und ziehe auf Flaſchen zum Gebrauch. Dies iſt meiſtens gebraucht für Fiſch. Es wurde anfänglich von Japan gebracht und wurde dort aus einer Bohne gewonnen die ſie "Dalichos soya" nannten; abgekürzt soy, oder Canton soy, da ſie meiſtens von Canton in Indien verſchifft wurde; ſeine Eigenthümlichkeit muß meiſtens vom Salz kommen, welches, denke ich, ſich beſonders für friſche Fiſche eignet, oder wie in dieſem Fall ein gute Zuthat zur Worcestershire Sauce macht.

Sellerie-Sauce. —2 bis 4 große Köpfe Sellerie, Kalbs- oder Hühner-Suppe 2 Taſſen und Rahm oder gute Milch 1—2 Taſſen (d. i.: wenn 2 Kopf Sellerie genommen werden, 1 Taſſe, wenn 4 Kopf, 2 Taſſen Suppe und Milch), Salz, Muskat Blüthe, 2 Blätter, oder etwas Muskatnuß, Mehl und Butter (wie oben explizirt) 1—2 Eßlöffel voll. Anweiſung. — Man waſche den Sellerie gut, ſchneide alle dunkle Stellen heraus, koche 15 Minuten in geſalzenem Waſſer, gieße das Waſſer ab und ſchneide in Würfeln, reibe Mehl und Butter zuſammen in eine Pfanne, thue die Suppe, Rahm oder Milch und Muskatblüthe oder Muskatnuß hinein, 1 wenig Salz, koche langſam bis der Sellerie weich iſt, wenn es über das Fleiſch gegoßen werden kann oder in einer Saucen-Schale aufgeſtellt, damit jeder davon nehmen kann nach Belieben. Muskat ſcheint das einzige Gewürz daß ſich mit dem zartem Aroma des Selleries verträgt, doch kann man es auch weg laſſen.

Sellerie-Sauce (oder Puree), wie man ſie in Indien macht. — Reinige 3—4 Kopf Sellerie, ſchneide in kleine Stücke, nur das Weiße, koche es in genügend weißer Brühe, würze mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Wenn weich, thue ein klein Stück Butter hinein, welches in Mehl umgedreht, und 3 Eßlöffel Rahm. Wärme es wieder auf, ohne zu kochen. Gieße über Turkey, Hühner oder Wilde Ente.—"Indian Domestic Economy and Cookery."

Mint (Krauſe Münze) Sauce (oder Puree), wie in Indien gemacht. — Waſche eine Handvoll junge Krauſe Münze, pflücke die Blätter ab, hacke dieſe fein, thue ſie in die Sauceſchüſſel, 1 Theelöffel Zucker, 4 Eßlöffel Eſſig, ſervire mit heißem oder kalten Lamm- oder Schafsbraten.—"Indian Domestic Economy and Cookery."

Anmerkung. — Da das Wort Puree so viel gebraucht wird, werde ich in Folgendem dasselbe expliciren:

Puree. — Die Explicirung des Wortes. — Das Wort stammt aus dem Indischen und meint eine weiche Masse oder Sauce, welche von Fleisch, Gemüse, Früchten ꝛc. gewonnen und durch Kochen, Schlagen, Zerstoßen oder Zerreiben in einem Mörser zu breiiger Masse verwandelt und dann durch eine Vermischung mit Suppe für Saucen, oder mit Milch, Rahm ꝛc. für andere Saucen verwandt wird. Puree meint denn eine Sauce, welche seinen vornehmen Namen von dem Fleisch, Gemüse oder Früchten hat, aus welchen es gemacht. Catsup ist somit eigentlich ein Puree von Tomatoes. So weiß man gleich, was das Wort meint, wie ich auch gezeigt, daß Butter ghee, Salz nemuck heißt.

Sauce für Beefsteak, oder verbesserter Catsup. — Ganzen schwarzen Pfeffer und Salz, von jedem ½ Unze, Nelken-Pfeffer, ganz, Meerrettig und kleine eingemachte Zwiebeln, von jedem 1 Unze, Senfpulver ½ Unze, guter Catsup, 1 Quart. Man stößt den Pfeffer fein, zerquetscht den Meerrettig und die Zwiebeln, thue alles in den Catsup, dann in eine Krucke, korke und schüttle es täglich für 2 Wochen, sichte durch einen Lappen und thue auf Flaschen, oder erhitze es in einer Pfanne 2—3 Stunden, dann siebe es durch und wenn zu dick, verdünne mit Essig. Ausgezeichnet an alle Arten Braten oder gekochtes Fleisch.

Chili Sauce. — 20 große reife Tomatoes, 6 große Zwiebeln, 3 große grüne Pfefferschoten, 3 Löffel Salz, 6 Löffel braunen Zucker, 3 Theelöffel gemahlenen Zimmt, 2 Theelöffel gemahlenen Ingwer, ½ Theelöffel gemahlene Nelken, 6 Tassen guter Essig. Zerdrücke die Tomatoes, hacke die Zwiebel, thue alles in einen Porzellan-Kessel und koche es weich; wenn es kalt, schlage es durch und koche es ein wie Catsup, thue auf Flaschen, für Braten oder Geflügel. Corke die Flaschen gut und bewahre sie im Keller

Piccalilli, ein Substitut für Saucen. — 1 Peck grüne Tomatoes, 1 großer Kopf Kohl, 1 Dutzend Zwiebeln, hacke fein, thue ½ Pfund Salz darüber und lasse es stehen über Nacht, gieße das Wasser ab und brühe es mit Essig, gieße dies wieder ab, thue 6 große Grün-Pfefferschoten daran, fein gehackt, doch müssen die Kerne vorher entfernt werden; nehme ferner ½—1 Pint geriebenen Meerrettig, dann Gewürz-Nelken, Nelken-Pfeffer, schwarzen Pfeffer, Senfmehl nach Belieben. Wenn man dies nun lagenweise in einen Krug packt und zwischen jede paar Zoll Dicke 6—10 kleine Salz-Gurken legt, wird der Geschmack besser; man thut dann immer eine Gurke mit auf den Tisch. Ist das ganze nun fest gepackt, übergieße es mit gutem Essig, siedend heiß. Zu Fleischspeisen ausgezeichnet. Es müssen die Gläser, worin dieses Piccalilli aufbewahrt wird wird, gut geschlossen und kalt gestellt werden.

Chow-Chow mit Gurken. — Nimm 6 große Gurken, gerade bevor sie reif werden, schäle sie, schneide sie in Streifen, entferne den Samen, 4 weiße Zwiebeln, 6 große grüne Tomatoes, ½ Kopf Kohl, hacke dies alles fein, lasse es in Salzwasser stehen über Nacht, gieße das Wasser ab und thue Essig und Gewürz daran nach Geschmack. — „Tribune."

Anmerkung. — Man richte sich mit den Gewürzen nach dem Piccalilli; 3—4 große Grün-Pfefferschoten, ohne die Kerne gehackt, kann man aber immerhin dazu thun.

Chow-Chow ohne Gurken. — Zu einem Peck grüner Tomatoes nehme 6 Zwiebeln, 12 Grün-Pfefferschoten, 1 großen Kopf Kohl, schneide die Tomatoes in Scheiben, werfe 1 Tasse Salz darüber und lasse es stehen über Nacht, gieße das Wasser ab, hacke Tomatoes, Kohl und Zwiebeln fein, ebenso den Pfeffer; dann setze es auf den Ofen zum Kochen mit genug Essig, es zu bedecken; hierauf thue schwarzen Pfeffer, Zimmt, Nelken und Nelken-Pfeffer nach Belieben hinzu; koche, bis es weich ist, dann fülle es in die Gläser.

Cole Slaw. — Wenn Kohl fein geschnitten, mit Pfeffer, Salz, Essig und ein wenig Zucker angemacht ist, so nennt man es gewöhnlich „Cole Slaw". Allein eigentlich ist dies nicht die richtige Definition des Wortes, denn es wurde anfänglich von Kale (Grünkohl) gemacht, ½ Kopf hiervon ganz fein gehackt, 1 Löffel Zucker, ziemlich Pfeffer und Salz und guter Essig machen ein gutes Gemüse ohne viel Arbeit.

Cole Slaw mit Rahm. — ½ Kopf Kohl, fein gehackt, ½ Tasse süßen Rahm, halb so viel Essig, 1 Löffel Zucker, gemischt mit dem Rahm, der Kohl gesalzen und gepfeffert, gieße den Rahm darunter und servire; es ist sehr schmackhaft.

Cole Slaw, mit heißem Ueberguß. — Hacke fein genug Kohl für den Tisch und würze mit Salz und Pfeffer, 3 Eier gut geschlagen, gemischt mit 1 Tasse Essig, 1 Theelöffel Senfmehl, 1 Löffel Zucker, 1 Theelöffel Butter. Bringe es zum kochen und gieße es unter den Kohl.

Anmerkung. — Wenn die Dotter der Eier alleine geschlagen und das Weiße, nachdem es vom Feuer genommen, dazu gethan wird, ist nicht so viel Gefahr vorhanden, daß es käsen wird. Wird es kalt gegessen, würde ich empfehlen die Butter heraus zu lassen, damit es nicht fettig aussieht.

Hot Slaw. — Butter wie ein Ei groß, ½ Tasse Milch, das Gelbe von 2 Eier, 1 Theelöffel Salz, ¼ Theelöffel Pfeffer, 1 Theelöffel Senfmehl, 3 Löffel Essig. Thue alles in einen Topf auf den Ofen und rühre den Kohl durchhitzt. —„Western Rural."

Anmerkung. — Auch das Folgende ist eine gute Art Kohl zu kochen, der Abwechslung wegen.

Kohl gebacken, sehr schmackhaft. — Nimm einen festen Kopf Kohl, schneide in Viertel, wasche ihn und koche 15 Minuten, gieße das Wasser ab, und thue mehr heißes Wasser darunter und koche es weich, gieße das Wasser ab, setze hin, bis es kalt ist. Dann hacke es fein, würze mit Salz, Pfeffer und 1 Löffel Butter, schlage 2 Eier und dies in 3 Löffel süßer Milch, Rahm ist besser, mische alles wohl und backe es in einem mittelheißen Ofen, bis es braun ist.— "Farmer's Wife in Toledo Blade."

Anmerkung. — Ich dachte mir bei diesem schmackhaften Essen, daß es von einer Frau käme, auf die ein Farmer stolz sein kann, ebenso wie das Folgende:

Kohl gebacken mit geriebenem Käse. — Koche einen festen Kopf Kohl 15 Minuten in Salzwasser, dann gieße das Wasser ab, frischkochendes Wasser darüber und koche weich, gieße das Wasser ab und setze hin zum kalt werden, dann hacke es fein, bestreiche eine Backschüssel mit Butter, thue den Kohl hinein. Thue 1 Löffel Butter in eine Pfanne, wenn es brodelt 1 Löffel Mehl, ½ Löffel Brühe hinein und rühre es um mit ½ Pint kochend Wasser, rühre bis es gleichmäßig, thue Pfeffer und Salz hinein, und mische es mit 4 Löffel geriebenen Käse, die gieße über

den Kohl, thue gerollte Cracker darüber, lege kleine Häufchen Butter darauf und backe in einem heißen Ofen 10 Minuten lang. Dies ist so gut wie Blumenkohl.

Currie Powder, wie in Indien gemacht. — 2 Quart gut geröste-ten Coriander Samen, gestoßenem Tumeric, 2½ Quart; 2 Quart Cummin Sa-men, ½ Unze Fenuereck, ½ Unze Senfsamen, getrockneten Ingwer, 2 Unzen; schwarzer Pfeffer, 2 Unzen; getrocknete Chiellies (Rother Pfeffer), 1½ Unzen; Poppy Samen, 1½ Unzen; Knoblauch, 1½ Unzen; Cardamom, 1 Unze; Zimmt, 1 Unze. Alles fein gestoßen, gemischt in Flaschen gethan.

Anmerkung. — Ich würde den Corianber nicht rösten, auch den Fenuereck nicht gebrauchen, ebensowenig würde ich den Poppysamen gebrauchen, das mag gut für einen ostindischen Magen sein. Ich gebe hier ein Recept von der „Detroit Tribune", welches ich für einen amerikanischen Magen für besser halte; rother Pfef-fer ist gesund für den Magen, doch richte man sich nach seinem Geschmack.

India Currie Powder, amerikanisirt. — Nimm gemahlenen Zimmt, Muskatblume und Muskatnuß von jedem 1 Dr.; Corianbersamen und frischen gelben Tumeric, jedes 2 Unzen; schwarzen Pfeffer und Cardamomsamen, jedes ½ Unze; rother Pfeffer, ¼ Unze; mache alles fein, mische gut und thue in eine gut ge-korkte Flasche.

Anmerkung. — Der Tumeric ist von keinem besonderen Werth, bloß um das Pulver Kolör zu geben. Es ist aromatisch und erquickend, doch nur in gerin-gem Maße, so wenn man um die gelbe Farbe nichts giebt, kann man es weg lassen ohne dem Pulver zu schaden. Ist dies Pulver nicht heiß genug für den Ge-schmack, so nehme man mehr rothen Pfeffer, ½ — 1 Dr., das nächste Mal, da es immer besser ist zu wenig, denn zu viel zu thun. Mancher Mensch kann zu viel rothen Pfeffer nicht vertragen. Nach meinem Geschmack, würde ich ¼ — ½ Unze mehr Ingwer nehmen und den Tumeric ganz heraus lassen. Ginger (Ingwer) giebt Geschmack, Tumeric bloß Farbe.

Catsup.— Tomato.—Der Redacteur des „Journal of Commerce" sagt, er gebrauche das folgende Recept für Catsup jetzt in seiner Familie seit 15 Jahren, da sollte es gut sein. 1 Bushel Tomatoes, zerschneide sie, koche bis weich, dann reibe sie durch ein Drathsieb, thue ½ Gallone vom besten Essig dazu, 1 Pint Salz, ¼ Pfd. Nelken, ¼ Pfd. Nelken-Pfeffer, 1 Löffel schwarzen Pfeffer, 1 großer rother Pfeffer, 5 Knoblauch-Knollen. Koche es bis auf die Hälfte, dann schlage es durch, thue es in Flaschen und versiegle den Kork. Man kann es Jahre lang so aufbe-wahren.

Anmerkung. — Statt des ganzen rothen Pfeffers kann man nach Belieben gemahlenen rothen Pfeffer nehmen; ½ Theelöffel voll hat die Stärke eines ganzen Pfeffers. Deshalb sage ich: Jeder nach seinem Geschmack. So ist es mit den Nelken; wer den Geschmack nicht liebt, der lasse sie heraus.

Mushroom (Champignon) Catsup.—Irgend Jemand in der London, (Ont.) „Free Preß" gab auf Anfragen das folgende Recept zur Anfertigung von Trüffeln- oder Champignon-Catsup; und da es in England und unter den Engläu-dern ein modernes Essen ist, will ich es bringen; da ich glaube, daß es besser, wie das, was wir hier zu Lande machen; weil wir es weit seltener machen, und da es in der Verfertigung von Worcestershire-Sauce angewandt wird. Wenn gut gemacht, ist es ausgezeichnet. Also thue Lagenweise Trüffeln und Salz in einem Steintopf, ¼

Pfd. Salz auf 1 Quart Trüffeln. Lasse sie einen halben Tag stehen, dann schneide die Trüffeln in kleine Stücke und lasse sie 3 Tage länger stehen, rühre sie jeden Tag einmal um, dann gieße sie durch ein Sieb, und zu jedem Quart der Brühe thue Nelkenpfeffer und Ingwer, pulverisirt, von jeder ½ Unze pulverisirter Muskatblüthe ½ Theelöffel und rother Pfeffer 1 Löffel voll. Thue es in einen Steintopf, setze in einen Kessel heißes Wasser, lasse 5 Stunden kochen, thue es in einen Porzellan-Kessel, lasse es ¾ Stunden langsam nach kochen. Lasse es die Nacht über an einen kühlen Platz stehen, schlage es am Morgen durch, thue es auf Flaschen, siegle die Flaschen, je kleiner die Flaschen desto besser, denn wenn sie geöffnet, verfliegt der Geist.

Currant (Johannisbeeren) Catsup, für gebackene Bohnen.— A. B. C. sendet dem „Massachusetts Ploughman" das folgende Recept für Johannisbeeren-Catsup, und empfiehlt dieselbe als eine excellente Zuthat zu gebackenen Bohnen: Zu 5 Pint Johannisbeeren-Saft thue 3 Pfd. braunen Zucker, 1 Pint Essig, 1 Löffel Zimmt, 1 Pfeffer, 1 Nelke, 1 Nelken-Pfeffer, 1 Theelöffel Salz. Brühe dies für ¾ Stunden, thue in Flaschen und versiegle gut. Man kann es Jahre lang aufbewahren.

Anmerkung. — Der Verfasser glaubt, es würde nicht schaden wenn man die Mischung 2 Stunden kochen ließ. Er weiß auch daß dieser Catsup schön schmackhaft an irgend eine Fleischspeise ist, und daß man, wenn Johannisbeeren reichlich sind, recht viel Catsup davon machen sollte.

Trauben Catsup. — Nimm 5 Pt. zarte Trauben, abgepflückt von den Stengeln, lasse sie langsam kochen bis sie so weich sind daß man den Saft durchschlagen kann durch ein dichtes Sieb, das die Kerne nicht durchläßt, dann thue 2 Pt. braunen Zucker hinzu, 1 Pt. Wein-Essig, 2 Theelöffel von Nelken und von Nelken Pfeffer, 1 Löffel Zimmt ½ Theelöffel Muskatblüthe, 1 Salz, ½ rothen Pfeffer, thue in einen Porzellan Kessel, koche bis es Catsup wird. Thue in Flaschen, verkorkt und versiegelt. — London (Ont.) Free Press. — Mache alle Catsups in diesem selben Maße.

Gurken Catsup. — Gurken sagt man sind im Winter sehr schön wenn bereitet in folgender Weise: Reibe 8 Dutzend mittelgroße Gurken, und bestreue sie mit Pfeffer und Salz nach Belieben, (ziemlich stark) nimm mehrere kleine weiße Zwiebel. Setze auf den Ofen mit genug guten Essig es zu bedecken. Thue es in weite Flaschen und versiegele die Korke. Das Aroma im Winter ist delikat.

Anmerkung. — Es würde dem Verfasser scheinen das Kochen im Essig besser wäre, allein viel Aroma ging verloren.

Frische Gurken für den Tisch zuzubereiten. — Schäle die Gurken, schneide sie in Scheiben in Salz Wasser 1 Stunde vorm Essen, das nimmt ihnen jeden bösen Effect, oder schneide die Scheiben in einen Teller und streue ziemlich Salz darauf, decke einen Teller darüber und schüttele etliche Minuten, drücke das Wasser aus, thue Pfeffer, Zwiebel und Essig daran und serviere.

Catsup.—Wenn abgebraucht, wie man ihn wieder ergänzt.— Wenn der Catsup anfängt alle zu werden, oder aufgebraucht ist, nimm Tomatoes in Kannen, thue Essig daran und Gewürz, wie in der Chili Sauce, koche langsam 30 Minuten, siebe durch, aber besser ist es, wenn nicht.

Anmerkung. — Da wir gerade bei Trauben sind, folgt hier ein Recept, zum Einkannen von Trauben, die, wie ein Correspondent sagt, viel besser zu Mince Pies sind, wie Brandy oder Cider.

Trauben-Saft oder Gelee einzukannen zum allgemeinen Gebrauch. — Bereite die Trauben wie zum Gelee, lasse den Saft kochend sein und thue in Kannen, wie andere Früchte.

Anmerkung. — Sollte ich es kochen, ich würde es sehr vorsichtig abschäumen, damit kein Gährungsstoff darin bleibt; wenn die Kannen aber luftdicht, im Keller aufbewahrt werden, sehe ich keine Ursache zum Gähren. Beim Oeffnen der Kanne könnte man vortheilhaft etwas Zucker hinzu thun; im Ganzen sollte man 1 Pfund Stücken-Zucker auf 1 Gallone Traubensaft thun und es absolut heiß in die Kannen füllen.

Trauben, wilde, den Saft in Kannen oder Flaschen zu thun. — Löse die schlechten Beeren aus, thue Trauben und Stengel in ein Gefäß und brühe sie mit nicht zu viel kochenden Wasser; dann gieße die Beeren aus, siebe den Saft durch und schäume sie ab und thue sie heiß in Flaschen oder Kannen. Auch macht 1 Pfd. Zucker zu 1 Gallone in einem Faße einen guten Wein für Kranke und Gesunde.

Gelees. — Jelly Bag, Jams, Preserves. — Wie man Gelee's macht. — Allgemeine Bemerkungen. — Jellies (Gelee's) sind in letzterer Zeit so allgemein in Gebrauch gekommen, daß es der Stolz der Frauen ist, den reinsten, aromatischsten und durchsichtigsten zu bereiten. Deßhalb sollen unsere Recepte ihnen dabei hülfreich an die Hand gehen. Vor Allem sollten nur die reifsten und besten Früchte benützt werden. Alle schlechten Stellen sollten ausgeschnitten werden, sonst die Frucht weder geschält noch enthülst; aber gewaschen und in Viertel geschnitten, wenn die Frucht zu groß in ⅛ Stücken, dann koche sie ganz weich und siebe sie durch einen Beutel, presse so leicht wie möglich, auch sollte man beim Kochen nicht mehr Wasser nehmen, als nöthig ist, die Beeren zu bedecken. Der Jelly Bag (Filtrirsack) wird gewöhnlich aus Flannel gemacht, oben weit, unten eng und ziemlich lang; doch kann man kleine Quantitäten einfach durch ein Stück loses Zeug gießen. Das, was man durchpreßt, nennt man Yam oder Marmelade.

Jams oder Marmeladen enthalten das Puree oder die wirkliche Substanz der Früchte, während Gelees nur den Saft enthalten gemischt mit 1 Pfd. Puderzucker zu 1 Pt. Saft. Jams — Dazu ist ¾ Pfd. genug; während Preserves die ganze Frucht enthält uud 1 Pfd. Zucker zu 1 Pfd. Frucht gebraucht. Zu „Jams" und „Preserves" kann man braunen Zucker verwenden, weil sie nicht durchsichtig sind. Jams und Marmeladen (Siehe Quitten-Marmeladen) müssen gekocht werden, bis sie so dick wie Apfel-Butter, während Gelees nur zum Schäumen gebracht werden damit man sie abschäumen kann und dann noch 5—20 Minuten gekocht werden. Aepfel oder wässerige Frucht muß länger kochen. Thue in Gelee Gläser mit Deckel oder thue Papier darüber getaucht in Alcohol oder Brandy, darüber noch einen in Eiweiß getauchten Lumpen, dieses schließt so sicher wie Gummi.

Pfirsiche einzukochen, sehr schmackhaft (Preserve). — Schäle sie, schneide in Viertel, entferne die Steine, zu jedem Pfd. ein Pfd. Zucker. Thue etwas Zucker unten in den Kessel, dann Pfirsiche, dann Zucker und so weiter mit Zucker oben auf. Setze den Kessel oben auf den Ofen und lasse bei mäßiger Hitze den

Zucker zergehen, dann koche bis es klar und weich, doch muß die Frucht nicht zerfallen. Schäume wieſich Schaum zeigt. Wenn die Frucht durchſichtig wird dann iſt es Zeit ſie in die Gläſer zu thun, thue die Gläſer dreiviertel voll. Koche den Syrup bis dick genug, ſchäume und fülle die Gläſer heiß. Dann lege in Alcohol getauchtes Papier darauf und binde das Glas zu. Sollte zu irgend einer Zeit Gährung eintreten, ſo waren ſie nicht genug gekocht, man muß es alſo überkochen. Manche glauben, es gebe ein beſſeres Aroma, wenn man von einem Theil der Früchte die Steine beim Kochen hinein thut und mit kochen läßt, ich würde dann die Schalen auch mit hinein thun, bei Birnen und Quitten könnte man die Hülſen auch mit durchkochen, um den Genuß des Frucht-Aromas zu gewinnen, wenn das Waſſer herauskocht, verdampft. Behandle Beeren in derſelben Weiſe, man kann dieſe ja auch ſtampfen, damit es Marmelade wird.

Im Bereiten von „Jams", „Jellies" oder „Preſerves" zerſtampfe niemals die Kerne der Beeren, weil dieſe bitter ſind und das feine Aroma der Frucht ſchädigen. Die Frucht muß ſtets reif ſein. Da alle Früchte auf dieſe Weiſe bereitet oder behandelt werden, führ ich nur ſolche ſpeciell an, die mit anderen Ingredienzien vermiſcht werden, wie Chocolade, Kaffee, Reis, Farina, Citronen ꝛc. Zwei Sorten Apfel-Gelees von anderen Correſponbenten will ich aber noch anführen, hauptſächlich die alte Mode Citronen in Apfel-Gelee zu thun, zu zeigen, wie das ſtets das feine Apfel-Aroma zerſtört. Das Erſte iſt aus The People's Ledger, das Zweite weiß ich nicht von wem, gut aber ſind beide.

Apple-Jelly. — Schneide die Aepfel in Viertel, ohne zu ſchälen oder zu enthülſen; tunke jedes Stück in kaltes Waſſer und lege es in den Kochtopf; koche, bis ſie weich ſind, dann ſiebe ſie durch und koche den Saft; zu jedem Pfund nehme 1 Pfund Zucker; 1 Pfund Saft iſt 1 Pint. Das Reſultat wird ein wunderbar aromatiſches Gelee ſein, welches nicht verdorben iſt durch den Citronen-Geſchmack.

Apple-Jelly nach alter Weiſe. — Schäle und zerſchneide 20 große, ſaftige Aepfel, thue ſie in den Topf mit der Rinde von 4 großen Citronen, in kleine, dünne Scheibchen geſchnitten. Dieſen Topf ſtelle in einen Keſſel mit kochendem Waſſer und laſſe dies ſieden, bis die Aepfel zergangen ſind; ſiebe ſie durch und miſche ſie mit dem Saft von 4 Citronen; zu 1 Pint Saft 1 Pfund Zucker. Thue die Miſchung in den Keſſel, wenn der Zucker geſchmolzen iſt, und ſetze den Keſſel auf das Feuer und koche und ſchäume 20 Minuten lang, bis es Gelee giebt.

Anmerkung. — Man ſieht jetzt den Unterſchied von Gelee mit oder ohne Citronen; wähle jetzt das Eine oder das Andere oder aber verſuche das Folgende:

Citronen und Aepfel-Gelee. — 2½ Taſſen Zucker, 2 große, ſaftige Aepfel, 2 große Citronen, ſchäle letztere ſehr dünn, dann ſchneide die bittere weiße Schale weg, ſchäle die Aepfel, reibe ſie wie auch die Citronen, thue die Miſchung in einen Kochtopf, koche etliche Minuten, ſiebe oder nicht, wie es beliebt. Wenn nicht geſiebt, dann giebt es eine Art Marmelade; wenn aber geſiebt, brauchen die Aepfel weder geſchält, noch enthülſt zu ſein, nur die ſchwarzen Flecken ſchneide man heraus. Die Hülſen der Citronen werden in dieſem Falle gehackt. Soll es aufgehoben werden, iſt ſieben beſſer, oder man muß das Gewicht des Saftes in Zucker nehmen.

Apple Cider Jelly. — Koche ſüßen Cider (Apfelwein), bis es Jelly wird, laſſe ihn kalt werden; dies kann in einem großen kupfernen oder meſſingnen Keſſel

geschehen, auch können emaillirte Töpfe gebraucht werden, aber keine eisernen, diese färben ab.

Anmerkung. — Ich würde annehmen, daß solcher Gelee, es sei denn, daß Zucker hinein käme, zu säuerlich schmecke. Eine gewisse „Mary of Napa, Cal." bringt es fertig aus 1 Pt. Apfelwein, den meisten Gelee zu machen, von dem man je gehört. Sie sagt: Zu 1 Pt. klaren süßen Cider, nimm 1 Pt. kaltes Wasser, 2 Pfd. Zucker, 1 Packet Gelatine, 1 großes Pt. kochendes Wasser, löse den Gelatine in kaltem Wasser auf, dann thue den Zucker dazu, 1 Löffel Zimmet, den Saft von 2 Citronen, die geriebene Schale von 2 Citronen, zuletzt den Cider, dann thue es in einen Flannel-Sack und lasse es durchsickern, presse es nicht, thue in Näpfe oder Gläser, und lasse es kalt werden.

Anmerkung. — Dies ist wohl der Platz woher das Sprüchwort kommt: So groß wie ein Pint Cider. Es ist auch recht schön, aber nach Cider schmeckt es nicht.

Chocoladen-Gelee. — Reibe 4 gehäufte Löffel Chocolade und thue es in ½ Pt. kalte Milch mit ¾ Pfund weißen Zucker, löse ein Packet Cox oder anderen guten Gelatine in kaltem Wasser auf, um es zu bedecken, wenn weich, thue dies in ein anderes Pint Milch und löse es vollständig auf durch Hitze, wenn es kocht, thue die Milch, welche den Zucker und die Chocolade enthält, hinein, rühre tüchtig und wenn es wieder kocht, thue es in Formen oder Tassen und setze es an einen kalten Platz, servire es mit süßem Rahm.

Anmerkung. — Es ist dies, wie der Name sagt ein Gelee, aber doch mehr ein Blanc Mange, schmackhaft für Liebhaber von Chocolade.

Coffee Jelly. — Frau W. von Eau Claire, Wis., schreibt folgendes Recept an den „Blade of Toledo": Löse ½ Packet Gelatine, ½ Stunde in ½ Tasse kaltes Wasser auf, 1 Qt. starker Kaffee, mit ziemlich viel Zucker, thue den aufgelösten Gelatine hinzu zu dem heißen Kaffee, rühre, siebe es in kalt gespülte Schüsseln, setze es kalt, servire mit geschlagenem Rahm.

Anmerkung. — Ich habe nichts gegen das Recept, blos hätte sie ihren vollen Namen angeben sollen. Ich habe eine Schwester dort, aber von der, weiß ich, ist es nicht.

Farina Gelee. — Koche 1 Qt. frische Milch, während des Kochens thue nach und nach ¼ Pfd. Farina hinein, koche ½ — 1 Stunde, würze mit 5 Unzen Zucker, 1 Theelöffel Vanille, wenn es fertig, d. h. wenn es gallertartig wird, thue es in Glasschüsseln und setze diese auf Eis, servire mit geschlagenem Rahm. — „Harpers Bazar".

Quitten-Gelee. — Wasche, trockne, schäle und schneide in Scheiben, da die Quitte eine harte, trockne Frucht. Thue in einen Steinkrug mit 1 Tasse Wasser zu je 4 Pfund, mit Schale und Hülse, um das ganze Aroma zu gewinnen, thue den Topf in einen Kessel kochendes Wasser und koche bis es weich ist. Der Topf muß bedeckt sein, siebe und nimm zu jedem Pfund Saft 1 Pfund Zucker. Doch thue man keine Essenzen dazu, des Geschmackes wegen.

Rothwein-Gelee. — 1 Unze Gelatine aufgelöst in kaltes Wasser, ½ Pt.; dann koche, löse auf, thue ein wenig Johannisbeeren-Gelee hinzu, ¾ Pfd. weißen Zucker, 1 Flasche Claret Wein, gerührt bis der Zucker sich auflöst, dann das Weiße von 3 Eiern, stark gerührt 2—3 Minuten, nimm ab und rühre noch 2—3 Minuten, dann siebe durch ein Tuch.

Portwein-Gelee. — ½ Unze Gelatine aufgelöst wie im vorigen, 1 Theelöffel Gummi arabicum Wasser, etwas Muskatnuß, 1 Löffel Zucker, rühre gut in einem Kochtopf, dann ½ Pint Portwein, lasse es kochen, siehe daß der Zucker zergangen, dann thue in Gläser. Gut für Kranke, in Wasser aufgelöst.

Trauben-Gelee. — Eine Dame schreibt in der „Detroit Post und Tribune" Folgendes. Sie sagt: Pflücke die Weintrauben von den Stengeln wie auch bei den Johannisbeeren, lasse sie langsam aufkochen mit gerade genug Wasser sie zu bedecken bis sie weich sind; siebe; messe den Saft und thue zurück in den Kessel, koche leicht 20 Minuten, schäume stets, dann thue zu jedem Pint 1 Pfund weißen Zucker, koche bis es hart werden wird, wenn es kalt ist. Erwärme die Gläser, thue es heiß hinein, lege ein weißes Papier darauf.

Anmerkung. — In Alkohol getunktes Papier ist das Beste direkt auf den Gelee. Gebrauche alle Arten Beeren in derselben Weise, auch Kirschen mögen gut sein. Es mag ein wenig länger kochen, weil der Saft sehr wässerig aber Aroma und Farbe wird ausgezeichnet sein.

Trauben, Jams und Marmelade; frei von Samen.—Kneife den Samen mit Daumen und Zeigefinger aus den Beeren, dann werfe die Schale fort, den ausgedrükten Samen thue in einen Topf mit wenig Wasser und koche bis der Samen auseinander fällt, dann siebe es durch, thue Samen nnd weichgekochte Schale zusammen oder koche die Schale, bis sie weich; dann nimm ¾—1 Pfund Zucker zu jedem Pfund Trauben und koche es ein nach Belieben. Kocht man es länger, wird es eine Marmelade.

Tomato-Gelee, an Fleisch. — Wasche, schneide in Stücken, koche mit genug Wasser das Anbrennen zu verhindern, siebe, thue wie oben Zucker Pfund für Pint, koche bis es Jelly ist.

Reis-Gelee oder Blanc Mange.— Koche 1 Tasse Reis in Wasser, ungefähr 1 Qt. Wasser. Wenn der Reis weich, schlage ihn durch Haar Siebe, so heiß wie man ihn durchschlagen kann. Nimm Zucker nach Geschmack; würze mit Vanille oder Muskatnuß. Thue es in Schüssel oder Formen und wenn es kalt ist, servire mit Rahm und Zucker.

Rice Jelly (Reis-Gelee). — 1 Pf. Reis, 1 Pf. Zucker, koche in Wasser; bis es schleimig wird. Gieße es durch ein Tuch, thue es in Gläser oder Schüssel. Dies ist sehr leicht verdaulich und nahrhaft.

Citronen-Gelee für Gelee-Kuchen. — Nimm 6 große Citronen, reibe das Gelbe ab und drücke den Saft aus. Mische mit diesem 2 Pfund Zucker, nimm 12 Eier, setze das Weiße von 4 zurück, schlage den Rest, thue alles in einen Topf, diesen in einen Kessel heißen Wassers. Koche 15 Minuten, rühre stets. Das zurückgelassene Eiweiß schlage zu Schaum und thue nachher obenauf mit 1 Löffel Zucker zu jedem geschlagenen Ei.

Quitten-Marmelade. — Schäle, enthäute, schneide in Scheiben und wiege die Frucht, den Abfall kocht man mit ein wenig Wasser in einem separaten Topf. Dieses siebt man und preßt den Saft heraus zu den Quitten, thue in den Topf, decke zu, lasse langsam kochen, rühre mit Holz-Löffel, wenn alles zu Brei gekocht, thue ¾ Pfund weißen Zucker zu jedem Pfund Quitten-Saft, koche 10 Minuten; rühre gut und wenn kalt, thue in Gläser.—„Rural New Yorker."

Quitten.—Ein paar Quitten zum Aepfeleinmachen. — Wenn die Quitten knapp sind. kann man nach dem Beispiel einer Dame, bei welcher ich einst in Kost war, einige beim Aepfeleinmachen benutzen. Nach meinem Geschmack werden beide dadurch viel besser. Man koche sie natürlich zusammen, bis sie mürbe sind und gebrauche reichlich Zucker, um den Aepfeln die Säure zu nehmen.

Einmachen von Früchten, Mais u. s. w.—Wie man das Zerbrechen der Glasgefäße vermeiden kann.—Allgemeine Bemerkungen und Anweisungen.—Es ist eine bekannte Thatsache, daß, wenn Frucht in richtiger Weise in luftdicht verschlossene Glasgefäße gethan und an einem kühlen, trockenen Platze aufbewahrt wird, sie vorm Verderben geschützt ist; allerlei Schwierigkeit bereitet jedoch das Zerbrechen der Gläser beim Hineinthun der heißen Frucht in dieselben. Dieser Uebelstand ist nun kürzlich vollkommen durch eine Cousine von mir beseitigt worden, Frau Joseph Sanders, die in der Nähe von Bear Lake, Manistee County, Mich., wohnt. Dieselbe spült ein großes Handtuch in kaltem Wasser aus, befeuchtet oder besprengt das Glasgefäß gleichfalls mit kaltem Wasser, reibt dann das Glas mit dem kalten, feuchten Handtuch ab, wobei sie darauf achtet, daß das Glas auf dem Handtuch steht, und jeder Theil des Glases mit einer doppelten oder dreifachen Schicht der Handtuchfläche bedeckt ist, und füllt dann sofort die heiße Frucht hinein. Ich habe selbst gesehen, wie sie diese Arbeiten verrichtete und aus einem kürzlich empfangenen Briefe einer ihrer Töchter entnehme ich, daß meine Cousine auf diese Weise 10 Jahre lang ihre Früchte eingemacht hat, ohne ein Glas zu zerbrechen. Man kann diese Methode dreist nachahmen. Nachdem die Frucht eingemacht und 1—2 Stunde zum Abkühlen gestanden hat, mache man den Deckel wieder dicht zu, da das Abkühlen ihn zuweilen lockert und Luft hineinläßt; alsdann empfiehlt es sich, die untere Fläche des Glases über Nacht oder so lange, bis man sieht, daß nichts herauslaufen kann, nach oben zu setzen, denn wenn die Sauce herausläuft, kommt Luft hinein und ruinirt die Frucht. Es ist nicht nothwendig, beim Einmachen Zucker hineinzuthun, es sei denn, daß man dies aus anderen Gründen vorzieht. Man gebrauche genügend, um das Eingemachte beim Gebrauch auf der Tafel schmackhaft vorzufinden. Im Allgemeinen wird ¼—½ Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Frucht, je nach dem Grade des Sauerseins, genügend sein, um dem Durchschnittsgeschmack zu entsprechen. Für Aepfel, Birnen u. s. w., welche weniger saftig sind, empfiehlt sich Syrup, hergestellt aus 1 Pfd. Zucker und 1 Quart Wasser, um die Frucht zu süßen. Man fülle mit demselben die Zwischenräume zwischen den einzelnen Früchten aus. Wenn man diese Punkte nicht außer Acht läßt, wird man sicherlich keine Plackerei haben. Rhabarber kann, wie weiter unten umständlich auseinandergesetzt ist, in Krüge eingemacht werden. Tomatoes werden auch in Krüge eingemacht, in denen sie sich, wie ich bestimmt weiß, ganz vorzüglich halten. Desgleichen andere Gegenstände, wenn man keine luftdichten Gläser oder deren nicht genügend bekommen kann. Am besten sind für kleine Familien kleine Gefäße, da nach Oeffnung des Glases die Frucht sich nicht lange hält. Wenn im Keller ein dunkler Raum für Eingemachtes vorhanden ist, so ist dies am besten. Erdbeeren und einige andere Früchte verlieren alsdann nicht so viel von ihrer schönen Farbe, als wenn sie in einem hellen Raume aufbewahrt werden. Außer diesen allgemeinen Fingerzeugen brauche ich blos noch ein paar Beispiele zu geben, wie man die gewöhnlichsten Fruchtarten einmacht.

Einmachen von Erdbeeren. — Eine Dame sagte mir, sie gebrauche ½ Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Frucht, indem sie am Abend den Zucker über die Frucht streut und am anderen Morgen Beides zusammen kocht — in Porzellan oder Metall — daß sie alsdann an einem kühlen, dunklen Orte aufbewahrt, da das Licht die Farbe zerstört, obgleich der Geschmack darunter nicht leiden würde.

Anmerkung.—Diese Angabe stimmt mit der Behauptung des Verfassers in allen Punkten überein.

Einmachen von Trauben. — Man nehme vollreife Trauben (zu diesem Zwecke empfehlen sich vorzüglich Concords und Isabella Trauben), pflücke die Stengel ab und zerquetsche sie, indem man jede einzelne Beere sachte zwischen Zeigefinger und Daumen zerdrückt. Die Haut lege man in ein besonderes Gefäß; dann wärme man den Inhalt der Beere und drücke oder siebe ihn durch ein grobes Tuch, um die Samenkörnchen zu entfernen; alsdann thue man die Sauce und die Haut zusammen in einen Kessel und wenn die Mischung zum kochen gekommen ist, kann sie in Glasgefäße gethan werden. (Vergl. Frau Sanders Methode in dem obigen Kapitel. Allgemeine Fingerzeige und Anmerkungen, um das Zerbrechen von Glasgefäße zu vermeiden.) Man schütze die Frucht sorgfältig vor der Luft; es ist gleichgiltig, ob die Gefäße aus Glas oder Stein sind, jedoch müssen sie gut verschlossen und mit Wachs verdichtet sein.

Anmerkung.—Man mache sich mit den Anweisungen bekannt, um zu wissen, wie man sich davon überzeugt, daß die Gefäße nicht lecken und keine Luft hineinlassen, ehe man sie in der oben beschriebenen Weise bei Seite legt. Kirschen eignen sich sowohl für Saucen, als auch für Torten, gerade so gut wie Trauben. Weder die Steine der Kirschen, noch die Samenkörner der Trauben sind hinderlich, wenn man in der angegeben Weise verfährt. Um Johannisbeeren, andere Beeren und überhaupt Früchte ähnlicher Art einzumachen, sind keine besonderen Lehren nöthig. Nur muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß viele Hausfrauen beim Einmachen der Pfirsische die Steine in einer kleinen Quantität Wasser kochen, um den Geschmack herauszuziehen, dann die Pfirsische in diesem Wasser erhitzen; darauf die nöthige Menge Zucker hineinthun, um die Pfirsische zum Essen zuzubereiten. Auch empfiehlt es sich, ein Stück weißes Papier, in Branntwein eingetaucht, (Alkohol ist billiger und ebenso gut) oben auf die Frucht zu legen, bevor man den Deckel zuschließt.

Einmachen von Rhabarberpflanzen, Tomatoes u. s. w. — „Pansy" schreibt in einer Zeitung über diesen Gegenstand: Im letzten Sommer entfernte ich bei einer Menge von Rhabarber die Haut, setzte ihn mit sehr wenig Wasser auf's Feuer, gab genau Obacht, um ein Anbrennen zu verhüten, ließ ihn 10 Minuten kochen, rührte ihn gelegentlich um, füllte damit Krüge, von 1 Gallone Inhalt an, und verschloß und versiegelte sie ganz dicht. Zum Siegeln brauchte ich gewöhnliches Wachs. Den Rhabarber zieh ich mir selbst in meinen Garten. Weintrauben kann man in derselben Weise gerade so gut einmachen, wie in Glasgefäßen. Auf diese Weise machte ich im letzten Sommer 44 Qt. Tomatoes und Rhabarber ein und ich habe auch nicht 1 Pt. eingebüßt. Ich benutzte auch für Preserve, Pfirsiche (eingemachte) und süße Pickels Glasgefäße, aber ich ziehe Krüge entschieden vor, da sie weniger Plagerei machen und sich darin alles so trefflich hält.

Anmerkung. — Rhabarber läßt sich ebenso gut zu Sauce, als zu Torten

gebrauchen, wenn man ihn zu Muß kocht und gehörig süß macht. Um ihn im ganzen Winter zu haben, kaufe man davon reichlich ein, wenn er am billigsten ist. Er dient zur angenehmen Abwechselung bei Tisch und erquickt vortrefflich.

Einmachen von Rhabarber in kaltem Wasser, ohne ihn zu kochen. —S. D. in Vernon, Mich. empfiehlt mittelst einer Zeitung folgendes Vorgehn: Man schneide die Pflanze ab, wenn sie vollkommen reif ist, wasche sie ab, schütte eine Tasse voll kalten Wassers in das Glas, fülle dieses mit den Rhabarberstücken an, packe das Glas ganz voll und thue so viel Wasser darauf, daß es überlauft. Man versiegele das Glas wie gewöhnlich und setze es in einen kühlen Keller. Wenn nöthig ist kann man auch das Wasser in ein Essigfaß gießen. Man bereite die Pies in der bekannten Weise zu, und braucht man nicht ganz soviel Zucker, wie beim Einmachen der frischen Pflanze. Ich habe dieses Verfahren probirt und damit gute Erfahrungen gemacht.

Anmerkung.—Weshalb diese Methode nicht zuverlässig und brauchbar sein sollte, vermag ich nicht einzusehen, obgleich die Regel lautet: Alles muß vor dem Einmachen erhitzt werden. Durchaus nothwendig ist dieses jedoch nicht. Das Wasser schließt die Luft aus den Zwischenräumen zwischen den Früchten aus und die Aufbewahrung an einem kühlen Ort verhütet ein Verderben derselben. Wenn man große Mengen einmacht, versuche man zuvor jene Methode mit einigen Gläsern, ehe man die ganze Masse in jener Weise auf's Spiel setzt. Ueberhaupt mache man es so, wenn irgend etwas zweifelhaft ist. Probiren geht über Studiren und nur durch Versuche entstehen unsere wichtigsten Erfindungen.

Einmachen von süßem Mais. — Man hat es im Allgemeinen für sehr schwierig gehalten, Mais einzumachen, daß er sich gut hält; aber eine Zeitungs-Correspondentin in Walled Lake, Mich., schreibt an ein Detroiter Blatt, daß sie diesen Uebelstand beseitigt habe. Sie sagt: Wenn diese Fingerzeige richtig befolgt werden, kann man sich den Genuß sichern, im Winter süßen, frischen Mais gerade wie im Sommer zu essen, ein Genuß, den ich seit Jahren gehabt habe. Man muß den Mais blos erwärmen, wenn man ihn aus dem Glasgefäße heraus benutzt. Anweisung. — Man schneide dem rohem Mais die Kolben ab und fülle die Glasgefäße (nachdem man den Mais gründlich abgekocht hat) damit an, nehme einen Löffel und drücke damit kräftig, um das Glas ganz zu füllen, und setze dann lose den Deckel darauf. Alsdann stelle man die Gläser in einen Waschkessel, nachdem man etwas auf den Boden des Kessels gelegt hat, um das Zerbrechen des Glases zu verhüten. Ich benutze den Feuerrost vom Ofen. Alsdann thue man kaltes Wasser hinein bis zum Rande des Glases, setze den Deckel des Kessels aut diesen und lasse den Mais 4 Stunden lang kochen. Dann nehme man ihn vom Ofen herunter und lasse ihn stehen, bis er kalt genug ist zum Anfassen, schließe die Gläser, in welche man ihn thut, fest zu und stelle ihn an einen kühlen Platz im Keller. Ich habe meinen Mais gewöhnlich zu Mittag fertig und lasse ihn nach Tische kochen.

Anmerkung. — Es herrscht kein Zweifel darüber, daß bei strikter Befolgung obiger Vorschriften (d. h. wenn die Gläser ganz voll gemacht sind und die Deckel gut schließen) der Mais sich trefflich halten wird. Leute, die den Mais im Großen verkaufen wollen, benutzen dazu Blechbüchsen. Sie stopfen dieselben ganz voll, löthen dann den Deckel darauf, lassen den Mais 4 Stunden kochen, schneiden

ein Loch hinein, um die Luft herauszulassen, löthen das Loch wieder zu und verhüten so das Verderben des Mais. Wenn das lange Kochen Einem zu viele Umstände macht, muß man die alte Methode anwenden, den Mais mit Salz einzumachen, worüber im nächsten Absatz.

Einmachen oder Einlegen von frischem Mais mit Salz. — Man nehme den Mais gerade zu der Zeit, wo er auf der Tafel serwirt zu werden pflegt, welche Bemerkung sich auch auf die obigen Methoden und Recepte des Einmachens bezieht, und brühe ihn in den Kolben, genau so, wie beim Trocknen nach alter Methode. Alsdann schneide man die Körner herunter, sobald die Kolben kalt sind. Man lege nun eine Schicht Salz von ½ Zoll Dicke auf den Boden eines tiefen (keinen flachen) irdenen Kruges oder Behälters; darauf lege man eine Schicht Mais von ungefähr 2 Zoll Dicke, zerstampfe denselben gehörig mit einem Kartoffelstampfer oder einem Stabe mit viereckigem Ende; dann thue man wieder Salz darauf, wie beim ersten Male, oder auch ein bischen mehr, etwa ¾ Zoll tief, und so wechselt man mit Mais und Salz ab, bis das Gefäß so voll ist, daß nur noch ein Raum von 1 Zoll übrig bleibt. Diesen fülle man nun mit Salz aus und binde ein Stück Zeug darüber. Für den Gebrauch im Winter bewahre man den Mais in einem leichten und trockenen Keller auf. Zum Gebrauch nehme man so viele Schichten heraus, wie man nöthig hat, möglichst salzfrei, und man wasche alles Salz, welches daran hängen bleibt, ab; dann weiche man ihn am Abend ein, gieße das Wasser beim Schlafengehen ab, thue sofort frisches Wasser darauf und lasse es über Nacht durchziehen; dann gieße man das Salzwasser wiederum ab und nun ist in der Regel alles überflüssige Salz entfernt, denn er Mais zieht weniger Salz ein, als man gewöhnlich annimmt. Man probire dann ein wenig und wenn der Mais genügend salzfrei und mürbe ist, bereite man die Speise daraus. Im anderen Falle weiche und löse man ihn noch einmal in Wasser auf. Einige geben es für eine herrliche Methode aus, dem Mais ein wenig Zucker beizusetzen, während man ihn kocht; noch Andere thun dies sogar, wenn sie im Sommer frischen Mais kochen.

Anmerkung. — Ein Einsender sagt: „Ich habe das obige Recept 3 Jahre lang angewendet und ich habe die Erfahrung gemacht, daß es ganz ausgezeichnet ist, indem der Mais, den ich aus dem Behälter herausnehme, gerade noch so gut ist, wie beim hineinlegen. * * * Es wäre eine vortreffliche Sache, wenn Jedermann dies Recept kennen würde; und wer es einmal versucht hat, wird den Versuch nicht bereuen." Wenn das Einmachen Einem zu viel zu schaffen macht oder wenn die Krüge leer werden, bevor der Winter sein Ende erreicht, muß man eine der folgenden Methoden des „Hülsens" gebrauchen, für welche der Verfasser ganz besonders schwärmt.

Gehülster Mais.—Neue und verbesserte Methoden des Hülsens. — Die alte Methode bestand darin, eine weiche Lauge aus harter Holzasche zu bereiten, um die Hülsen zu entfernen; aber eine Mitarbeiterin des „American Agriculturist" empfiehlt folgende bessere Methode. Sie sagt: Man weiche den Mais über Nacht ein, indem man über die zum Gebrauch bestimmte Menge heißes Wasser gießt. Am Morgen schütte man den Mais in einen eisernen Kessel, der so viel warmes Wasser enthält, daß der Mais oben bedeckt ist. Für jedes Quart Mais thue man dann 1 Theelöffel voll Magnesia hinzu und koche den Mais so lange, bis die Hülsen leicht abfallen; alsdann wasche man ihn in reinem Wasser ab und reibe

die Hülsen mit den Händen herunter und weiche ihn auf und wasche ihn ab, um den Alkali-Geschmack völlig zu beseitigen. Darauf koche man ihn, bis er ganz mürbe ist und salze ihn zum Schluß dem Geschmack entsprechend. In einem Sieb tüchtig auszutrocknen. Warm oder kalt in Milch zu genießen.

Anmerkung. — Ich sehe nicht ein, warum das Wasser, in welchem der Mais gekocht ward, abgesiebt werden soll. Meine Mutter und meine Frau pflegten stets das Wasser zu verdampfen, wenn der Mais fertig war, damit der Mais möglichst gar werde und nicht an Kraft verliere. (Auch die weiter unten citirte Einsenderin siebt ihn, wie ich sehe, nicht ab.) Er schmeckt trefflich in warmem Zustande zu gebratenem Fleisch, namentlich wenn man beides miteinander schmort, zum Frühstück oder zu anderen Mahlzeiten. Auch schmeckt er gut mit Milch, wie der Verfasser bereits oben erwähnte. Der Verfasser hat sich oft gewundert, warum man im Allgemeinen nicht mehr Mais genießt. Sicherlich ist der einzige Grund die Furcht der Hausfrauen vor der Arbeit des Hülsens vom Kolben. Dieser Uebelstand ist in folgenden Recepten vermieden worden, wobei nämlich eine reine Bürste zu diesem Zwecke in Anwendung kommt. Dieselbe kann auch bei dem Soda (s. oben) und bei der Asche (s. unten) benutzt werden. So glaube ich denn, daß alle Liebhaber von gehülsten Mais ihn nach Herzenslust genießen können, zumal er eine sehr gesunde Speise, sehr billig und bei richtiger Zubereitung sehr beliebt ist. Mit der richtigen Zubereitung meine ich, daß er von Alkaligehalt freigemacht und so lange gekocht werde, bis er völlig weich ist.

Gehülster Mais oder Maisbreibereitung, ohne die Hände in die Lauge zu stecken. — Die Zubereitung von Mais oder das Maishülsen ist keine schwere Arbeit, vor welcher wir Furcht zu haben brauchen, wie „zu Olims Zeiten" als wir die bessere Methode noch nicht kannten. Es wird einfach so gemacht: Man nehme Mais von 1 Dutzend Kolben, lege sie in einen Kessel mit ziemlich viel kaltem Wasser, so daß es dadurch nicht blos bedeckt wird, sondern noch Wasser darüber ist und lege in die Mitte einen starken Muslinbeutel, der so lang ist, daß er 1 Quart gute Asche aufnehmen kann. Nun lasse man den Mais kochen, bis die ganze Kraft aus der Asche heraus ist, dann nehme man dieselbe fort und gebe dem Mais mehr Platz. Man habe den Theekessel auf den Ofen mit einer reichlichen Menge gekochten Wassers, um dieses in den Topf hineinzugießen, sobald das andere Wasser verkocht ist. Man koche es jedoch nicht zu stark, sondern mehr stetig. Wenn das Aeußere von den Körnern abzuspringen anfängt, sind dieselben fertig. Nunmehr nehme man den Mais vom Feuer, gieße das Wasser ab und schütte den Mais in eine Butte mit kaltem Wasser. Anstatt ihn mit den Händen abzuhülsen, wie unsere seligen Großmütter zu thun pflegten, nehme man eine reine Bürste oder Besen und kehre den Mais in der Butte aus dem F F herum und gieße das Wasser dann ab, man thue dann 2—3 Eimer voll reinem kalten Wasser hinzu und mache den Reinigungsproceß 3—4 Mal durch, alsdann lasse man das Gefäß mit Mais an einem Platze stehen, wo er die ganze Nacht hindurch abkühlen kann. Dieses ist ebensogut für den Mais, wie das Kochen. Den anderen Morgen nehme man einen Theil oder auch die ganze Menge und thue sie in kaltes Wasser, um ihn langsam zu kochen, bis er gar ist. Maisbrei darf niemals gerührt werden, wenn man aber damit anfängt, muß man es fortsetzen, sonst brennt es durch und durch an. Man thue ein wenig Salz hinzu. Man habe kochendes Wasser zur Hand, um stets wieder füllen zu können. Anstatt umzurühren, hebe man den Kessel am Griffe empor

und lasse den Mais zuweilen ein wenig brodeln, bald an dieser, bald an jener Stelle, damit er nicht auf dem Boden ansetzt. Man lasse ihn kochen, bis die Körner angeschwollen sind, zerplatzen und locker durch einander liegen. Man koche ihn zu gebratenem Fleisch mit ein wenig von dem Wasser, in welchem er gekocht wurde.—Bonnie Doon, „Doon's Hollow" im „Michigan Farmer."

Anmerkung. — Obgleich Name und Ort räthselhaft klingen, ist das Recept dennoch gut und wird sich trefflich bewähren oder ich will nicht Dr. Chase heißen. Das Abkühlen ist nicht unumgänglich nothwendig; bei kühlem Wetter kühlt es von selbst schnell ab. Ich möchte jedoch gern wissen, daß jede Familie ihren Mais früher zubereitet, ehe die kalten Monate in's Land kommen, resp. später.

Gehülster Mais oder Maisbrei, Maisklöße. — Zu jeder Tasse kalten, weichgekochten Maisbrei's oder gehülsten Mais nehme man für Familiengebrauch 1 Theelöffel geschmolzene Butter oder Bratenfett, indem man Alles tüchtig durcheinander stampft und rührt, alsdann in einen Tassenkopf thut oder sich sonst eine Form bildet. Nunmehr zerschlage man ein Ei mit 1 Theelöffel Zucker für jede Tasse Mais, mische es zusammen und rolle, nachdem man die Hände mit Mehl bestreut, Bälle (Klöße) daraus, die man in Butter bratet oder, wenn das Fleisch bereits geröstet ist, in der Sauce. Macht man die Klöße recht trocken, müssen sie in zerschlagene Eier getaucht, alsdann in Zwieback (gestoßen) umgewendet und in heißem Fett geröstet werden, gerade als wenn man "doughnuts" (Kuchen) zum Thee zubereitet; und in diesem Falle wird auch ein wenig feingehackter Schinken, Kalbfleisch oder Huhn, das man dazu mischt, dem Mais einen angenehmen Geschmack geben. Man braucht dies nur einmal zu versuchen; weiteres Commentar überflüssig.

Gehülster Mais, Maisbrei oder Grütze zum backen. — Milch (stets süße, wenn nicht ausdrücklich saure vorgeschrieben wird) 1 Qt., Maisbrei, gehülster Mais, Grütze (bei Grocers zu haben) weich und zart gekocht und abgekühlt 1 Tasse; 3 Eier und ein wenig Salz; Zucker 2 Theelöffel voll. Anweisung. — Man bringe die Milch zum kochen und rühre Salz und Grütze hinein oder gestoßenen Maisbrei oder gehülsten Mais in gestoßener Form, wie es Einem am besten convenirt. Wird ungekochte Grütze benutzt, so lasse man sie 20 Minuten langsam, aber beständig kochen, nehme sie dann vom Feuer herunter und rühre, nachdem sie abgekühlt ist, die zerschlagenen Eier und den Zucker hinein und backe sie in einem mäßig warmen Backofen 30 — 40 Minuten lang. Der Topf muß mit Emaille oder Glasur versehen sein; auch empfiehlt es sich, den Topf mit dem Weiß aus ein paar Eiern zu bestreichen oder, wenn man dies lieber will, mit einigen Theelöffel voll Puderzucker. Man servire dazu irgend eine Puddingsauce oder einfach Zucker und Milch, ganz nach Belieben.

Anmerkungen.— Aus den vorstehenden Recepten ersieht man, daß gehülster Mais, Maisbrei oder Grütze in allen nützlichen Formen genossen werden können, den guten Hausfrauen, welche Abwechslung lieben, zur großen Freude. Natürlich ist der billige Preis von gehülstem Mais, welcher, wenn er gekocht und zermalmt wird, gerade so gut, wie Maisbrei oder Grütze auch dem reichen Mann kein Dorn im Auge. Der arbeitenden Bevölkerung jedoch kommt es sehr gelegen, daß der gehülste Mais anstatt der anderen Arten gebraucht werden kann, welche theuer sind.

Mus.—Roggen- und Indianermus zu bereiten. — Man nehme recht grobes indianisches Mehl, 2 Theile; Roggenmehl oder Mehl, 1 Theil; rühre das Indianische zuerst an und koche es 15—20 Minuten; dann rühre man den Roggen und mische tüchtig; darauf lasse man es langsam eine Stunde lang kochen, wobei der Deckel über dem Kessel ist. Sehr angenehm und gesund mit Milch oder gebraten, wie unten.

Mus zu braten. — Man zerschlage ein Ei tüchtig und mische ein paar fein gestoßene Zwiebäcke hinein; darauf zerschneide man den Mus und tauche ihn in das Ei und später in die Zwiebackkrumen. Alsdann zu schmoren in Bratensaft oder, nachdem das Fleisch gebraten ist, in heißem Fett, gerade wie wenn man "doughnuts" (Kuchen) macht. Mit Fett extra gut!

Polenta oder italienisches Mus. — Zubereitung und Gebrauch. — Ein Schriftsteller sagt: Man koche 1 Pfd. gelbes indianische Mehl (1 Pint ist ganz genau 1 Pfund auf dem gesammten „Erdenrund") ½ Stunde lang in 2 Qts. Wasser in einem Topf (Wasser in welchem Fleisch gekocht worden ist) oder in kochendem Wasser nach Gutdünken gesalzen, mit 1 Unze Fett; rühre gelegentlich um, um das Anbrennen zu verhüten; dann backe man es in einer mit Fett beschmierten Bratpfanne und bringe es heiß zu Tisch. In kaltem Zustande schneide man es in Scheiben und brate es in dampfend-heißen Fett. Dieses italienische Lieblingsgericht, heißt es, ist eng verwandt mit dem in Neu-England üblichen „Schnellpudding" (hasty pudding) und mit dem in Süden vorkommenden Mus.

Anmerkung. — Der Unterschied besteht darin, daß man einfach das „Fett" aus dem Salzwasser fortläßt und statt der in dem Topf gewesenen Flüssigkeit gewöhnliches Wasser benutzt. Die Franzosen stellen die Polenta dadurch her, daß sie das Mehl von Haselnüssen oder fein pulverisirte Haselnüsse in Milch kochen. Das italienische Gericht möchte ich gerne öfters auf meiner Tafel sehen, aber das französische — „etwas weniger".

Gebackene Melonenkürbis.—Man koche und zerstampfe einen Melonenkürbis von mittlerer Größe in der üblichen Weise, und wenn er nahezu abgekühlt ist, thue man die geschlagenen Dotter von 2 Eiern hinzu, ferner 3—4 Eßlöffel voll Milch, 1 Eßlöffel voll Butter in 1 Löffel voll Mehl zerrieben und in der Milch geschmolzen, Pfeffer und Salz wie gewöhnlich nach Gutdünken; darauf thue man die Mischung in eine mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne und setze diese in einen mäßig erwärmten Backofen, bis die Butter braun ist; dann nehme man das geschlagene Eiweiß und vermische es mit den Krumen von 4—5 Zwiebacken und einer Messerspitze voll Salz, und 1 Theelöffel voll Zucker, wenn man will; streue dies oben auf den Melonenkürbis und lasse es einige Minuten braten; heiß zu serviren.

Anmerkung. — Wenn man Sommer-Melonenkürbis benutzt, muß man aufpassen, daß möglichst alles Wasser herausgepreßt wird; denn Sommermelonen sind wässeriger als die Wintersorten.

Geröfteter Melonenkürbis. — Man schäle die Melonen und zerschneide sie in ganz dünne Scheiben (zu diesem Zwecke sind am besten solche mit krummem Halse, auch andere gute Wintersorten genügen jedoch); man stelle eine dünne Flüssigkeit aus Mehl und Wasser her und würze sie kräftig mit Salz und Pfeffer; man tauche dann die Melone hinein und schmore sie mit heißer Butter oder Braten-

fett, bis sie an beiden Seiten recht braun ist. Man kann dies am besten im heißen Backofen bewirken, indem man die Melone umwendet.

Anmerkung. — Bei sorgfältiger Zubereitung ist dieses Gericht sehr angenehm und ersetzt vollkommen die süßen Kartoffeln.

Brotklöße, oder Croquettes. — Man zerkrümle altes Brot oder Brotkruste recht fein und sättige es mit warmer Milch oder warmen Wasser. Ist es zu feucht, so presse man es mit der Hand aus, würze es mit Salz und Pfeffer, thue pulverisirtes Salbei oder Sommer-Saturei hinzu, oder auch Petersilie oder irgend ein anderes herbes Kraut, welches man vorzieht oder zur Hand hat, oder mehrere solcher Kräuter, wie sie in dem Kapitel „Gewürz-Kräuter" unten genannt sind, und nehme ein wenig aufgeweichte Butter und 1—2 geschlagene Eier, je nach der Quantität, um die Klöße zusammenzuhalten; man rolle sie mit den Händen, nachdem man sie mit Mehl bestreut hat. Zu rösten, nachdem das Fleisch geröstet ist, oder in eine Bratpfanne zu thun; zu serviren bei Rindfleisch, Huhn, Turkey u. s. w.

Anmerkung. — Ich bin überzeugt, daß Jeder, der die Klöße einmal gegessen hat, sagen wird: „Hochedler Festus (Verfasser), du bist nicht verrückt; du sprichst vernünftig und die lautere Wahrheit", da ich neulich eine so herrliche Methode gelehrt habe, altes Brot oder Brotkruste zu verwenden. Diese Klöße werden trefflich munden zu geröstetem Turkey und Schweinebraten als Gericht am Danksagungstage (s. unten); aber auch an einem gewöhnlichen Tage.

Danksagungstag-Essen mit passenden Recepten, Speisekarte, Wie man servirt u. s. w. — Ich glaube, ich kann die Besprechung dieser Klasse von Gerichten nicht besser beschließen, als wenn ich eine Speisekarte mit passenden Danksagungstag-Gerichten vorschlage, welche der Detroiter „Post und Tribune" mit einer Beschreibung der Verfasserin über das Serviren des Tisches u. s. w. zugesandt wurde. Sicherlich wird sich dieselbe für junge Eheleute nützlich und vortheilhaft erweisen und als ein bequemes Mittel, zu welchem man bei eintretenden Fällen immer schnell seine Zuflucht nehmen kann. Ob die Verfasserin ihren Namen angab, weiß ich nicht; darum kann ich ihn auch nicht beifügen; da ich jedoch weiß, daß die Anweisungen zuverlässig sind, so will ich sie selbst reden lassen. Sie sagt:

Der Danksagungstag steht vor der Thür. Wie sollen wir ihn feiern? Ich meinestheils halte es mit dem alt-berühmten Danksagungsessen. Die nachstehende Speisekarte ist vielleicht diesem oder jenem unserer Leser von Nutzen:

Austernsuppe. Sellerie, Pfeffersauce.

Gerösteter Turkey mit Johannisbeerengelee.

Gebratene Kartoffeln. Gestampfte Rüben.

Geröstete Spanferkel. Mohrrüben mit Rahm. Gebackene Bohnen. Gehackter Kohl.

Kürbis Pie. Plum Pudding.

Aepfel. Nüsse. Käse.

Thee und Kaffee.

Für den Tisch selbst gefällt mir am besten ein weißes Tuch mit buntem Rande und passenden Servietten. Eine farbige Ausschmückung irgend welcher Art als Ersatz für Blumen, die man im winterlichen November nicht bekommen kann, hebt das ganze Aussehen. In der Mitte Phiolen, natürlich umgeben von großen Gläsern mit Sellerie. An jedem Ende des Tisches gläserne Fruchtschalen mit Aepfeln und Nüssen. Eine Flasche Pfeffersauce neben den Phiolen und ein Behälter mit Gelee bei der Schüssel mit dem Turkey, ferner kleine Extra-Schüsselchen (Dessertschüsselchen) mit gehacktem Kohl und mit Scheiben von kalten gekochten Eiern ausgeschmückt. Am besten nimmt sich der rothe Kohl aus. Man servire die

Suppe aus einem großen Napfe in Suppenteller hinein, welche man den Gästen zubringt. Darauf kommt „der wahre Jacob", der „Danksagungsturkey". Ein Stück dunkles Fleisch mit einem Löffel voll Sauce und ein weißes Stück mit etwas Gelee und einer gebratenen Kartoffel (ich würde einen Löffel voll Kartoffelmus vorziehen) sollte auf jeden Teller servirt werden, während man die übrigen Zuspeisen mit dem Spanferkel herumgehen läßt. Drauf Salat. Alsdann muß man die Teller fortnehmen und den Nachtisch serviren. Es kommen also Nüsse und Aepfel, Kaffee und Thee an die Reihe, angenehm gewürzt durch Großpapa's Geschichten aus alten Zeiten und Großmama's unterhaltenden Erzählungen, Anekboten und freundlichen Rathschlägen.

Ferner gebe ich hier noch einige Recepte für alte berühmte Gerichte wieder, die hoffentlich einer jungen Hausfrau einmal zum Nutzen gereichen, wenn sie mit ihrem Gatten den ersten Danksagungstag feiert.

Austernsuppe. — Man gieße die Flüssigkeit von 1 Quart Austern ab, setze sie zu Feuer mit 1 Quart kochendem Wasser; schäume sie wenn sie aufkocht und setze dann 1 Quart süßer Milch hinzu; wenn sie wieder aufkocht, rühre man 2 Theelöffel voll Butter, in 1 Theelöffel voll Mehl gerieben, hinein; alsdann lege man die Austern hinein und Pfeffer und Salz nach Belieben; man lasse das Ganze nur 1—2 Minuten kochen und servire es in einem heißen Suppennapf. Man passe auch auf, daß die Suppenschüsseln gut gewärmt sind, bevor sie auf den Tisch gesetzt werden.

Gerösteter Turkey.—Man bereite eine Mischung von aufgeweichten Brotkrumen, fein zerrieben, mit Salz, Pfeffer und pulv. Salbei. Man fülle die Brust und den Leib damit an und nähe ihn mit Nadel und starkem Faden zusammen. Man lege es dann in eine Pfanne mit etwas Wasser und stelle es in den Backofen, indem man es öfters mit Fett begießt. Ein Turkey, der 12 Pfund schwer ist, sollte mindestens 3 Stunden lang geröstet werden. Nachdem man das Herz, die Leber und den Magen abgewaschen hat, koche man dieselben ungefähr 1 Stunde in einer Bratpfanne; um Sauce zu bereiten, hacke man die Turkeyklein ganz fein; lege sie dann wieder in das Wasser, in welchem sie gekocht wurden; thue Mehl hinzu, das fein gemahlen sein muß, mit etwas Wasser; und koche es 1—2 Minuten. Zu serviren in einer Saucenschüssel.

Geröstetes Spanferkel. — Man streue innerlich feines Salz hinein, und zwar 1 Stunde bevor es in den Backofen gesetzt wird; man schneide die Füße am ersten Gelenk ab; fülle es ganz an mit Füllung und sorge dafür, daß reichlich Salbei darin ist; die Beine binde man zusammen; man reibe die ganze Körperfläche mit Butter ab, um Blasen zu verhindern; man gieße während des Röstens häufig Fett darauf. Das Rösten dauert ungefähr 2½ Stunde. Man mache die Sauce wie bei andern Braten.

Mohrrüben mit Rahm.—Man koche sie in recht viel Wasser, bis sie ganz zart sind. Nachdem sie soweit sind, schneide man sie in Scheiben und thue sie in eine Saucenschüssel mit Rahm (¼ Pint); man lasse sie einmal aufkochen; thue Pfeffer und Salz nach Belieben hinzu und servire sie in heißen Näpfchen (Extraschüsselchen).

Gebackene Bohnen. Bostoner Methode. — Man nehme 1 Quart weißer Bohnen, wasche sie ab und weiche sie über Nacht in 2—3 Quart Wasser auf; am Morgen suche man die schlechten aus und koche sie, bis sie aufspringen; dann thue man sie in eine Bohnen-Pfanne; gieße dann Wasser darauf, in welchem sie kochen sollen, und zwar so viel, daß sie eben bedeckt sind. Man schneide die Schwarte von gesalzenem Schinken in lange, schmale Streifen, lege das Schweinefleisch auf die Bohnen und drücke es nach unten, so daß es sich mit den Bohnen eng verbindet. Alsdann backe man sie 4—5 Stunden.

Kürbis-Pie. — Man koche einen Kessel voll Kürbis und drücke ihn durch einen Seiher. Für ein Quart gekochten Kürbis gebraucht man ungefähr 1 Pint oder mehr süße Milch, 2 Tassen Zucker, 3 Eier und 1 Theelöffel Ingwer; man backe in Kruste und zwar in einem tiefen Pie-Teller.

Anmerkung.—Den Plum-Pudding findet man in einem anderen Theile des Buches; auch Salat, Sauce und was nun sonst zum Danksagungsessen und ande-

ren wichtigen Festen gehört. Da Einer noch immer Platz hat, nämlich im Omnibus oder Straßenbahnwagen, so gebe ich noch ein Recept, nämlich—

Würzige Speise.—Süße Kräuter—Wie man diese zieht; wann sie zu trocknen und abzuschneiden sind; wie ihr Geruch bewahrt wird. — Es ist ein Irrthum, wenn man glaubt, wohlriechende Speisen kosten viel Geld. Wenn man die Kräuter kauft, so kosten sie blos eine Kleinigkeit bei der Unze; und wenn man sie im eigenem Garten aufziehen will, so kostet es blos eine Kleinigkeit, den Samen dafür zu kaufen. Die hauptsächlichen Sorten, die in Gebrauch kommen, sind Sommersaturei, Thymian, Petersilie, süßes Basilienkraut, süßer Majoran, Schlangenkraut, Minze, Nelken, Muskat, Sellerie und Zwiebeln. Die Minze wächst schnell an kleinen Gräben und die anderen kann man in Kasten aufziehen, im Garten oder auch am Fenster, wo die Sonne Zutritt hat. Salbei braucht man nicht vor Ende September oder Anfang October zu sammeln; Sommersaturei, Thymian und Majoran im Juli und August; Basilienkraut im August und September; Schlangenkraut und Petersilie im Juni oder Juli oder eben vorm Blühen; Minze zum Wintergebrauch, wenn sie ganz reif, im Juni und Juli. Alle Pflanzen müssen an einem trockenen, sonnigen Tage gesammelt und im Schatten getrocknet werden. Am besten ist es, sie in einem offenen, mäßig warmen Backofen sorgfältig zu trocknen oder nahe beim Ofen zum schnellen Trocknen aufzuhängen. Wenn die Pflanzen trocken sind, pulverisire man sie und siebe sie, alsdann thue man sie in eine Flasche, verschließe diese gut oder bewahre sie in luftdicht verschlossene Büchsen auf, wodurch ihr Geruch vollständig erhalten bleibt.

Anmerkung. — Der Grund, warum französische Speisen sehr oft besser sind, als anderer Nationen, liegt darin, daß sie mit einer Reihe verschiedener Kräuter oder Spezereien gewürzt sind. Auch fällt der Geruch in's Gewicht, obgleich dieses weniger wichtig ist und auch schwer definirt werden kann (dann von verschiedenen Kräutern und Spezereien gleich starker Geruch verbreitet wird). Der Geruch der französischen Speise ist merkwürdig fein und complicirt. Wer stets schmackhafte Speisen haben will, folge diesem Beispiel. [Vergleiche auch „Nutzen von süßen Kräutern bei Stews." Essig, Pickles und Sachen gewöhnlicher Natur findet man unter Vermischtes.]

Vermischte Recepte.

1. Waschflüssigkeit. — Praktisch und unschädlich. — Concentrirte Lauge, 1 Pfd.; salzsaures Salmiak und Tartarsalz, je 2 Unzen; Regenwasser 2 Gall. Anweisung. — Man löse die Lauge auf (hier habe ich eine Lüge zu constatiren, denn Lauge in gewöhnlicher Form ist flüssig, in concentrirter jedoch wird sie Kali genannt) in 1 Gall. Wasser und das Tartarensalz und salzsaures Salmiak in der anderen Gallone Wasser. Das Ganze thue man in einen Steinkrug von 2 Gallonen Inhalt, verschließe diesen und schüttle die Mischung vor dem Gebrauch. Man gieße sich eine hinreichende Menge in den Kessel, in welchem man seine Kleidung kochen will, und wenn genügende Hitze vorhanden ist, um die Kleidung hineinlegen zu können, gieße man, wenn dieselbe sehr schmutzig ist, eine kleine Tasse voll von der Flüssigkeit hinein und rühre jene tüchtig, ehe man die Kleidung hineinlegt; sind die Kleider nicht sehr schmutzig, so genügt ½ Tasse; für jeden ferneren Kessel, falls aber mehr als 1 Kessel voll auf einmal gebraucht werden soll, thue man die Hälfte mehr hinzu.

Anmerkung. — Um Kleidung über Nacht in kaltem Wasser aufzuweichen, gebrauche man halb so viele Flüssigkeit, im Wasser tüchtig umgerührt, ehe man die Kleidung in den Kessel legt. Dieses Vorgehen spart sehr viele Arbeit beim Waschen, da der Schweiß und Schmutz aufgelöst oder an Aussehen geschwächt wird. Man bedenke jedoch, daß man auf Kleidung keine Seife schmieren darf, und daß man auch beim Einweichen kein Seifenwasser nehmen darf, ausgenommen Stanley'sche Seife (s. unten). Wenn es nicht möglich ist, die Kleidung über Nacht aufzuweichen, weiche man sie am frühen Morgen bis nach dem Frühstück ein. Auch gieße man dann etwas Flüssigkeit hinein, wie oben. Darauf lasse man die Wäsche durch einen Wringer laufen. Schmutzige Stellen müssen eingeseift werden. Nunmehr kann man sie in den Kessel werfen, wie oben angegeben, und sie 10—20 Minuten kochen lassen, worauf man sie nur ein wenig am Waschbrett abzureiben, und, wie dies ja bekannt ist, in Blauwasser auszuspülen braucht.

Frau Hardy, die mir dieses Recept gegeben hat, wie auch die vorstehende Belehrung, ist meine Schwägerin und hat ihr ganzes Leben in einem Hotel zugebracht resp. großem Kosthause, wo es viel zu waschen gab, und nach vielen anderen Versuchen nahm sie dieses Mittel als ihr Lieblingsrecept an. In Folge des praktischen Wissens meiner Schwester und meiner eigenen Erfahrung bezüglich dieser Gegenstände, habe ich die feste Zuversicht, daß das Mittel für Jederman geeignet sein wird; da es aber auch Kicker giebt, die andere Recepte versucht haben und große Stücke auf dieselben halten, so will ich einige mehr anführen:

2. Waschflüssigkeit oder Pulver.—Salzsoda 2 Pfd., Borax 1 Pfund, Tartarsalz 2 Unzen, salzsaurer Salmiak 1½ Unzen.

Anweisung. — 1. Für das Pulver.—Wenn man ein Waschpulver gebrauchen will, so pulverisire man das Obige und mische es tüchtig, thue es in eine Flasche mit weiter Mündung, verkorke dieselbe und gebrauche einen gestrichenen Theelöffel voll für jeden Kessel voll Wäsche und die Hälfte für jeden weiteren

Kessel voll. Dieselbe Menge wird zum Einweichen einer Butte voll Wäsche gebraucht. In beiden Fällen rühre man dieselbe tüchtig um.

2. Für die Flüssigkeit. — Wenn man das flüssige Mittel benutzt, so löse man das Salz-Soda und den Borax in 1 Gallone Wasser auf und lasse die übrigen Gegenstände in einer zweiten Gallone Wasser sich auflösen. Zu mischen und in eine von 2 Gallonen Inhalt zu thun und bis zum Gebrauch gut zu verschließen. In derselben Menge und der Weise zu gebrauchen wie No. 1.

3. **Waschflüssigkeit.**—Salzsoda 1 Pfund, Kali (oder concentrirte Lauge) 1 Pfd., jedes aufgelöst in resp. 1 Gallone Wasser; dann zu mischen und auf Flaschen zu ziehen. — „Josie" New York, im „Blade".

Anmerkung. — Wie und wie viel sie davon gebraucht, darüber schweigt sie; der Verfasser möchte anrathen: genau so zu gebrauchen wie No. 1, und genügend in ein Gefäß von 2 Gal. Inhalt zu füllen. Das Mittel wird sich nützlich erweisen und keine großen Umstände bereiten.

4. **Neue Art, zu waschen; Zeit, Arbeit, und Heizung sparend.** —„Die bösen Wirkungen von Soda auf Leinwand haben die Veranlassung gegeben, eine neue Waschmethode zu suchen und zu finden, welche in Deutschland zum großen Theile zur Gewohnheit geworden und in Belgien eingeführt ist. Das Verfahren besteht darin, daß man 2 Pfd. Seife in ungefähr 8 Gal. Wasser auflöst, und zwar letzteres so heiß, wie es die Hände aushalten können. Dazu thue man 1 Theelöffel voll Terpentin und 3 Theelöffel voll flüssigen Salmiak. Die Mischung muß dann tüchtig gerührt und das Leinen 2—3 Stunden eingeweicht werden, wobei man Obacht geben muß, daß das Gefäß, in welchem sich die Wäsche befindet, möglichst dicht verschlossen wird. Nachher werden die Kleidungsstücke gewaschen und ausgespült, in der bekannten Weise. Die Seife und das Wasser kann zum zweiten Mal gewärmt und gebraucht werden, aber in diesem Falle ist der Zusatz von ½ Theelöffel voll Terpentin und 1 Theelöffel voll Salmiak nützlich. Durch dieses Vergehen wird angeblich viele Zeit, Mühe und Heizung gespart. Das Leinen leidet dabei wenig oder gar nicht, da man es wenig zu reiben braucht, und seine Reinheit und Farbe sind gut befriedigend. Salmiak und Terpentin üben, obgleich ihre reinigende und zusetzende Kraft eine große ist, keinen bösen Nachtheil auf das Leinen aus, und während das erstere sofort verdünstet, verschwindet der Geruch des letzteren gänzlich, und zwar noch während des Trocknens der Kleider."— „Rural New Yorker."

Anmerkung. — Dieser Correspondent spricht von der „bösen Wirkung des Soda auf Leinewand" u. s. w.; aber der Verfasser muß darauf aufmerksam machen, daß Soda allgemein beim Waschen gebraucht wird und die Kleidung nicht schädigt; d. h. wenn es mit Kali oder Kalk zusammengesetzt ist, wodurch es den Character eines starken Reinigungsmittels erhält. Während der letzten 20 Jahre oder noch länger hat meine Frau, so viel ich weiß, stets eine Waschflüssigkeit vorräthig gehabt, die sie sich aus Salzsoda und Weinstein herstellte. Etwas davon wurde stets in's Wasser gethan, um die Wäsche aufzuweichen; ein anderer Theil, um die Wäsche zu kochen. Niemals habe ich ein gelbes Hemd in der Wäsche gesehen oder gehört, daß dieselbe ihre Farbe verlor und zerfressen wurde. Ich will daher die Bürgschaft dafür übernehmen, daß die Wäsche durch keinen der beschriebenen Prozesse Schaden leidet oder gelb wird. Borax, der z. B. im nachfolgenden Recept zur Anwendung kommt, ist, wie ich bestimmt weiß, ein ausgezeichnetes Mittel zum Reinigen von Kleidung. Auch eignet es sich zur Reinigung des Kopfes von Schorf und giebt demselben ein glattes und gesundes Aussehen.

5. Wäsche — der Gebrauch von Borax beim Waschen von Leinen, Flannel u. s. w. — Die folgenden Auslassungen über den Gebrauch von Borax beim Waschen stammen von einer Mitarbeiterin des „Western Rural," welche ihn probirt hat. Sie sagt:

„Zum gewöhnlichen Waschen gebrauche man 1 Theelöffel voll (der Verfasser möchte lieber sagen 2, denn Borax ist ein Mittelsalz und es enthält übermäßig viel Alkali oder Säure, kann mithin der Wäsche keinen Schaden zufügen) Borax auf 5 Gall. Wasser und 2 Unzen Seife (am besten ist weiche Seife); man weiche die Kleidungsstücke über Nacht ein, lasse sie dann tüchtig kochen, ohne sie vor dem Kochen auszupressen. Sind die Kleider sehr schmutzig, so muß das Wasser mit Borax weich gemacht werden. (So daß es sich seifig anfühlt.) 2 Eßlöffel voll auf 1 Eimer. Wenn die Kleider so gewaschen werden, können sie nicht gelb werden."

Beim Flannel-Waschen gebrauche man 1 Eßlöffel voll Borax auf 5 Gallonen Wasser, ohne Seife. Die Kleider werden sich dann nicht zusammenziehen. Bei gestärkter Leinwand gebrauche man 1 Theelöffel voll Borax auf 1 Pint kochender Stärke. Beim Waschen und Bleichen von Vorhängen nehme man 1 Theelöffel voll Borax auf 1 Pint kochendes Wasser, lasse die Sachen 24 Stunden lang in der Lösung zum Aufweichen liegen und wasche dann die Kleidung mittelst etwas Seife. Um schwarzen Cashmere zu reinigen, wasche man in heißem Sodawasser mit etwas Borax; in Blauwasser auszuspülen — sehr blau — und zu bügeln an der unrechten Seite, während die Wäsche feucht ist.

Anmerkung. — Bezüglich der Benutzung von Borax zur Beseitigung von Schorf vergl. den Schluß der obigen Anmerkung. Eine Drachme pulveris. Borax aufgelöst in 2 Eßlöffel voll Essig, soll ein ausgezeichnetes Mittel sein, um das Zittermahl auf dem Schädel abzuwaschen, auch Boraxpulver, in Bücherschränke, Cabinets u. s. w. gestreut, soll ein treffliches Mittel zur Vertreibung von Ungeziefer sein. — King.

Anmerkung. — Der Verfasser braucht bezüglich der Ungeziefervertreibung nicht zu sagen „soll", denn er selbst hat das Mittel mit vollkommener Zufriedenheit probirt gegen Insecten, die sich in Kommoden aufhielten. Sie liefen vor dem Borax „verteufelt"-schnell davon.

6. Borax. — Von Waschfrauen in Holland und Belgien gebraucht. — Die Waschfrauen in Holland und Belgien, Länder, deren Bevölkerung sprüchwörtlich rein ist, haben deßwegen so prächtige weiße Wäsche, weil sie gereinigten Borax (bei Apothekern zu haben) als Waschpulver anwenden, anstatt Soda. Das Verhältniß ist dieses: eine große Hand voll Boraxpulver auf 10 Gallonen kochendes Wasser, wobei nahezu die Hälfte Seife gespart wird. Diese Methode wird von allen großen Waschanstalten nachgeahmt.

Für Seide, Kammertuch und Schleier wird eine besonders große Menge Pulver gebraucht und für Crinolinen (Reifröcke), welche steif werden sollen, ein stärkere Lösung. Da Borax ein Mittelsalz ist, so schädigt es das Gewebe der Leinwand nicht im Geringsten. Es hat nur den Zweck, das Wasser weich zu machen. — „Youman's Wörterbuch alltäglicher Gegenstände."

7. Waschflüssigkeit. — Nur wenig Kochen oder Reiben erforderlich. — Kampher gummi, ¼ Unze, aufgelöst in Alkohol, ½ Pt.; Borax, ½ Pfd.; Salzsoda, 1 Pfd.; man löse den Borax und die Salzsoda in heißem Regenwasser auf, 1 Gal., und rühre das Uebrige dazu und thue das Ganze dann in ein Gefäß von 2 Gallonen Inhalt, nachdem man zuvor 1 Gallone kaltes Regenwasser hinein-

gegossen hat. Man verkorke den Behälter und schüttle vor dem Gebrauch. Anweisung. — Man gieße hiervon ½ Tasse auf 1 Pt. weiche Seife und bestreiche damit die schmutzigen Stellen der Kleidung und weiche diese ½ Stunde lang in warmem Wasser auf, etwa während des Frühstücks. Es braucht alsdann nicht länger als 5 Minuten zu kochen. Das Waschen kann als Folge dessen in der halben Zeit geschehen. Die Kleidung wird dadurch nicht gelb, sondern ganz weiß. Tischtücher, die mit Thee, Kaffee, Obst, ꝛc. befleckt sind, lege man ein paar Minuten lang in kochendes Wasser, worauf die Flecken verschwunden sein werden, während Seife oder Seifenwasser, so lange die Kleidung trocken ist, die Dauer der Flecken vermehrt. (Ich habe erzählen hören, daß heißes Wasser, welches gegen solche Flecken gebraucht wurde, die Kleider sofort reinigte.). — „Germantown (Pa.) Telegraph."

Anmerkung. — Ich halte Borax für ein ganz vortreffliches Mittel, da es weder Terpentin noch Salmiak enthält und die Menge Alkohol und Kampher, die sich darin befindet, so gering ist, daß die Hautporen dadurch nicht geöffnet werden, was sonst leicht Erkältung bewirken würde, da die Hausfrau beim Aufhängen von Kleidern gewöhnlich dem Zugwind ausgesetzt ist, nachdem sie sich beim Waschen erhitzt hat. Die "Bark Shanty Soap" (siehe unten) ist ein treffliches Mittel zur Benutzung bei Borax; aber die gewöhnliche weiche Seife, welche meistens aus Asche und Fett billig hergestellt wird, ist zweifellos dieselbe, welche der Pennsylvanische Zeitungsschreiber im Sinne hat. Ich hoffe, daß alle Damen, welche dieses Buch lesen, im Stande sein werden, sich für die Dauer ein befriedigendes Waschmittel aus meinen Recepten herauszusuchen, entweder flüssig oder in Pulverform. Blau giebt es massenhaft bei Apothekern und Grocers und kann daselbst billiger gekauft werden, als man es selbst herstellen kann.

8. Flannel. — Waschen und Trocknen desselben, ohne daß er zusammenschrumpft. — Flannel sollte beim Waschen möglichst wenig gerieben werden; oder besser noch: man sollte ihn waschen, ohne ihn zu reiben, alsdann rasch trocknen und locker auseinanderziehen, sowohl der Länge wie der Breite nach. Auf diese Weise wird er nicht einschrumpfen.

9. Muslin, Kammertuch und Calico zu waschen. — Man rühre etwas Stärke, nachdem man sie zum Gebrauch fertig gestellt hat, in das Wasser, worin die Gegenstände gewaschen werden sollen.

10. Oder: Man weiche sie eine kurze Zeit lang im Wasser ein, nachdem man 1—2 Eßlöffel voll Salz (auf jeden Eimer) hineingethan hat.

11. Für schwarzes und weißes Calico. — 1—2 Tassen schwache Lauge auf 1 Eimer Wasser ist ein treffliches Mittel zum Einweichen.

12. Für rothes und grünes Calico u. s. w. — 1—2 Theelöffel voll guten Essig auf 1 Eimer Wasser.

13. Für purpurrothen oder blauen Calico u. s. w. — Man nehme Salzsoda oder Borax in Pulverform, 1—2 Eßlöffel voll auf 1 Eimer voll Wasser; aber dieses Mal, wenn man Waschflüssigkeit gebraucht (siehe oben) weiche man das Zeug darin ein wenig auf und wasche es aus wie gewöhnlich. Die Plackereien, welche die übrigen Farben machen, fallen hierbei fort.

14. Seidenband zu waschen. — Man wasche Seidenband in kaltem Seifenwasser — nicht sehr stark; auch nicht spülen.

15. Seide-, Cashmere- und schwarze Alpaca-Kleider zu reinigen.—Man löse einen Eßlöffel voll pulverisirter Borax in 1 Qt. warmem Wasser (weiches Wasser) auf und nachdem man das Kleid abgestaubt hat, bürste man die fleckigen Stellen oder auch das ganze Kleid, wenn es schon abgetragen ist, mit der Boraxlösung ab. Auf der unrechten Seite zu bügeln.

16. Schwarze Seide, Alpaca, Wolle und Schleiertuch-Kleider abzubürsten.—Nachstehender Aufsatz über die Art und Weise, wie man schwarze Seide, Cashmere, Alpaca, Wolle und Schleiertuchkleider abzubürsten hat, habe ich aus „Harper's Bazar" entnommen. Der Abdruck des Aufsatzes ist hier sehr wohl am Platze und jede Dame, welche dieses Buch in die Finger bekommt, wird finden, daß es der Mühe werth war, das Recept abzudrucken. Es lautet:

„Keine Dame sollte ihr Alpaca, Cashmere oder Wollkleid anfeuchten, ohne es vorher fleißig abzustäuben mit einer Bürste oder einem Besen. Der Staub, den man in den Falten des Besatzes u. s. w. sitzen läßt, wird sich sonst bald gar nicht recht entfernen lassen und dem ganzen Kleide jenes häßliche Aussehen verleihen, welches für eine Dame sehr wenig empfehlenswerth ist.

„Aber nachdem das Kleid Monate oder vielleicht Jahre lang beständig gebraucht worden ist, wird auch das auf das Allersorgfältigste behandelte schwarze Kleid anfangen, die Wirkung des Gebrauches zu zeigen, indem die Farbe rostig und das ganze Aussehen abgenutzt, schmutzig und alt wird, auch wenn keine Stellen vorhanden sind, wo das Kleid wirklich abgeschabt oder abgetragen ist. Nunmehr ist es Zeit, ein wenig Mühe und Kunstfertigkeit anzuwenden, um das Kleid zu erneuern, damit die sparsame Hausfrau durch die Genugthuung belohnt werde, statt in einem alten, fortan in einem neuaussehenden Kleide spazieren zu gehen und sich der Bewunderung wenigstens seitens aller solcher Leute zu erfreuen, welche das Geheimniß nicht kennen. Zu diesem Ende versehe man sich mit Seifenrinde (für 10 Cents), die man in der Apotheke oder Droguenhandlung kaufen kann, und koche dieselbe in 1 Quart heißem Wasser. Man lasse sie dann eine Zeitlang durchziehen und filtrire sie in eine Schüssel hinein, um sie zu gebrauchen. Wenn die Arbeit fertig ist, nehme man den Leib und die Aermel in einzelnen Stücken, trenne auch allen Besatz ab vom Rockschoß und Ueberrock. Nunmehr bürste man alle Stücke oberflächlich ab, tauche darauf einen Schwamm in die Abkochung der Seifenrinde und wasche mit demselben jedes einzelne Stück gründlich ab, indem man es richtiger Weise zusammenfaltet. Dann lege man sich ein Damenrock-Bügelbrett zurecht zum Pressen und heiße Bügeleisen. Man glätte jedes Stück auf der verkehrten Seite, auch die seidenen Besätze; und wenn man das Kleid dann wieder von Neuem zusammensetzt, wird man erstaunt sein, die Folgen des einfachen Verfahrens zu erkennen. Ein Vortheil davon, daß man das ganze Kleid in Theile zerlegt, ist der, daß beim Wiederaufnähen des Besatzes der Mode Rechnung tragen kann und dadurch der Reiz, etwas Neues zu besitzen, befriedigt, die Mühe aber reichlich entschädigt wird. Wenn man jedoch keine Zeit hat, den ganzen Prozeß durchzumachen kann das Kleid auch dadurch bedeutend gebessert werden, daß man es mit dieser Mischung (oder mit dem oben genannten Borarwasser) abwäscht und es auf der unrechten Seite in feuchtem Zustande bügelt — für die nächste Zeit wird das Kleid genau wie neu aussehen. Der Prozeß muß jedoch zuweilen wiederholt werden, je nachdem dies rathsam erscheint. Ich habe Cashmere gesehen, das 2 ganze Winter getragen war; und als es in der beschriebenen Weise auseinandergetrennt und gereinigt worden war, konnte nicht einmal der schärfste Beobachter vermuthen, daß das Kleid kein funkelnagelneues sei, denn es sah herrlich, weich, sanft, frisch und lebhaft schwarz aus. Für dieselbe Methode der Reinigung kann auch Granate mit gutem Erfolge gebraucht werden.

„Wenn ein schwarzer Schleier matt, zerknittert, überhaupt verwahrlost aussieht, so ist die beste Behandlung, welcher man ihn unterwirft, folgende: Man wasche ihn in einer Schüssel mit warmem Wasser, durch Indigo stark gefärbt; dann hänge man ihn in die Luft, bis nur noch so viel Feuchtigkeit darin ist, daß man ihn bequem mit einem heißen Eisen glätten kann. Geschieht dies mit Sorgfalt, und

zwar stets auf der unrechten Seite, so wird der Schleier bald wieder ganz frisch, steif, neu aussehen in Folge des Blaubades und für die nächste Zeit wieder treffliche Dienste thun.

„Jedes Theilchen Staub sollte nach jedem Gebrauch von schwarzer Seide oder Wollseide entfernt werden; denn Nichts schädigt so sehr, als jene oft kaum bemerkbaren kleinen griesigen Atome, mit welchen die Luft einer Stadt, in der im allgemein Kohlen gebraucht werden, angefüllt ist."

17. Abwaschen und Reinigen wollener Decken. — Es ist genau ebenso wichtig, reine wollene Decken auf den Betten liegen zu haben, wie es für nothwendig erachtet ist, für reine, weiße Betttücher zu sorgen. Denn die Ausdunstung aus dem Körper wird durch jene schneller absorbirt, als durch die Muslintücher; und da die Damen das Waschen eines Paares Bettdecken als ein großartiges Unternehmen ansehen, so will ich eine treffliche Methode angeben, welche vom „Bostoner Journal" für Chemie empfohlen wird und welches ungefähr dem Recept entspricht, welches meine Gattin ihr Leben lang bereits gebraucht hat. Es lautet: Man thue 2 gehäufte Eßlöffel voll pulv. Borax und 1 Pint weicher Seife (oder als Aequivalent aufgelöste Stangenseife) in einen Trog mit kaltem, weichem Wasser. Tüchtig umzurühren, bis es sich auflöst, und zu mischen; dann thue die Decken hinein, feuchte sie durch und durch an und lasse sie über Nacht darin liegen. Am anderen Morgen reibe man sie, (der Verfasser würde sagen: schwenken) gieße das Wasser ab, spiele sie mehrmals in frischem Wasser aus und hänge sie zum Trocknen auf. Man winde sie nicht mit der Hand aus, sondern presse nur das Wasser heraus. Auch kann dazu eine Wring-Maschine benutzt werden.

Anmerkung.—Dadurch wird die Arbeit, Bettdecken zu waschen, sehr gering. Es darf jedoch nicht vergessen werden, zu betonen, daß das Waschwasser und das Spülwasser stets möglichst denselben Wärmegrad haben müssen. Die Temperatur muß so sein, daß die Kälte ein wenig aus dem Wasser verschwunden ist, damit man es vermeidet, die Hände in kaltes Wasser zu stecken und sich zu erkälten. Auf Flannel sollte keine Seife gerieben, sondern derselbe lieber in Wasser geschwenkt werden. Man hänge die Decken nicht an einem sehr kalten Tage zum Trocknen heraus, auch nicht zu dicht an das Feuer oder den Ofen; man glätte sie mit einem mäßig warmen Bügeleisen (nicht sehr heiß), während die Decke feucht ist. Auf diese Weise wird sie wenig oder gar nicht zusammenschrumpfen. Den Rockschoß und den Oberrock ziehe man nachher zurecht, aber nicht zu kräftig. Unterröcke u. s. w. aus Wolle können in dem oben beschriebenen Wasser mit der Flüssigkeit gewaschen werden; im Uebrigen behandle man sie möglichst wie Bettdecken.

18. Borax.—Sein Werth bestätigt.— In demselben Zusammenhang sagt das Journal ferner über Borax:

19. Borax ist das beste Mittel, um „Schwaben" zu vertreiben — Dieses störende Insect hat eine seltsame Abneigung gegen Borax und wird niemals wieder dahin kommen, wo Borax gestreut wurde. Und da dieses Salz (die Chemiker nennen alle diese Stoffe „Salz") für menschliche Wesen vollkommen unschädlich ist, so verdient es bei diesem Zwecke den Vorzug vor den sonst üblichen giftigen Stoffen.

Auch zum Waschen ist Borax nützlich, nämlich anstatt Soda gebraucht. Man thue ungefähr eine Handvoll davon in pulverisirtem Zustand zu 10 Gall. kochendem Wasser und man braucht nur die halbe Menge Seife zu gebrauchen. Für Seide,

Kammtuch u. s. w. gebrauche man eine besondere Menge des Pulvers. Das Gewebe des Stoffes wird dadurch durchaus nicht geschädigt werden.

Um das Haar zu reinigen, ist Nichts besser als eine Lösung von Borarwasser. Nachher wasche man mit reinem Wasser nach, damit das Haar nicht zu steif bleibt. Borar in Wasser aufgelöst, ist ebenfalls ein ausgezeichnetes Zahnpflegemittel und kann man damit die Zähne waschen.

Anmerkung. — Wie man sieht, stimmt diese Methode mit derjenigen der holländischen und belgischen Waschfrauen (s. oben) merkwürdig überein, die ja auch Borax beim Waschen benützen. Dieser Einsender sagt ferner: Aufgelöst in Wasser ist er auch ein ausgezeichnetes Zahnpflegemittel oder Mittel zum Waschen der Zähne, da die Wissenschaft behauptet, daß es die parasitische Milbe oder das Insect, welches durch warmes Essen zwischen den Zähnen entsteht, tödtet.

Borax als Zahnpulver, oder zum Waschen der Zähne. — Ich gebrauche jeden Morgen Borax in Pulverform, um meine Zähne zu reinigen. Pulverisirte Borax ½ Unze mit gelöschtem Kalk, 3 Unzen, und ein paar Tropfen Wintergrünöl hält meine Zähne weiß und rein. Zuerst reibe ich die Bürste mit Seife ein, dann mit dem Pulver. Seife, täglich einmal, ist für die Reinigung der Zähne sehr wesentlich. Ueberhaupt ist Borax eines der werthvollsten Salze, welche wir für Wasch- und Reinigungszwecke haben; aber da wir ja gerade einmal das Waschkapitel recht gründlich in allen seinen Methoden besprechen, will ich auch über die Benutzung von Seife im häuslichen Leben mich auslassen. Seife erleichtert das Waschen in bedeutendem Grade. Wenn man weiße Stangenseife benutzt, so muß die weiche Seife weiß sein; braucht man harzfarbige oder gelbe Seife beim Waschen, so wird die weiche Seife gelb sein.

1. **Bark-Shanty Seife, oder wie das Waschen erleichtert wird.** —Gute Stangenseife, 41 Pfd.; Wasch- (Salz) Soda, 8 Pfd., frisch gebrannter Steinleim (auch „Quick-Lime" genannt) 1 Pfd., Salz, 2 Unzen; weiches Wasser 5 Glas. Anweisung. — Zunächst thue man den Steinleim in 1 Gallone Wasser, welches kochend heiß sein muß, nachdem es darin ein paar Mal während 1—2 Stunden umgerührt ist, lasse man es sich setzen, dann gieße man die klare Flüssigkeit in einen Kessel von passender Größe, der die gesammte Menge fassen kann und thue dann das übrige Wasser hinzu, man schneide die Stangenseife in dünne Scheiben und lege sie sammt dem Soda in den Kessel und koche sie, bis die Soda und die Seife völlig aufgelöst sind, darauf rühre man das Salz hinein und gieße es, nachdem es abgekühlt ist, in passende Krüge (am besten ist ½ Orthost von Fichtenholz) und halte es bedeckt.

Anmerkung. — Diese Seife erspart größtentheils das Abreiben der Kleidung, wenn man davon 1—2 Tassen nimmt, je nach der Menge der Wäsche, und es auflöst, indem man es in kaltem Wasser umrührt. Man nehme bloß so viel Wasser, daß die Kleidung bedeckt wird. Man weiche die Wäsche über Nacht darin ein, alsdann werden schmutzige Stellen damit eingeseift, ehe die Wäsche gekocht wird, 15—20 Minuten sind lange genug, um sie zu kochen, und ein gelindes Abreiben fleckiger Stellen ist Alles, was nöthig ist. Dann folgt Abspülen, Bläuen, u. s. w. wie gewöhnlich. Dieses Quantum Seife genügt für 4 mal so viele Wäsche, als die Stangenseife allein und dabei ist obendrein die Ausgabe für Soda und Leim, etwa 15—20 Cts., mitzurechnen. Der Kalk kostet soviel wie gar nichts,

trägt jedoch, ebenso gut wie die Soda, zur Reinigung beträchtlich bei. Ich nenne diese Seife „Bark-Shanty Seife", von dem Namen des Platzes, wo wir einst einen Sommer zubrachten und wo ich dies Recept bekam. Es liegt am Strande des Lake Huron, 31 Meilen nördlich von Port Huron, wo sehr viel Fichtenholz ist und wo daher die Asche nicht gut zur Seifen-Fabrikation gebraucht werden kann. Wir nahmen daher das beste Ersatzmittel, das wir bekommen konnten, und da das Genannte dort eben im Gebrauche war, so gebrauchten auch wir es und lernten seinen Werth kennen. Ich will nur noch hinzufügen, daß sie nicht allein für Leute, die in „Shanties" wohnen, ein treffliches, billiges und empfehlenswerthes Mittel ist, sondern auch Städter, welche damit einen Versuch anstellen, im höchsten Grade befriedigen wird.

2. Weiche Seife zum Waschen und Hausreinigen. — Es giebt noch viele andere Methoden, Seife zu fabriciren; die meisten enthalten irgend einen neuerdings entdeckten oder in Gebrauch gekommenen Gegenstand, als Salzsoda, Kalk, Borax u. s. w. Nur wenige Seifenarten enthalten mehr als 1—2 dieser Stoffe. Das nachfolgende Recept, in welchem nur einer der genannten Gegenstände enthalten ist, nämlich Salzsoda, ist die Lieblingsseife von Frau J. Lute in Liberty, O., welche das Recept an das „Blade" schickte und auf dasselbe große Stücke hält. Ich drucke es ab, um den Werth von Salzsoda, welche mit Seife gemischt ist, zu zeigen, sowohl beim Waschen von Kleidung, als auch beim Reinigen des Hauses. Sie sagt:

„Man nehme 4 Pfund weiße Stangenseife, zerschneide sie fein und löse sie auf durch Hitze in 5 Gallonen weichem Wasser, wozu man 2 Pfund Salzsoda thut. Wenn alles aufgelöst und tüchtig gemischt ist, ist die Seife fertig. Gelbe Seife ist auch gut zu gebrauchen, weiße jedoch entschieden besser. Diese erzeugt ein sehr schönes, weiches, schneeweißes Seifenwasser. Wenn man sie vom Feuer nimmt, wird man anfangs sehr enttäuscht sein; aber sobald sie abgekühlt ist, wird man anderen Sinnes werden, und nach einem ganzen Versuche wird man sie dreifach zu schätzen wissen und sie nicht gegen eine andere eintauschen wollen. Ich habe sie seit drei Jahren gebraucht und ich fürchte mich durchaus nicht, zu erklären: Ich empfehle sie den Lesern Ihres Blattes."

Anmerkung. — Wenn dieses Mittel sogar an einem Orte so sehr geschätzt wird, wo man Leim bekommen kann, dann wird das folgende Recept doch entschieden noch besser sein. Wenigstens denke ich so.

3. Harte Seife, 15—20 Pfund aus 7. — Man nehme 7 Pfund gute harte Seife; schneide sie in dünne Scheiben; Salzsoda, 2 Pfund; ungelöschter Kalk (das ist Steinkalk), 1 Pfund; Alaun, 1 Unze; Borax, 2 Unzen; Benzin, 1 Unze; weiches Wasser, 2 Gall. Anweisung. — Man thue die Salzsoda und den Kalk in ein Gefäß und gieße kochend heißes Wasser darüber (besser noch, wenn man einen Kessel benutzt, in welchem das Gedachte kochen kann, bis die Soda aufgelöst und der Kalk ganz gelöscht ist); dann rühre man es ein paar mal um und lasse es abstehen; darauf (wenn es über Nacht abstand, am andern Morgen) gieße man die klare Lösung in den Kessel hinein, welcher die Seifenscheiben enthält, bringe ihn zum Feuer und lasse ihn kochen, bis die Seife aufgelöst ist; vorher löse man den Alaun und den Borax in etwas Wasser auf und thue beides hinein, sobald die Seife auf dem Feuer steht; und nachdem es ein wenig abgekühlt ist, thue man das

Benzin hinein, rühre tüchtig um, und nachdem es vollständig kalt geworden ist, wird es auch hart geworden sein und kann in Stücke zerschnitten werden, um zu trocknen.

Anmerkung. — Ich habe dieses Recept von einer gewissen Frau Baldwin erhalten, welche ihr Lebelang sehr viel mit Wäsche zu thun gehabt hat. Sie wohnt in Put-in-Bay, Ohio, und hat diese Seife gebraucht und schätzt ihren Werth, so daß sie mir dieselbe auf's Wärmste empfahl. Dieses Recept hat, wie ich entdeckt habe, überhaupt eine große Verbreitung; denn als ich die für dieses Kapitel gesammelten Recepte überflog und verglich, sah ich, daß ich genau dasselbe Recept von einem Freunde im südlichen Theile des Staates erhalten hatte. Auch er und seine Familie lobten das Recept sehr. Natürlich kann man daraus auch weiche Seife herstellen, indem man 5—10 Gallonen mehr Wasser hinzuthut, je nachdem man die Seife mehr steif oder dünner haben will. Auch ist es nützlich, ½—1 Tasse Salz in den Alaun oder Borax zu thun, um die Seife ein wenig fester als harte Seife zu gestalten. Auch ist dies besser für's Trocknen. Um die Seife zäh zu machen, kann man auch Harz hinzuthun; dann wird die Kleidung nicht so schnell durchgerieben werden. Einige Leute halten das Harz für reinigend, den Schmutz abnehmend; doch ist dies ein Irrthum; es hat, wenn auch gerade nicht gar keine, so doch nur eine ganz geringe Fähigkeit, zu reinigen. Ein Eßlöffel voll Terpentinspiritus hat mehr Fähigkeit, zu reinigen, als ein Pfund Harz, aber es bewirkt, daß die Seife besser aushält, das heißt länger gebraucht werden kann.

4. Harte Seife mit concentrirter Lauge. — Man nehme 2 Schachteln (2 Pfd.) concentirte Lauge; weiches Wasser 5 Gal.; Fett 9 Pfd.; Harz und Borax je ½ Pfd.; Salz wie unten. Anweisung. — Man löse die Lauge im Wasser auf und thue das Harz, in kleine Stücke zerbrochen, hinzu, koche es, bis es aufgelöst ist und rühre es tüchtig um, dann thue man das Fett und den Borax, in kleine Stücken hinzu, koche es ungefähr 2 Stunden lang oder solange, bis das Fett absorbirt ist und die Mischung seifig wird. Ist das Fett salzig, so rühre man es in ½ Tasse Salz um; ist es nicht salzig, so nehme man 1 ganze Tasse Salz, löse dies in ½ Gal. warmen Wasser auf, und rühre es um und lasse es ½ Stande länger kochen. Man thue vorher kaltes Wasser in ein Faß, gieße die Seife hinein und lasse sie stehen, bis sie kalt ist. Dann zerschneide man sie in Stücke und lege sie zum Abkühlen an einen kühlen, trockenen Platz. Man kann, wenn man dies vorzieht, das Harz auch fortlassen. Auch ich gebrauchte das nicht immer. — „Keystone, Cannonsburg, Pa."

Anmerkung. — Wie ich oben, beim letzten Recept, angedeutet habe, bewirkt das Harz, daß die Seife länger aushält, wenn man sie auf die Kleider reibt. Wenn sie aber nicht ganz schäumt, und man vielzulange reiben muß, ehe sie schäumt, so gebrauche man in Zukunft nicht soviel Harz oder, wenn man dies lieber thun will, gar kein Harz.

5. Harte Seife mit Soda, Kalk und angehäuften Fett u. s. w. — Frau C. W. Phillips in Glencoe, Minn. belehrt uns mittelst des „Blade" wie man das angehäufte Fett gebraucht und dadurch eine harte Seife herstellt, die ausgezeichnet und dabei billig ist. Sie sagt:

„Fast jede Familie sammelt sich während des Winters Fett vom Rind, Hammel, Schinken u. s. w. Alles dies kann benutzt werden, indem man das Fett in

Wasser kocht, es kalt werden läßt, dann das Wasser abgießt und das Fett noch stark allein kocht, bis alles Wasser verdämpft ist. Natürlich wird die Seife desto weißer, je weißer das Fett ist."

Alsdann nehme man 6 Pfd. von diesem Fett, 6 Pfd. Salzsoda und 8½ Pfd. kürzlich gebrannten oder guten Stein-Kalk mit 4 Gal. weichen Wasser und ½ Pfd. Borax; respective in diesem Verhältniß. Mann thue Soda, Kalk und Wasser in einen eisernen Kessel und koche es; dann rühre man das Soda um, bis es aufgelöst und der Kalk ganz gelöst ist. Nachdem darauf die Lösung völlig abgestanden ist, gieße man die klare Flüssigkeit ab, wasche den Kessel aus und thue die Flüssigkeit, das Fett und den Borax hinein, koche dies, bis es seifig wird, gieße es alsdann in ein gut ausgewässertes Gefäß zum abkühlen und schneide es, wenn es hart genug ist, in Stangen, welche man zum trocknen auf Bretter legt. Dies Mittel ist trefflich, auch beim Waschen von Flannel und Calico, und wenn man irgend ein wohlriechendes Mittel hinzuthut, hat man die beste Toiletseife von der Welt.

Anmerkung. — Die alte Windsorseife wurde früher viel hergestellt. Man machte sie wohlriechend durch Kümmel. Neuerdings aber nimmt man Sassafrasöl, welches billiger ist. Es genügt ½—1 Unze, um ein Quantum Seife von 5—10 Gall. wohlriechend zu machen, je nachdem man den Geruch ein wenig stärker oder schwächer haben will. Aber das wohlriechende Mittel sollte erst hinzugethan werden, wenn die Seife beinahe kalt geworden ist und sollte dann kräftig hinzugerührt werden.

Das „Rural Home" giebt unter der Ueberschrift „Selbstgemachte Seife" genau dasselbe Recept zum Besten; nur mit dem Unterschied, daß es blos 8 Pfd. Kalk und keinen Borax vorschreibt. Sonst ist kein Unterschied vorhanden. Das Blatt macht noch folgende Bemerkung: „Wenn die guten Eigenschaften dieser billigen Seife besser bekannt wären, würde keine Familie ihren Gebrauch verabsäumen. Sie ist nützlich beim Wäschewaschen, da sie dieselbe rein und weiß macht, ohne sie zu schädigen. Auch für Flannel und Unterröcke ist sie sehr geeignet. Für die Hände ist sie deshalb gut, weil sie dieselben weich und glatt macht." Kann man einer Seife noch mehr Gutes nachrühmen und sie noch besser empfehlen? Ich glaube kaum. Der einzige Grund, warum ich dies Alles niederschreibe ist der, weil ich dem Publikum den Werth der Seife begreiflich machen und dieselbe populär machen will. Wenigstens soll man sie allgemein probiren, da sie der Kleidung durchaus nicht schädlich ist, dabei viel Arbeit und Geld spart und manche andere Seifensorte übertrifft, die man für vieles Geld beim Grocer kauft. Auch habe ich ein Recept aus dem „Inter-Ocean" entnommen, aber es ist ungefähr dasselbe, wie das obige; es sei denn, daß ich die darin noch enthaltene Warnung als Unterscheidungsmerkmal gelten lassen will: „Man sei sehr vorsichtig und achte darauf, daß kein Bodensatz vom Kalk mithineingeräth." Man achte einfach darauf, daß die klare Flüssigkeit ohne Bodensatz bei allen Recepten bei denen Kalk angewendet wird, hineinkommt; denn der Kalk löst sich nicht auf, sondern wird blos gelöscht. Er besitzt eine reinigende Kraft; dies ist der einzige Zweck zu welchem er benutzt wird, ausgenommen für das Seifenrecept zum Händewaschen (s. unten). Bei Kleidung ist es am besten, den Kalk ganz fort zu lassen, damit farbige Kleider nicht Flecken bekommen. Ich will noch ein Recept für Anfertigung von harter Seife aus Soda, Kalk und Fett hier anführen. Die Quantitäten sind hier geringer. Es stammt von einer Dame, deren Name und Adresse durchaus nicht verschwiegen zu werden brauchen.

6. Harte Seife mit Soda, Kalk und Fett; ohne andere Bestandtheile.—Weiches Wasser, 1½ Gallone; Salzsoda, 3 Pfund; ungelöschter Kalk, 1 Pfund; reines Fett, 3 Pfund. Anweisung.—Man thue die ersten drei Gegenstände zusammen und koche sie, um das Soda aufzulösen und den Kalk zu löschen; dann lasse man es sich setzen und gieße die klare Flüssigkeit ab. Darauf setze man es zu Feuer mit dem Fett und koche es, bis es die richtige Festigkeit erlangt hat. Man kann auch 1 Unze wohlriechendes Oel hinzuthun, wenn man dies zu thun wünscht.—Frau W. W. Morse zu Lann., D. T., im „Inter-Ocean."

Anmerkung.—Wie bereits anderweitig angedeutet, können alle diese harten Seifen weich gemacht werden, wenn man eine genügende Menge Wasser gebraucht um ihnen die angemessene Festigkeit zu verleihen.

7. Warum wird Kalk bei der Herstellung von Seife gebraucht? Eine Erklärung dafür. — Die meisten Leute scheinen sich zu fürchten, bei der Herstellung von Seife Kalk zu gebrauchen, wie dies oben vorgeschrieben ist. Es taucht oft die Frage auf: Warum wird Kalk gebraucht? Daher will ich diese Frage in echt yankeehafter Weise beantworten: Warum thut Jeder, der Seife aus Asche fabrizirt, Kalk in die Auslaugkufe? Nun wohl einfach deshalb, weil man ohne diesen viel Plackerei haben würde und die Seife vielleicht überhaupt nicht herstellen kann. Weiter hat das Hineinthun von Kalk keinen Zweck. Der Kalk verursacht nämlich die Absonderung von Kohlensäure, die in der Lauge enthalten ist, von der Asche und verleiht auch der Lauge eine reinigende Eigenschaft, so daß es sich mit dem Fett verbinden kann. Nur dadurch wird überhaupt die Seife hergestellt, was ohne Kalk gar nicht oder wenigstens nicht so gut geschehen könnte. Auch beeinträchtigt der Kalk die gute Qualität der Seife nicht, sondern macht sie im Gegentheil besser, als wenn sie ohne ihn hergestellt wird. Wenn es nun sich empfiehlt, bei der Herstellung von Seife Asche oder Kali, das aus Asche entsteht, zu gebrauchen, warum glaubt man dann, daß es schädlich sei, wenn man es mit Salzsoda zu demselben Zwecke verbindet? Die eine Frage beantwortet die andere und jeder vernünftige Mensch sollte nunmehr davon überzeugt sein, daß Kalk nicht schädlich, sondern nützlich ist beim Seifefabriziren, obgleich Mancher das Gegentheil behauptet. Die Fabrikanten stellen Seife her durch den Gebrauch von Kali oder Soda in der Form von sogenannter Soda-Asche, welche reinigend wirkt. Aber die Soda-Asche kann man nicht überall bekommen, während Salzsoda, d. i. kohlensaures Salz, überall leicht zu bekommen ist; denn wir bringen damit den Kalk in Verbindung, wodurch es dieselbe reinigende Kraft bekommt, wie Soda-Asche. Gerade dadurch erhält man eine so treffliche Seife. Wir brauchen also durchaus keine Furcht zu haben, dieses Mittel zu gebrauchen.

8. Weiche Seife aus concentrirter Lauge.— Um weiche Seife aus concentrirter Lauge herzustellen, nehme man 1 Pfd. und löse es in 2 Gall. weichem Wasser auf. Wenn es kocht, thue man Talg oder klares Fett, 4 Pfd., hinzu. Man lasse es kochen, bis es klar wird; dann thue man noch 2 Gall. Regenwasser hinzu. Tüchtig zu mischen und zum Abkühlen stehen zu lassen; dann nehme man davon eine Tasse voll und thue so viel kaltes Wasser hinzu als es aufnimmt, und mache es dadurch so dicht und fest, wie man es wünscht. Dann gieße man Wasser im selbigen Verhältniß zu dem Ganzen.—„Prairie Farmer."

9. Weiche Seife zum Hausreinigen, Kleiderwaschen u. s. w. — Es ist ein nützliches Ding, immer „eine gute Reserve" zu haben. Ich gebe

daher noch 1—2 Recepte für Seifenfabrikation zum Besten. Ich entnehme die eine dem „Medical Brief“ zu St. Louis: Hart. Seife, 8 Pfd.; Salzsoda, 1 Pfd.; Salmiakwasser und Terpentinspiritus je 1 Unze; weiches Wasser, 3 Gallonen. Man koche das Wasser und löse darin die Seife und die Soda auf; dann nehme man es vom Feuer herunter und rühre die übrigen Bestandtheile hinein.

Anmerkung. — Sassafrasöl ½—1 Unze kann benutzt werden, um der Seife einen wohlriechenden Geruch zu verschaffen, falls man dies zu thun beabsichtigt. Eine Dame, welche an einer Ackerbauzeitung, und zwar in der Abtheilung für Hauswirthschaft redaktionell thätig ist, sendet mir folgendes Recept, in welchem Soda nicht vorkommt; auch Salmiak und Terpentin sind darin nicht enthalten. Trotzdem ist die Seife angeblich eine sehr gute.

10. Weiche Seife zur Beseitigung von Fett aus Dielen, Schränken u. s. w. — Salzsoda, ¾ Pfd.; Stangenseife, 1 Pfd.; in kleine Stücke zu zerschneiden. In ein steinernes Gefäß zu thun und auf den Ofen zu setzen, doch darf dieser nicht zu heiß sein. Dann muß man einen Eimer voll kalten Wassers darüber gießen, es zuweilen umrühren und es nach einigen Stunden, nachdem es völlig aufgelöst ist, fortstellen, damit es abkühlt. Es bildet sich dann eine Art Gelee und kann trefflich benutzt werden, um Fettflecke von Dielen, Schränken u. s. w. zu entfernen.

Anmerkung. — Der Verfasser ist der Ansicht, daß es überhaupt zum Reinigen von Holz und Tafelwerk, sowie auch zum Waschen im Allgemeinen benutzt werden kann.

11. Seife aus verdorbenem Fett. — Eine andere Dame sagt: Die beste Methode, um altes verdorbenes Fett, in kleineren Quantitäten, zu verwenden, ist die, eine Schachtel mit concentrirter Lauge (bei allen Grocers vorräthig) anzuschaffen und die daraufgeklebten Anweisungen zu befolgen. Nichts ist einfacher als dies; es hat sich stets bewährt.

Anmerkung. — Die Lehre dieser Dame entspricht dem gesunden Menschenverstand und bestätigt meine eigene Behauptung. Jedermann, der nicht auf den Kopf gefallen ist, wird durch eine geringe Abweichung oder Veränderung, welche aus verschiedenen Gründen zuweilen nöthig sein kann, das Richtige zu treffen wissen; denn bei einem Recept kann man nicht immer Alles ganz genau befolgen, sondern muß auch Gegenstände, die man nicht bekommt, durch andere ersetzen.

12. Pearline, Soapine u. s. w. — Ihre Herstellung. — Der "Scientific American", eine unserer zuverlässigsten Zeitschriften, belehrt uns, daß diese Gegenstände aus pulverisirter Seife und pulveris. Salzsoda, zu ungefähr oder ganz gleichen Theilen hergestellt werden. Mithin kann man dasselbe für wenige Cents herstellen, wofür Andere viel mehr verlangen. Auch erkennt man aus dem Zeitungsartikel, was studirte Leute von Salzsoda als Waschmittel denken.

13. Seife für Fabrikarbeiter, Schmiede, Heizer, Maschinisten, Schriftsetzer, zum Putzen u. s. w. — Man nehme 10 Pfund harte, gelbe Seife; Salzsoda 3 Pfd.; Borax und Talg je 1 Pfd.; frischgelöschten Kalk, wie unten; weiches Wasser 8 Gallonen. Anweisung. — Man thue das Wasser, die Soda und den Borax in den Kessel, und nachdem es aufgelöst ist, thue man Talg und Seife, fein geschabt, hinzu. Sind auch diese Gegenstände aufgelöst, rühre man genau so viel frisch gelöschten und gesiebten Kalk hinein, als man bequem

darin umrühren kann. Kalk kann durch ein gewöhnliches Küchensieb gesiebt werden, um zu vermeiden, daß sich grobe Klumpen bilden.

Anmerkung. — Der dazu gerührte Kalk vermehrt ganz beträchtlich die Eigenschaft, zu reinigen. Da er scharf ist, so ist er vorzüglich zum Reinigen der Hände von Fett, Tinte u. s. w. Es läßt sich zwar auch ohne Kalk eine gute Waschseife herstellen, aber der Kalk verleiht der Seife mehr als die Hälfte Kraft, die Tinte, Fett, Theer u. s. w. von den Händen der Fabrikarbeiter zu entfernen. Das Recept wird überall da willkommen sein, wo man viel Fett gebraucht, ferner in Druckereien u. s. w. Ohne den Kalk würde man ungefähr 10 Gallonen ganz vorzüglich weicher Seife bekommen, falls man diese der harten vorzieht; in diesem Falle braucht kein Kalk hinzugethan zu werden.

14. Gesundheitsseife, Schwefel- und Theer-Seife. — Ihre Herstellung. — Ueber Schwefelseife und deren Gebrauch bei Hautkrankheiten und zu Toilett-Zwecken wird so viel Geschrei erhoben, daß Mancher sich ohne Zweifel freuen wird, wenn er erfährt, daß man zu dem Behufe 1 Pfd. oder 1 Stange guter harter weißer Seife nehmen, sie fein zerschneiden und sie in ein kleines Gefäß thun, alsdann in einen Topf Wasser stellen und auf den Ofen setzen muß, bis die Seife zerschmolzen ist. Nachher muß man 1 Unze Schwefelpulver hineinrühren und dann in eine Papierschachtel oder kleine hölzerne Kiste zum abkühlen thun. Darauf kann man die Seife in viereckige Stücke zerschneiden und trocknen. Bei dieser Herstellungsmethode wird man sicherlich eine ebenso gute Seife erhalten, als wenn man sie kauft. Für die Theerseife ist dieselbe Herstellungsmethode nothwendig, wie oben, nur rühre man es in ¼ Unze Creosot um, welches dieselbe Wirkung wie Theer erzielt. Auch kann man mehrere Bestandtheile bei einer und derselben verwenden; die Verbindung wirkt gewöhnlich sehr wohlthätig auf entzündete Haut.

Anmerkung. — Allgemeine Reinigung von Kleidung aller Art, Handschuhe, Stiefeln, Schuhe u. s. w. ist nunmehr zu besprechen, nachdem Seifen, und Waschflüssigkeit u. s. w. erörtert sind.

Auffrischung, Reinigung von Kleidern u. s. w. — Eine kleine Erzählung. — Auffrischen, Renoviren, ist die Kunst etwas Altes oder theilweise Verdorbenes wieder neu zu machen. Das Wort Renoviren stammt aus dem Lateinischen; re heißt wieder, novare heißt neu machen. Daher ist das Wort Renoviren der richtige Ausdruck, den man für die Reinigung von Kleidung aller Art, Handschuhen, Stiefeln, Schuhen, ferner von Fett- und Farbeflecken an einem Gebäude, Tinte, Farbe, Theer und Fett an Kleidern anwendet. Auch fadenscheinige und abgetragene Garderobe erhält ihre Farbe wieder, wenn man ein gutes Mittel anwendet. Ich will nun auseinandersetzen, wie man den Renovationsproceß vornimmt, damit Jedermann, der etwas renoviren will, dies in richtiger Weise zu thun vermöge. In Städten giebt es eigene Geschäfte für diese Arbeit. Die folgenden Recepte und Anweisungen enthüllen dem Publikum das Geheimniß des ganzen Verfahrens. Bei richtiger Beachtung der Vorschriften erzielt man genau denselben Erfolg, als wenn man sich die Sache für theueres Geld von gewerbsmäßigen Kleider-Reinigern besorgen läßt. Sogar letztere können vielleicht Allerlei aus meinen Recepten lernen. Die nachstehende Seife oder Mischung kann wahrscheinlich viel mehr verschiedenartige Kleiderstoffe reinigen, ohne das Tuch zu

beschädigen, als irgend ein anderes Präparat. Natürlich habe ich das Mittel nicht selbst probirt, sondern das Recept von einer Dame erhalten, welche 1 — 2 Jahre lang in meinem Hause zu Miethe wohnte und meinen Angehörigen wiederholentlich Kleider reinigte. Ich bürge für die Zuverlässigkeit der Dame. Man mag es mir glauben oder nicht, ich habe der Frau für das Recept mehr zahlen müssen, als ich für dieses Buch bekomme, nämlich $5.

1. **Auffrischungs-Seife.** — Marseille (Frankreich) oder Parker's beste Seife, welche gewöhnlich von Barbieren gebraucht wird (auch Babbitt's gewöhnliche Seife wird zuweilen gebraucht, jedoch ist das obige Recept das ursprüngliche) ¼ Pfd.; Alkohol, 1 Unze; Rindergalle, 2 Unzen; Salpeter, Borax, Honig, Schwefeläther und Terpentinspiritus, je ¼ Unze; Kampfergummi, 8 Tropfen; Pfeifenthon, 1 Dr.; gewöhnliches Salz, 1 kleiner Theelöffel voll. Anweisung. —Man lege den Kampfer in Alkohol, thue den pulverisirten Pfeifenthon in die Rindergalle, pulverisire den Salpeter und Borax und thue beide sammt dem Salz in den Honig. Nach 2—3 Stunden schneide man die Seife in ein Porzellangefäß hinein mit der Gallenmischung und stelle sie auf ein schwaches Feuer, worauf man sie umrührt, bis alles gehörig gemischt ist. Man nehme sie alsdann ab und lasse sie stehen, bis sie ein wenig abgekühlt ist. Darauf thue man sämmtliche anderen Bestandtheile hinzu, rühre sie tüchtig durcheinander und lege sie, sobald die Mischung hart geworden ist, in eine gläserne Obstbüchse, darauf schraube man den Deckel fest, um das Verdünsten der Stärke der Lösung zu verhüten, und bewahre sie für den Gebrauch in einem dunklen Raume auf, da Licht sehr schädlich und zersetzend wirken würde.

Anmerkung. — Wenn man dieses Verfahren zweckmäßig vornehmen will, so ist es am besten, die Mengen zu verdreifachen oder zu vervierfachen, je nach dem Grade der erwarteten Beschäftigung.

2. **Kleiderreinigung.** —Allgemeine Anweisungen. — Um ein Paar Hosen oder einen Rock (jede beliebige Farbe) zu reinigen, welche schmutzig ist, braucht man nur die Büchse zu öffnen und mit einem starken Löffel ein wenig Auffrischungsseife herauszunehmen, etwa ½ Unze (1 Theelöffel voll) und dieselbe in 1 Quart kochendem weichen Wasser in einem Porzellangeschirr aufzulösen und es heiß zu machen. Nunmehr wische oder bürste man die zur Reinigung bestimmte Kleidung ab, und zwar gründlich, damit kein Staub daran haften bleibt; alsdann bürste man sie noch mit einer Scheuerbürste ab (eine halb abgenutzte und in Folge dessen steife Bürste oder Besen ist gerade so gut), feuchte die schmutzigen Stellen gehörig mit der heißen Lösung aus dem Kessel an und durchtränke sie damit. Natürlich ist es am besten, den ganzen Anzug anzufeuchten, damit nicht einige Stellen alt und andere neu aussehen. Nur wenn man aus ganz neuen Anzügen, die fleckig geworden sind, Flecken entfernen will, tränke man die schlechten Stellen allein. Nachdem der Anzug mit der Lösung angefeuchtet ist, muß man ihn gehörig trocken werden lassen, am liebsten in der frischen Luft. Das Anfeuchten der Garderobe geschieht am besten mittels eines Plättbrettes. Wer ein solches nicht besitzt, kann die Kleidung auch auf dem Tische oder einem Ladentische ausbreiten. Nachdem die Sache getrocknet ist, presse man die Kleidung tüchtig, wobei man ein sogenanntes Schwammtuch, aus starkem ungebleichten Muslin oder Drilling, benützt. Wenn man die Arbeit für Geschäftszwecke verrichtet, kaufe man sich 2 Yds. und zerreiße

sie der Länge nach in 2 Theile. Einen Theil gebrauche man für helle Kleidung, den anderen für dunkle. Wenn man anfangen will zu pressen, nehme man eine Schüssel mit Wasser, thue ein wenig Salmiakwasser (1 Theelöffel Salmiak auf 1 Qt. Wasser) hinein und halte das Schwammtuch mit dem Salmiakwasser trocken, während man preßt.

Anmerkung.—Für professionelle Kleiderreiniger empfiehlt es sich, von einem guten Schreiner ein Plättbrett anfertigen zu lassen, so daß man ein Hosenbein darüber ziehen kann. Ein zweites, kleineres sollte noch angeschafft werden, welches groß genug ist, um einem Rockschoß als Unterlage zu dienen. Man darf die Unkosten nicht scheuen, da die Plättbretter unumgänglich nothwendig sind. Man muß zwei verschiedene haben, damit nicht die Farbe, welche ein dunkler Kleiderstoff vielleicht auf dem Plättbrett hinterläßt, auf den helleren Kleiderstoff übertragen werde, der später auf dasselbe Brett gelegt wird. Das mehrmals erwähnte Plättbrett hat 2 Theile: einen oberen und einen unteren. Das richtig angefertigte Plättbrett wird durch zwei Füße gestützt, die 5—6 Zoll vom Rande des eigentlichen Brettes entfernt sind. Das andere Ende ist frei und dort können Kleidungsstücke über das Brett hinübergezogen werden.

3. Alpaca-Kleider.—Falten zu entfernen und ihren Glanz aufzufrischen.—Man stäube sie mittelst einer Bürste tüchtig ab und breite sie auf ein Plättbrett oder Bügelbrett (siehe oben), feuchte ein Schwammtuch mit Salmiak-Wasser an (siehe oben, Plätten von Kleidung), fahre mit einem mäßig warmen Bügeleisen darüber, und zwar mehrere Male ganz schnell—und die Arbeit ist fertig.

4. Auffrischungsfarbe für schwarze Kleider. — Nur auf der äußeren Seite anzuwenden. — Billige Tinte 2c.—Bauholzspähne, 1 Pfund; weiches Wasser, 1 Gallone; doppelchromsaures Kali, 24 Grs.; blausaures Kali, 12 Grs. Man schütte die Holzspähne in's Wasser und lasse sie 12 Stunden stehen, dann koche man sie ½ Stunde, filtrire sie in warmem Zustande und nachdem man das Kali in etwas kochendem Wasser aufgelöst hat, thue man es in die Tünche hinein. Auf Flaschen zu ziehen, gut zu verschließen und an einem dunklen Platze aufzubewahren. Diese Farbe ist auf Flecken zu schmieren, die sich auf schwarzer Kleidung, Rockkrägen u. s. w. befinden, wo die Farbe beeinträchtigt oder zerstört ist. Nachdem man die schlechten Stellen oder das ganze Kleidungsstück angefeuchtet hat mit Seifenwasser, spritze man die Farbe mittelst einer Bürste darauf, bürste sie ab und trockene sie, bevor man zu plätten beginnt. Diese Farbe kann auch gebraucht werden, um abgetragene oder schmutzige Stellen an schwarzen Glacehandschuhen, schwarzen Lackstiefeln u. s. w. aufzufrischen. (Vergleiche die einschlägigen Kapitel.) Die Farbe ist auch eine billige und dabei sehr gute Tinte für Schulkinder.

Farbe-, Theer-, Pech-, Fett- und andere Flecken aus Kleidern zu entfernen. — Man nehme ein wenig Auffrischungsseife (siehe oben) ohne Wasser und reibe die fleckige Stelle damit ein; man lasse die Seife einige Minuten darauf, schabe sie dann ab und reinige die Stelle nun mit Salmiakwasser, worüber beim Kleiderplätten im Kapitel „Renovation oder Aufbesserung" die Rede war. Wenn dieses Verfahren den Flecken noch nicht vollständig entfernt, so gebrauche man die Auffrischungsseife mit Salmiaklösung. Das Trocknen, Färben

(nöthigenfalls), Glätten u. s. w. ist dasselbe. Schneider gebrauchen angeblich gleiche Theile Salmiak und Alkohol zum Reinigen von Rockkragen, Fettflecken auf Hosen u. s. w. Sie behaupten, es sei ganz ausgezeichnet. Jedoch ist für sehr feine und gute Kleidungsstücke Chloroform das beste Mittel; dasselbe reinigt Fett, Farbe, Lack u. s. w.

Farbe, Pech, Oel, Fett aus Seide, Leinwand u. s. w. zu entfernen. — Benzin (gereinigt), auch „Benzole" genannt, 2 Unzen; Citronenöl, ¼ Unze. Zu mischen und gut zu stöpseln. Anweisung. — Man streiche dasselbe mittelst eines Tuches oder Schwammes auf Flecken, die sich auf irgend einem Kleidungsstücke befinden, und reibe mit dem Finger darauf, bis die Flecken verschwunden sind. Der Farbe thut das gedachte Mittel keinen Schaden. — „Indian Domestic Economy."

Anmerkung. — Der Sicherheit halber vergleiche man bezüglich des Gebrauchs von Benzin oder Benzole (wie eine Abart davon genannt wird) die Notiz bei „Glacehandschuhreinigung". Die Citrone ist nur des Wohlgeruchs halber in dem Recept enthalten, resp. um den Benzingeruch zu unterdrücken.

Obstflecken aus Kleidungsstücken zu entfernen. — Um Obstflecken zu entfernen, halte man die Kleidungsstücke so, daß man durch die Flecken kochendes Wasser gießen kann. Sollte der Fleck dann noch nicht verschwinden, tauche man das Tischtuch, Kleid u. s. w. in heißes Wasser und halte es über brennendem Schwefel, gerade wie beim Flannelbleichen (siehe unten).

Flannelbleichen. — Man feuchte die Flannelstücke an, lege sie über einen Stock und schiebe diesen durch ein Loch in einem Fasse, so daß er steht. In dem Fasse muß sich eine alte Pfanne mit brennenden Kohlen befinden. Auf das Feuer streue man ein wenig Schwefel, in kleinen Stücken, und lege ein Stück Teppich obenbrauf, um den Rauch im Gange zu halten. Namentlich empfiehlt sich dieses Verfahren für Kinderkleidung aus Flannel, welche gelb geworden ist und welche man nicht gern waschen will, da man fürchtet, sie werde zusammenschrumpfen.

Seide.— Flecken daraus zu entfernen u. s. w. — Fuller's Erde, 1 Unze; Saleratus, 1 gestrichenen Theelöffel voll, (kann man Saleratus nicht bekommen, so gebrauche man doppelkohlensaures Kali, Quantum dasselbe; bei Apothekern); Citronensaft. Anweisung. — Man trockne die Erde vollständig und mische den Saleratus hinein; darauf feuchte man sie genügend mit dem Citronensaft an, so daß man daraus eine Stange oder Rolle bilden kann. An der Sonne zu trocknen. Man feuchte die Flecken mit heißem Wasser an und reibe darauf mit der präparirten Erde. Ebenfalls an der Sonne zu trocknen und mit klarem Wasser zu reiben.

Tintenflecken.—Solche aus Kleidungsstücken zu entfernen.—Man feuchte die Flecken mit Milch an, (am besten ist saure Milch). Hat man keine saure Milch zur Hand, so nehme man Wasser. Alsdann zerreibe man ein Stück Citrone mit Salz auf dem Flecke. In wenigen Minuten wird dieser verschwunden sein. Hat man keine Citrone, so genügt auch etwas Kleesäure in Wasser, worauf man die Kleidung mit klarem Wasser abspült. Bei den Flecken, die von der billigen Schultinte aus chromsaurem Kali herrühren, wird das Verfahren mit Kleesäure schwerlich nützen. Die besseren Tintensorten jedoch, welche mit Eisen zubereitet sind, werden durch das obige Mittel sicher aus Kleidungsstücken entfernt.

Anmerkung. — Wenn man Kleesäure gebraucht, so denke man daran, sie so aufzubewahren, daß Kinder sie nicht in die Hände nehmen können, da Kleesäure giftig ist und das Fleisch zerfrißt. Auch die Kleidung wird zerfressen, wenn man sie nicht gleich nachher abspült. Eine Drachme genügt für einen gewöhnlichen Fleck, der nicht größer als die Fläche der Hand ist. Wenn man die Kleidung mit Wasser abspült, sobald man den Flecken entfernt hat, so wird das Verfahren der Kleidung nicht schaden.

Druckerschwärze aus Kleidungsstücken zu entfernen. — Man tränke den Fleck mit Terpentin, lasse dieses 2—3 Stunden lang darauf, reibe die Schwärze mit dem Fingernagel herunter und stäube die Kleidung ab. Für das „Tränken" hätte ich auch den technischen Ausdruck „Saturiren" gebrauchen können. Es ist vielleicht nothwendig, daß man irgend eine Auffrischungssalbe oder eine beizende Mischung u. dgl. gebrauche, um der Kleidung die alte Farbe wiederzugeben.

Theerflecken zu entfernen. — Theerflecken können dadurch entfernt werden, daß man Butter darauf schmiert und diese einige Stunden darauf läßt; alsdann reinige man das betreffende Kleidungsstück mit Seife und Wasser, um das Fett (von der Butter) zu entfernen. Nöthigenfalls gebrauche man dazu auch Auffrischungsseife.

1. **Glacehandschuhe zu reinigen.** — Man nehme gereinigten Benzin und gieße davon soviel in eine Schüssel oder Teller, als nöthig ist, um die Glacehandschuhe zu bedecken. Die Handschuhe müssen gehörig mit Benzin getränkt werden. Ist dies der Fall, so lege man einen Handschuh auf ein reines, biegsames Brett und und fahre mit einer weichen Bürste oder Schwamm immer in derselben Richtung darüber, und zwar von dem Knopfloche nach den Fingern zu, und reinige nicht allein die schmutzigen Stellen, sondern die ganzen Handschuhe, damit sie ein gleichmäßiges Aussehen bekommen. Man tauche dabei die Bürste so oft es nöthig ist in Benzin. Wenn die Handschuhe nicht rein werden so nehme man eine zweite Portion Benzin und wasche diese Flecken in dem Benzin aus, bis die Handschuhe vollkommen rein sind. Weiße Handschuhe können natürlich nicht wohl gereinigt werden, sie werden dabei stets ruinirt und erhalten ein schmutziges Aussehen. Hellfarbige Sorten werden etwas besser. Man trockne die Handschuhe in der Sonne. Nachdem man einen Stock von 1 Fuß oder mehr Länge sorgfältig zugespitzt hat, so daß er die Dicke eines Fingers hat, stecke man das so zugespitzte Ende in die einzelnen Finger der Handschuhe der Reihe nach hinein und ziehe den Handschuh dabei am entgegengesetzten Ende, um ihn zu glätten. Alsdann reibe man ihn mit weichem Muslin trocken. Ist er ganz trocken, so mache man ihn durch französisches Puder (weiß) geschmeidig, indem man dieses auf weißes Flannel streut und reibt. Man achte darauf, daß die Handschuhe glatt werden, damit sie nicht bersten. Das Zusammenschrumpfen vermeidet man dadurch, daß man sie in halbtrockenem Zustande anzieht. Reinigt man jedoch kleinere Handschuhe (für andere) strecke man sie mit beiden Händen, damit sie nicht zusammenschrumpfen.

Benzin, Benzole, Rosenöl, Naphtha u. s. w.—Zur Erläuterung. — Naphtha ist ein Präparat, welches durch einen Zersetzungsprozeß des Holzes hergestellt wird. Es ist besser bekannt unter dem Namen „Holz-Alkohol." Früher gebrauchte man es zu den obigen Zwecken. Da es heutzutage 50 Cents per. Qt. kostet oder noch mehr, und der gereinigte Benzin, welcher aus Kohlenöl

oder Petroleum gemacht wird, dieselben Dienste leistet, dabei jedoch kaum 10—15 Cents per Quart kostet, so wird Letzterer jetzt fast ausschließlich dazu benutzt. Gereinigtes Benzin wird auch „Rosenöl" genannt. Jeder Apotheker kennt diese Namen. Sogar Gasolin kann gebraucht werden, nicht jedoch starkes, da es nicht so gut gereinigt ist. Man vergesse nicht, daß man möglichst stets gereinigtes Benzin anzuwenden hat. Aber alle diese Mittel können sich leicht entzünden durch Explodiren, wenn sie in die Nähe von Feuer oder Wärme gebracht werden. Daher stelle man sie nicht zu nahe an's Feuer, Licht, Gas u. s. w.

Anmerkung. — Der Herr, von welchem ich dieses Recept bekommen habe — mit Naphtha—erzählte mir, daß er dafür $15 bezahlt habe, worauf er 8 Jahre lang das Recept befolgt habe. Der Preis hat ihn jedoch niemals gereut. Es ist ein treffliches Mittel; jedoch ist jetzt Benzin am billigsten.

2. Oder: Wenn die Handschuhe nicht sehr schmutzig sind, so befolge man folgendes Recept: Man setze ein Schüsselchen mit süßer Milch auf den Tisch und lege auch ein Stück Seife dazu. Man halte ein reines Handtuch, falte es 3—4 mal zusammen, lege es auf den Tisch oder auf den Schooß, und breite den Handschuh glatt darauf aus, dann nehme man ein Stück weiches reines Flannel, tauche es in die Milch hinein und reibe Seife darauf. Darauf glätte man damit die Handschuh vom Knopfloch nach dem Innern zu, und setze dies fort, bis der Schmutz entfernt ist. In Folge dessen werden freilich dunkelfarbige Handschuhe ein wenig dunkler, weiße jedoch gelblich werden. Man achte darauf, daß alle Theile des Handschuhes vollständig gereinigt sind, da sonst Flecken bleiben. Man lasse sie trocken oder halb trocken werden, ziehe sie dann an und reibe sie sanft, wie in No. 1, aber der Erfolg wird sicherlich zufriedenstellen.

3. Oder: Man nehme eine Büchse weißes Maismehl gesiebt, ziehe die Handschuhe an und reibe die behandschuhten Hände aufeinander, gerade als ob man sich die Hände wäscht. Man setze dies 10—15 Minuten sorgfältig fort, je nachdem dies des Schmutzes wegen nöthig ist. Dann lege man die Handschuhe in ein zusammengefaltetes reines Handtuch hinein und stelle ein Gewicht darauf, welches man eine Zeit lang stehen lasse. (Vergl. auch Reinigung von weißen Pelz und Gebrauch von Maismehl zur Entfernung von Schmutz.)

Glacehandschuhe, schwarze, abgetragene und fleckige wieder herzustellen. — Wenn schwarze Glacehandschuhe fleckig sind oder vom Tragen stellenweise weiß geworden sind, feuchte man die Flecke mit schwarzer Tinte an — ein wenig in eine Sauce-Schüssel gegossen—und betupfe die Handschuhe mittelst eines Stückes Flannel, welches man auf das Ende eines kleinen Stockes steckt. Man lasse einige Tropfen von der Tinte auf dem Teller oder in der Schüssel, gieße einen Theelöffel voll Salatöl oder Tafelöl hinein und reibe die Mischung mittelst des Flannels über die ganzen Handschuhe und trockne sie an der Sonne. Auch an der Hand reibe man sie mit einem Stück weichen Flannel.

Damen-Glacestiefel, Schwarze. — Denselben die Farbe wiederzugeben oder sie aufzufrischen. — Man bürste allen Staub ab, feuchte die schadhaften Stellen mit der Tinte oder Auffrischungstünche an, thue darauf ein wenig Tinte oder Tünche in ein wenig Oel — gerade wie beim Reinigen schwarzer Handschuhe — und polire nun die ganze Fläche.

Anmerkung. — Vielfach gebraucht man seit den letzten Jahren anstatt Oel und Tinte auch flüssige Schwärze oder Jettine nach Belieben.

Wollene Hauben (weiße), Nachtmützen u. s. w. zu reinigen oder zu renoviren, ohne sie zu waschen. — Man trockne schönes Weizenmehl in einem reinen Topfe im Backofen und reibe die Haube oder Nachtmütze damit ein, bis sie gründlich rein ist. Dann thue man ein wenig Blaupulver hinzu, um sie zum letzten Male abzureiben, reinige sie alsdann mittelst Wassers und nehme sich dabei in Acht, daß man die zum Zusammenschrumpfen disponirten Theile nicht naß macht. Die Methoden, Wollenzeug zu waschen, (s. oben) sind aber auch ausgezeichnet und können auch statt des letzten Verfahrens befolgt werden.

Farbenflecken an Fenstern zu entfernen. — Man löse 1 Unze Salz-Soda in 1 Pt. weichen Wassers auf, oder in dem Verhältniß entsprechend. Man gebrauche es in heißem Zustande mittelst eines Stückes Flannel oder eines Schwammes. Wenn man die Finger nicht feucht machen will, benutze man einen Stock. Mit heißem Wasser abzuwaschen, sobald die Farbenflecken aufgeweicht sind.

Glacestiefel oder Schuhe, weiße und helle Muster, zu reinigen.— Man nehme gereinigtes Benzin und feuchte damit die Schuhe an, wische sie ab und trockne sie. Wenn sie so klein sind, daß man die Hand nicht hineinstecken kann, so stopfe man ein Stück Zeug hinein, so daß sie voll sind. Weiße Glacestiefel oder Schuhe können dadurch gereinigt werden, daß man ein vollkommen reines Stück weißen Flannel mit etwas Salmiak anfeuchtet und den Stoff mit einem Stück weißer Seife abreibt. Alsdann reibe man das Glace vorsichtig ab, bis die fleckigen Stellen wieder weiß sind. Wenn das Flannel schmutzig geworden ist, so tausche man es mit einem Stücke reinen Flannel um.

Weißen Pelz zu reinigen oder zu renoviren.—Man fülle ein steinernes Gefäß zur Hälfte mit weißem Maismehl (für einen Kindermuff und Pelzkragen genügt ein Topf von 2 Gallonen Inhalt), setze das Gefäß auf den Ofen und erhitze das Mehl derart, daß man die Hand noch eben hineinstecken kann; auch rühre man es um, damit es nicht dörrt. Man lege ein einzelnes Stück Pelz zur Zeit hinein und reibe den Pelz ab, bis er ganz rein ist. Darauf schlage man das Mehl mit einem Stocke ab. Zur Reinigung der anderen Pelzgegenstände erhitze man das Mehl jedes Mal von Neuem; denn das Mehl muß unter allen Umständen heiß sein.

Fingerabdrücke an Thüren zu beseitigen.—Man löse Salzsoda, 1 Unze, auf in 1 Pint weichem Wasser und streiche es über die beschmierten Thüren oder anderes Tafelwerk. Zum Streichen nimmt man einen Schwamm oder ein Stück Tuch; dann reibe man mit einem anderen Tuch, welches mit heißem, reinem Wasser leicht angefeuchtet ist, nach.

Aetzende Mischung oder Seife zum Kleiderreinigen.—Salzsoda, ¼ Pfund; Castorseife, 2 Unzen; Stärke, 1 Unze; Borax, ½ Unze; weiches Wasser, 1 Quart. Anweisung.—Man koche die Seife im Wasser, bis sie aufgelöst ist, dann thue man die übrigen Bestandtheile hinzu, alle pulverisirt, und rühre sie um, bis Alles aufgelöst ist. Hierauf gieße man das Ganze in einen viereckigen Krug oder Kasten, damit es abkühlt, worauf es in Stangen zerschnitten werden kann nach jeder beliebigen Größe, wie sie für Geschäftszwecke üblich. Auch verpacke man die Seife, wenn sie verkauft werden soll. Wird gebraucht zur Beseitigung von Fettflecken, Theer, Farbe u. s. w., indem man mit einem feuchten Schwamm und Seife abreibt und damit die Flecken abwäscht und den Gegenstand reinigt.

Anmerkung. — Der Freund, der mir dieses Recept zur Einfügung in meine „3. und letzte Ausgabe“ gesandt hat, sagt: Es ist gerade so gut wie Blitz „Ausmerzer“ (“Lightning Eradicator”), der für 25 Cts. per Stange verkauft zu werden pflegt und, wie du einsehen wirst, viel billiger.

Die Seifenstücke, die man in der Regel an den Straßenecken für 25 Cts. kauft, sind nur ungefähr 1—1¼ Zoll lang, ¾ Zoll breit und ½ Zoll dick. Derselbe Freund sandte mir auch das nachfolgende Tintenrecept und ebenfalls die damit zusammenhängenden praktischen Rathschläge. Man kann sich darauf verlassen, daß sie gut sind, abgesehen von einem einzigen Punkte, den ich verändert habe, da ich noch etwas Besseres wußte.

Tinte — schwarze, für Schulzwecke — 1 Quart für 10 Cents. — Farbholz-Extract, ½ Unze; doppelchromsaures Kali, 10 Gr.; in 1 Quart heißem Regenwasser aufzulösen. Nachdem es abgekühlt ist, thue man es in eine Flasche und lasse es eine Woche lang unverschlossen. Alsdann ist es fertig zum Gebrauch. Im Anfang ist die Tinte fast blau, wird aber schnell schwarz. Ich habe diese Sorte lange in meiner Office gebraucht und halte sie für eine Tinte, die der besten Sorte ebenbürtig ist. [Diese letzte Bemerkung ist der einzige Punkt, in welchem ich ihm widerstreiten muß. Daß die Tinte für Schulzwecke gut ist, will ich nicht bestreiten. Ein mäßiger Frost schadet der Tinte nicht.

Brocat oder Broche Shawls. — Die weiße Mitte zu reinigen. — Auch für feine weiße Seide anzuwenden. — Man breite ein reines, weißes Tuch auf den Tisch und siebe trockenes, weißes Maismehl darauf, indem man damit die Mitte des Shawltuches bedeckt, welches man so auf das andere Tuch legt, daß die Mitte auf das Maismehl zu liegen kommt. Dann decke man die Mitte noch besonders zu, rolle das Ganze auf und lege es fort. Nach einer Woche stäube man das Shawltuch ab, nachdem man das Mehl entfernt hat und nun wird das Shawltuch schön rein und sauber sein. So sagt „Valentia“ zu Brockwood, Jll., im „Blade“. Sie sagt:

2. Eine andere und schnellere Methode. — Man nehme dieselbe Art Maismehl, ½ Pint, und grobes Salz, ½ Pint; gut zu mischen; dann mit einer Bürste, die ganz trocken sein muß, abzubürsten oder abzureiben. Diese Arbeit erreicht ihren Zweck schneller, doch ist die andere Methode besser, weil man das Reiben spart, wodurch nämlich das Gewebe sehr leicht ruinirt wird. Natürlich kann Seide das Reiben absolut nicht aushalten. Wohlverstanden: kein Wasser darf gebraucht werden; der Prozeß geht vollkommen trocken von statten.

Fingerzeige für die Wäscherin. — Waschen von Kammertuch in allen Farben, Muslin, brauner Leinwand u. s. w.; und Farbe und Weinflecken aus Seiden-, Woll- und Baumwollwaaren zu entfernen. — Außer den vorstehenden Recepten über allgemeines Waschen u. s. w. halte ich es für angemessen, ein paar Notizen oder „Fingerzeige“, wie ich mich in der Ueberschrift ausdrückte, zum Besten zu geben, die ich verschiedenen Quellen verdanke. Dieselben sind durchgängig kurz und schießen direkt in's Schwarze. Die ersten stammen von Mrs. E. S. Barrett in Sing Sing, N. Y., Juli 1882, „New York Examiner“. Sie sagt: Jede Hausfrau weiß, wie störend es ist, wenn beim Reinigen farbige Kleider u. s. w. ruinirt werden. Daher werden einige praktische Winke bezüglich der Wäsche von Kammertuch, Muslin u. s. w. den Lesern des „Examiner“ sicherlich willkommen und dienlich sein.

1. Um schwarze und weiße, steingraue, tiefschwarze oder dunkle Wollstoffe zu reinigen. — Bevor man die genannten Stoffe wäscht, tauche man dieselben in eine Lösung von Salz und Wasser, die man herstellt, indem man 2 Tassen voll Salz in 10 Quart kaltem Wasser auflöst. Alsdann hänge man die Kleider an einem schattigen Platz zum Trocknen auf. Das Salz verhindert ein Durcheinanderlaufen der Farben. Wenn sie trocken sind, wasche man sie in gewöhnlicher Weise in nicht allzuscharfem Seifenwasser. Man wasche schnell, wende die Innenseite nach außen und trockne das Kleid im Schatten. Ein wenig Salz im Spülwasser ist auch nützlich. Eine andere Methode ist die, 2 Tassen voll Weizen-Kleie in kaltes Wasser zu mischen und daraus einen weichen Brei zu bilden; dann rühre man dies in 1 Gallone weichem, kochendem Wasser um. Man lasse es darauf 1 Stunde kochen und siede es ab, worauf man es mit 5—6 Gallonen weichem, warmem Wasser vermischt. Seife ist überflüssig, denn Kleie hat die Eigenschaft, zu reinigen. Wenn das Kleid schwarze oder andere Farbe enthält, welche leicht „zerlaufen" kann, thue man 1 Eßlöffel voll Salz hinzu. In Wasser tüchtig auszuspülen. Für Stärke gebrauche man ein wenig weißes Leimwasser, kalt und rein. Man plätte es mit einem mäßig heißen Bügeleisen auf der unrechten Seite.

2. Wie man die obigen Farben dauernd erhalten kann. — Blaue, streichfarbene, tiefschwarze, schiefergraue u. s. w. Farben können dauernd erhalten werden, indem man Bleizucker zu dem Wasser hinzusetzt, in welchem sie zum ersten Male gewaschen werden sollen. Man löse 1 Unze Bleizucker in 1 Eimer heißem Wasser auf; rühre es sorgfältig um, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, und lasse die Mischung abkühlen. Wenn dieselbe ungefähr milchwarm ist, thue man die Bestandtheile hinzu und lasse sie 1 Stunde lang darin liegen. Bevor man das Kleid wäscht, hänge man es zum Austrocknen auf. Ist es trocken, so wasche man es laut Vorschrift in „Kleie" Wasser. Bleizucker macht die Farben beständig und dauernd, so daß diese Behandlung niemals wiederholt zu werden braucht. Man gebrauche Bleizucker mit Vorsicht, da er giftig ist. Gefahr ist jedoch nicht vorhanden, wenn man ihn in vernünftiger Weise gebraucht.

3. Braunes Leinen zu waschen. — Man nehme so viel gutes Timothy-Heu als nöthig ist, um einen 10-Quart-Kessel ⅔ voll zu stopfen; darauf füllt man weiches Wasser und lasse es kochen, bis das Wasser eine dunkelgrünliche Farbe erhält. Alsdann bereite man in der üblichen Weise Mehlstärke und gieße das Heuwasser ab, nachdem es kühl oder lauwarm geworden ist; man lasse das Leinen 10—15 Minuten durchweichen — nicht länger — darauf wasche man es ohne Seife. Ich Theile die Menge gewöhnlich in 2 Theile und brauche 1 Theil zum Abspülen. Leinen Anzüge und Staubmäntel, die auf diese Weise gewaschen werden, sehen in Folge dieser Behandlungsweise so gut wie neu aus.

4. Obst- oder Wein-Flecken aus Seiden-, Woll- oder Baumwoll-Stoffen zu entfernen. — Obst- oder Wein-Flecken können aus Seiden-, Woll- oder Baumwoll-Stoffen entfernt werden, indem man sie leicht mit Salmiak und Alkohol — 1 Theelöffel voll Salmiak auf 1 Weinglas von Alkohol — abspült. Zum Schluße wasche man sie mit klarem Alkohol. Der Rauch von einem angezündeten Streichholz entfernt die Ueberreste der Flecken.

Waschen von feinem Unterzeug. — Der Germanton „Telegraph" erzählt, daß eine berühmte Firma jener Stadt, welche Strumpfwaaren u. s. w. im-

portirt und verkauft, die folgenden Anweisungen zum Waschen des obengenannten Gegenstandes empfiehlt. Auch sagte der Redakteur des Blattes, daß seine eigene Erfahrung ihn in den Stand setze, das Recept zu empfehlen. Man löse 1 Pfund guter Seife in 4 Unzen warmen weichem Wasser auf. Darin spüle man die zum Waschen bestimmten Gegenstände tüchtig aus, indem man sie wiederholt mit der Hand schwenkt; dann drücke man sie kräftig, damit sie möglichst trocken werden und keine Seife daran bleibt; von Neuem spüle man sie alsdann forsch in reinem lauwarmen Wasser aus; schließlich presse man sie mittelst einer Wringermaschine aus, wenn man ein solches Instrument besitzt, und breite sie so aus, daß sie ihre gewöhnliche Form erhalten. Nunmehr sind sie an der frischen Luft zu trocknen. Die einzige Wirkung des Abreibens ist die, daß der Stoff zusammenschrumpft und ruinirt wird; daher sollte man diese Arten Kleiderstoff niemals so behandeln. Der bei der Fabrikation von seidenem Unterzeug benutzte Stoff ist ein animalisches (thierisches) Produkt, daher ist es unumgänglich nothwendig, daß nur die beste Sorte Seife und warmes Wasser gebraucht werde.

Flannel (alle möglichen Sorten) zu waschen, so daß es nicht gelb wird oder zusammenschrumpft. — Eine Dame, die sich mit „Michigan" unterzeichnet, sagt, sie wünsche den Leserinnen des „Blade" bekannt zu geben, wie man alle möglichen Sorten von Flannel wäscht, so daß er nicht gelb wird, noch zusammenschrumpft u. s. w. Man wasche ihn in kaltem Wasser und Seife. Wer sich vor kaltem Wasser fürchtet, kann es auch lauwarm, niemals aber heiß machen. Der letzte Satz ist durchaus nicht als ein fauler Witz aufzufassen. Im nächsten Frühling möge darum jede Dame, die dieses Blatt liest, ihre Flannelbecken, wollenen Strümpfe, Kindsflannelsachen u. s. w. auf die beschriebene Art waschen und mir schreiben, wie es ihr gefallen hat. Ich habe bereits vor langen Jahren von einer Dame aus Schottland gehört, daß man kein heißes Wasser gebrauchen darf, sondern nur warmes, weiches Wasser.

Anmerkung. — Wenn das Wasser ein wenig angewärmt ist, wird natürlich der Flannel nicht zusammenschrumpfen. Das Seifenwasser sollte bereitet werden, bevor man den Flannel in's Wasser thut und nicht, indem man die Seife darauf schmiert.

Scharlachflannel zu waschen, ohne daß er zusammenschrumpft oder abfärbt.—Um zu verhüten, daß Flannel- oder Kammgarnsachen irgend welcher Art in rother Farbe beim Waschen abfärben, wird von einigen Waschfrauen folgende, angeblich ausgezeichnete Methode empfohlen: Man mische Mehl, ½ Tasse, mit 1 Quart kaltem Wasser, ganz allmälig, koche es dann 10—15 Minuten und mische es mit dem lauwarmen Seifenwasser, drücke es aus und spüle es ab, drehe es durch eine Wringermaschine und trockne es. Die Sachen werden nicht abfärben oder sonstwie ruinirt werden, da man sie ja nicht reibt.

Anmerkung.—Hutmacher machen Woll- oder Filz-Hüte, wie sie genannt werden, indem sie auf ein Stück Zeug eine Schicht Wolle ausbreiten, es dann in heißes Wasser tauchen, darauf sie mit einer kleinen Walze rollen, sie von Neuem in's Wasser tauchen und sie rollen, bis die gewünschte Dicke vorhanden ist. Dasselbe thut man bis zu einem gewissen Grade jedes Mal, wenn wollene Stoffe in heißem Wasser mittelst Reibens gewaschen werden. Mithin ist es leicht erklärlich, daß das „Einschrumpfen" von Flannel beim Waschen desselben vermieden werden

kann, wenn man es nicht reibt und heißes Seifenwasser vermeidet. (Vergl. feines Unterzeug zu waschen u. s. w., oben). Das beste Mittel ist, es durch Auf- und Abschwenken in Seifenwasser zu reinigen, und zwar zweimal nach einander.

Bunte seidene Taschentücher zu waschen.—Um bunte seidene Taschentücher zu waschen, bereite man sich gutes Seifenwasser in lauwarmem Wasser, in welchem man ein wenig kohlensaures Salmiak aufgelöst hat. Man reibe die Taschentücher gelinde mit den Händen ab, bis die Flecken verschwunden sind. Dann spüle man sie in lauwarmem Wasser aus und presse sie, so daß sie möglichst trocken sind. Man fasse das Tuch nun an 2 Ecken an und schüttle es tüchtig aus und rolle es, nachdem man es in ein weiches Handtuch hineingelegt hat; und dann lege man das Taschentuch flach auf das Handtuch, drücke fest beim Plätten und plätte es auch schnell.—„Detroit Free Preß."

Alte seidene Kleider u. s. w.—Sie aufzufrischen, daß sie wie neue aussehen.—Ein Correspondent sagt: Eine höchst befriedigende Methode, alte seidene Kleider zu renoviren, ist die, einen alten Glacehandschuh in 1 Pint weichem Wasser zu kochen, bis der Handschuh auf die Größe der Hand eines 4jährigen Kindes zusammenschrumpft. Die Flüssigkeit wird dann leimig sein. Ist sie kalt, so bürste man Staub u. s. w. aus und feuchte die Seide tüchtig an, worauf man sie auf der unrechten Seite mit einem heißen Bügeleisen glatt macht."

Anmerkung. — Wenn es sich um die Reinigung eines Kleides handelt, so muß dasselbe in Stücke zerlegt werden, falls es recht schmutzig ist. (Vergl. „Seide, Cashmere u. s. w. zu reinigen.")

Teppiche zu waschen, ohne sie aufzunehmen. — Man nehme einen Eßlöffel voll Salmiak auf 1 Gallone mäßig warmes Wasser und reibe den Teppich mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste ab. Man wird sich wundern, was für eine schöne Farbe der Teppich alsdann erhält. Wenig Arbeit und billig. (Vergl. Salmiakspiritus—Sein Gebrauch u. s. w.)

Fensterwaschen. — Ein Correspondent sagt: Man nehme einen Eimer, fülle ihn zur Hälfte mit warmem Wasser und löse darin 1 Theelöffel voll Borax auf (der Verfasser hält es für besser, 1 ganzen Theelöffel voll pulveris. Borax oder ebensoviel Salmiakspiritus für 1 Gallone Wasser zu gebrauchen, wie oben, beim Teppichwaschen), dann tauche man ein Stück Sämischleder (ein Tuch leistet dieselben Dienste) in das Wasser ein und wasche die Fenster ab. Hierauf reibe man die Fenster mit einem trockenen Stück Sämischleder, trockne und polire sie. (Sämischleder ist das beste Mittel zum poliren, da es keine Fasern auf dem Glase hinterläßt, wie dies bei einem Tuche der Fall ist. Auf diese Weise können Fenster in wenigen Augenblicken gereinigt werden, ohne daß der Teppich, noch auch die mit dem Waschen betraute Person naß wird.

Spitzen-Schleier und Spitzen überhaupt.—Zu waschen oder zu renoviren. — Schleier wasche man sorgfältig in Alkohol und weichem Wasser, zu gleichen Theilen, indem man sie einfach mit den Händen preßt. Alsdann lege man ein Handtuch auf einen Tisch und breite den Schleier glatt aus und stecke die Ecken auf das Handtuch fest, damit der Schleier trocken wird. Bei sorgfältiger Arbeit wird der Schleier dadurch so gut wie neu werden. Auch Borarwasser kann zu demselben Zwecke gebraucht werden. Das Trocknen wird dann gerade so gemacht.

Für zarte Gewebe. — Naomi King sagt in dem Blatte "Farm and Fireside": Wenn man feine, theure Spitzen waschen will, so thue man ein wenig Borax in warmes Seifenwasser und lasse es darin 1 Stunde lang liegen, dann schüttle man die Seide in dem Wasser tüchtig durch und spüle sie 2—3 Mal in klarem Wasser ab, je nachdem dies nothwendig ist. Zu dem letzten Wasser thue man ein wenig weißen Zucker hinzu. Niemals gebrauche man jedoch Stärke. Man ziehe die Spitzen gehörig auseinander und lege sie zwischen weißes Zeug in einem alten Buche, bis sie trocken sind.

Anmerkung. — Sie sagt: „Ein wenig Borax" und „ein wenig Zucker". Das ist sehr unbestimmt. Ein Theelöffel voll pulv. Borax und dasselbe Quantum Zucker ist für 1 Pt. Wasser genügend. Der Borax ist vortrefflich beim Waschen von Schleiern, auch der Zucker thut dabei jedenfalls gute Dienste, gerade wie beim Waschen von weißer und anderer Seide.

Hartes Wasser weich zu machen, um Kleidungsstücke zu waschen, Schüsseln zu reinigen oder das Haus zu scheuern. — Eine Correspondentin sagt: Man nehme 2 Pfd. Waschsoda (Salz-Soda) und 1 Pfd. gewöhnlichen Steinkalk, koche dies in 5 Gall. Wasser 2—3 Stunden lang, stelle es dann bei Seite, damit es sich setzt, und gieße das klare Wasser oben ab und thue es in ein Gefäß (Besser ist es, es durchzusieben). Kann gebraucht werden beim Schüsselwaschen oder Ausputzen. Man thue dann einen Tassenkopf voll in einem Kessel voll Wäsche und thue dann das heiße Wasser hinzu. Die Wäsche wird rein und weiß davon werden, das Wasser aber wird weich werden, für die Hände durchaus nicht schädlich. Ich gebrauche einen alten eisernen Topf zu dem Verfahren.

Anmerkung. — Einige dieser Zeitungsmitarbeiterinnen bringen zuweilen treffliche Sachen an's Tageslicht; andere hingegen armselige Schriftstellerinnen, welche nicht gehörig beschreiben können, was sie meinen, z.B. dieses Frauenzimmer (es ist ja zweifelsohne ein Frauenzimmer) sagt: „Man koche es in 5 Gall. Wasser" — und darauf: „Man thue es in ein Gefäß." Das muß ja ein nettes Gefäß sein, das 5 Gallonen Wasser hält. Vielleicht gehören dazu 2—3 Gefäße. Auf der anderen Seite: „1 Theetasse voll in einem Kessel mit Wäsche, man gieße heißes Wasser hinein u. s. w." Warum sagt sie nicht: Man koche es in 2 Gall. Wasser, rühre es tüchtig um, wenn das Wasser heiß ist u. s. w. Denn ein 2-Gall. Kessel wird ja 2 Gall. Wasser sicher fassen. Im Uebrigen ist das Recept ausgezeichnet. Die Flüssigkeit ist ein treffliches Mittel zum Waschen. Ein Eßlöffel voll davon in einem Aufwaschebecken voll Wasser zum Schüsselweichen wird sich sehr zweckdienlich erweisen; und ein wenig in einem Wassereimer beim Hausputzen wird sich, wie die amerikanischen Mädchen sich ausdrücken, „just splendid" bewähren. Ein Eßlöffel voll davon in 1 Pt. oder 1 Qt. Wasser zum Abwaschen der Fingerabdrücke an den Thüren oder an anderem Holzwerk ist ebenfalls gut, und wenn man es fertig zum Gebrauch vorräthig hat, wird es stets bequem sein, obgleich Salmiakspiritus (s. daselbst) in gleicher Quantität zum allgemeinen Hausreinigen, Fensterwaschen u. s. w. auch nicht zu verachten ist. Ich kenne die Zeitungsmitarbeiterin nicht. Ich bekam das Recept ohne Beifügung des Namens der Absenderin per Post zugesandt. Aber so viel weiß ich, daß das Mittel probat und vorzüglich ist. Ein wenig davon, etwa 2 Eßlöffel voll in 2 Qts. heißem Wasser ist auch ein herrliches Mittel

zum Waschen der Füße, Hühneraugen aufzuweichen und die harte Haut an den Fersen abzulösen, kurz, um den ganzen Fuß zu reinigen und in Ordnung zu bringen.

Wasser weich zu machen.—Clark's Methode. — Wenn man gebrannten ungelöschten Kalk (Quicklime) hinzu thut, so wird das harte Wasser, welches Kalk enthält (alles harte Wasser enthält Kalk, denn der Kalk macht das Wasser eben hart) weich werden. Der hinzugefügte Kalk bemächtigt sich des kohlensauren Gases, welches der kohlensaure Kalk bei der Auflösung enthielt, und so gerathen der ursprüngliche kohlensaure Kalk und der in dem Prozeß gebildete zusammen und bilden eine weiße Masse. Diese Methode ist homöopathisch.

Anmerkung. — Dieser Schriftsteller hat Recht mit seinen Behauptungen bezüglich des Weichmachens des Wassers, aber er macht den Fehler, daß er nicht das richtige Quantum für ein Qt. oder ein anderes Maaß angiebt. Ungefähr 2 — 3 Eßlöffel von diesem Steinkalk, nachdem er soeben mit etwas heißem Wasser gelöscht ist, genügt für ein ganzes Faß. Man mische gehörig, indem man mit einem Stocke bis auf den Boden hinabreicht und den Inhalt umrührt. Dann lasse man es 2 — 3 Stunden lang abstehen.

Salmiak. — Verschiedenartiger Gebrauch desselben beim Hausreinigen, Waschen u. s. w. — Eine „Farmersfrau" im „Country Gentleman" sagt darüber: Es läßt sich gar nicht sagen, wie werthvoll irgend ein Versuch ist. Ich wußte, daß Salmiak, in Wasser aufgelöst, verschossenes Seidenzeug wieder auffrischen und Rockkragen reinigen kann. Als ich jedoch einmal einen grünen Flecken auf dem Teppich bemerkt hatte, versuchte ich ein halbes Dutzend andere Mittel und schließlich erst jenes. Aber gerade das letzte befriedigte mich einzig und allein. Ich that nämlich einen Theelöffel voll davon in heißes Wasser, nahm ein Stück Zeug und befeuchtete den Flecken gründlich, rieb ihn dann leicht ab — und die häßliche Stelle war verschwunden. Zum Reinigen von Silberzeug ist das Mittel vortrefflich. Die Silbersachen werden dadurch so glänzend wie neue, ohne daß sie ihre Schwere einbüßen. Auch für Spiegelglas und Fensterscheiben empfiehlt sich das Mittel. Als ich eines Tages ermüdet war, jedoch meine Tischtücher, die ziemlich grau waren, dennoch reinigen mußte, goß ich ein paar Tropfen Salmiak in das Wasser und rieb sie ab, und ich entdeckte sofort, daß das Mittel gleichsam Wunder zu wirken vermöge. Darum werde ich es auch stets wieder anwenden. Ich bin der Ansicht, daß alle Hausfrauen das unbestreitbare Recht haben, Versuche anzustellen und zu probiren, wie diese oder jene Mittel wirken. Auch wenn sich ein Recept nicht bewährt, lernen sie Etwas durch den Versuch. Zum Verschwenden hat keine Hausfrau eine Berechtigung und darum hoffe ich, daß jede Leserin sich für 10 Cents eine Flasche Salmiakspiritus kaufen und damit eine Reihe chemischer Versuche anstellen wird. Sie wird viel dabei lernen. Man reinige damit z. B. die Jacke des Söhnchens, die Kleider des Töchterchens, und wenn Alles hübsch reingemacht ist, gieße man ein paar Tropfen Salmiak in etwas weiches Wasser und wasche den Kindern damit die Hände. Die Erfahrungen werden günstig sein.

Anmerkung. — Diese Rathschläge sind sehr werthvoll, denn sie sporen und regen solche Leute an, welche wenig Gelegenheit haben, Betrachtungen anzustellen, sondern lieber den Tagesklatsch lesen. Besser wäre es für sie, wenn sie sich um nützliche Gegenstände kümmern würden. Die Dame spricht vom Auffrischen verschossener Seide. Wie stark wünscht sie die Lösung! Um fettige Kleidung zu reini-

gen, nehme man eine starke Lösung, von 1 Eßlöffel voll auf eine Tasse reines, weiches Wasser, indem man den Gegenstand direkt mit reinem Wasser abwäscht. Für Alpaca, Seide u. s. w. ist Salmiak von derselben Stärke stark genug indem man das Zeug mit reinem Wasser ausbürstet. Beim Reinigen von Spiegeln gieße man ein paar Tropfen auf ein reines Tuch, falte darauf das Tuch zusammen und reibe das Glas trocken ab. Beim Reinigen von Fensterglas thue man 1 Eßlöffel voll in 1 Pt. Wasser und wische das Glas mit einem trockenen Zeitungsblatt sorgfältig ab; dasselbe hinterläßt durchaus keine Fasern auf dem Glase, wie dies beim Tuche der Fall ist. Man nehme zum Reinigen von Knabenrockkragen und fettiger Kleidung ½ Theelöffel voll Salmiak; zum Reinigen von Silberzeug 1 Eßlöffel voll auf 1 Pt. oder weniger Wasser. Die Dame behauptet, daß Salmiak für alle jene Zwecke ausgezeichnet sei. Dabei ist es äußerst billig.

Gegen Bienen- und Wespenstiche. — Thut man ein wenig Salmiak auf Bienen- und Wespenstiche, Spinnenbißwunden und Verletzungen durch andere giftige Insecten, so wird das Gift sofort neutralisirt, und unschädlich gemacht werden und der Körpertheil weder anschwellen, noch sich entzünden. Aber man thue nur sehr wenig auf die Wunde und wasche es sofort wieder ab, damit es keinen Schaden anthut, da es beißt.

Borax gegen „Schwaben", zum Waschen, sowie gegen Catarrh, Schnupfen, und zur Pflege der Zähne. — Obgleich ich bereits über dieses Thema geschrieben habe, will ich doch noch ein Recept hier einschalten, um das andere gleichsam zu bekräftigen und um in wenigen Worten zu zeigen, was einige Leute von dem Borax halten. Ein Einsender sagt: ½ Pfd. davon pulverisirt und verstreut, wird die „Schwaben" aus dem Hause vertreiben. Eine Handvoll Pulver auf 10 Gallonen Wasser bringt eine Ersparniß von 50 Procent Seife (also die Hälfte). Es ist prächtig zum Zähneputzen und zum Reinigen des Kopfes von Schorf. (Vergl. die Bemerkungen des Verfassers über diesen Gegenstand, hinter dem andern Recept). Neuerdings behauptet ebenfalls ein Medizinischer Schriftsteller, daß Borax, in pulverisirtem Zustande, gegen Catarrh trefflich anzuwenden sei.

Rostflecke aus Linnenzeug zu entfernen. — Man nehme ½ Unze Kleesäure, in kleinen Stücken und lege dieselbe in eine Flasche, die man gut verschließt. Wenn sich nun ein Eisenrostfleck auf einem weißen Tischtuche oder anderer weißer Wäsche zeigt, so löse man ½ Theelöffel von der Säure auf, indem man 2—3 Eßlöffel voll heißem Wasser darüber gießt, den Flecken damit anfeuchtet oder mittelst eines Schwammes oder Lappens betupft und sobald der Rostfleck verschwunden ist, mit reinem Wasser abspült. Auf diese Weise kann die Säure dem Zeug keinen Schaden zufügen. Citronensaft und ein wenig Salz ist für diesen Zweck ebenfalls vortrefflich. Man bleiche das Zeug in der Sonne. Wenn ein einzelnes Verfahren keine genügende Wirkung erzielt, so wiederhole man es. Anstatt das Zeug in die Sonne zu legen, nachdem man es mit Citronensaft angefeuchtet hat, halte man den Flecken über einen dampfenden Theekessel. Auch die oben beschriebene Methode mit cremor tartari zur Beseitigung von Obstflecken beseitigt Rost.

Obstflecken, neue oder alte, zu entfernen.—„Tante Sophie" erzählt im „Blade", daß neue Obstflecken dadurch entfernt werden können, daß man die Lein-

wand dicht über eine Schüssel hält und heißes Wasser auf die Leinwand gießt, so daß das Wasser durch dieselbe in die Schüssel läuft. Dann erst schmiere man Seife auf den Fleck und wasche ihn ab. Ist der Flecken alt, so thue man ein wenig cremor tartari darauf, stecke das Zeug in kaltes Wasser und bringe dieses zum Kochen. Entstehen Flecken auf Tischtüchern, so reibe man sie sofort mit Salz und stecke sie dann in heißes Wasser.

Muslin zu bleichen. — Frau S. M. B. übersendet dem „Blade" folgende Anweisung, welche sie 12 Jahre lang erprobt hat, ohne den Stoff zu beschädigen. Sie sagt: In 8 Quart warmes, weiches Wasser, thue man 1 Pfund chlorsauren Kalk, rühre die Mischung ein paar Minuten lang mit einem Stocke um, filtrire sie durch ein Stück grobes Muslin und bearbeite die Wäsche mit den Händen. Dann thue man 5 Eimer voll warmem Wassers hinzu, rühre die chlorsaure Flüssigkeit mit denselben tüchtig zusammen und lasse die Wäsche eine Stunde lang stehen. Ab und zu wende man dieselbe jedoch um, so daß jeder Theil gehörig durchfeuchtet wird. Nachdem man das Zeug herausgenommen hat, wasche man es zu verschiedenen Malen mit frischem Wasser und entferne den Kalk, spüle den Stoff dann aus und trockne ihn. Mit dieser Quantität kann man 25 Yards weißen Muslin bleichen. Wenn der Muslin gründlich naß gemacht und dann getrocknet wird, ehe man ihn bleicht, wird er mehr gleichmäßig und schneller bleichen.

Anmerkung. — Diese Dame macht sich ungeheuer viel Arbeit, mehr als nothwendig ist. Sie sagt, man soll das Muslin anfeuchten und trocknen, bevor man es bleichen läßt u. s. w. Man braucht weiter nichts zu thun, als die Kalküberreste zu entfernen, und nachdem man dies durch kaltes Wasser bewirkt hat, ist man fertig. Eine treffliche Methode zum Trocknen ist, das Muslin auf dem Rasen auszubreiten.

Mehlthau aus Kleidungsstücken zu entfernen. — Man nehme gewöhnliche weiche Seife und streue ein wenig (ganz wenig) Salz auf die abgeschabten Seifentheilchen. Mit dieser Mischung reibe man die Flecken ein und lasse sie über Nacht darauf haften. Wenn der Flecken am anderen Morgen nicht verschwunden ist, so betupfe man das Kleidungsstück von Neuem. Die chlorsaure Mischung, von der ich weiter oben sprach, ist auch geeignet zur Entfernung von Mehlthau. Oder aber auch: man thue ½ Tasse voll chlorsaurem Kalk in 2 Quart heißes Wasser, feuchte den Gegenstand mit kaltem Wasser an, stecke ihn darauf in das Kalkwasser und lasse ihn darin, bis der Mehlstaub gebleicht ist, dann spüle man ihn in Wasser ab, um den Kalk zu entfernen.

1. **Glanzleinen.—Wie es hergestellt wird.**— Gestärktes Leinen glänzend zu machen, thue man etwas Paraffin (ein klein Bischen für einen Busenstreifen oder für die Manchetten genügt) in die heiße Stärke, nehme ein heißes Bügeleisen mit runder Spitze und reibe mit kräftigem Druck eine geraume Zeit. Ein guter Theil „Ellbogenkraft" ist unbedingt nöthig.

2. **Versengtes Leinen (durch Bügeln) wieder weiß zu machen.**— Ist eine leinene Manschette oder ein anderer Gegenstand durch ein heißes Bügeleisen versengt, so läßt sich das sehr leicht wieder gut machen, indem man das Zeug direkt den Sonnenstrahlen aussetzt.

Bügeleisen von Rost oder von Stärke zu reinigen. — Bügeleisen nehmen oft die Stärke an und rosten, wenn Wasser darauf kommt. Mit

weißem Salz soll sich dies leicht entfernen lassen, allein ich halte dieses Mittel nicht für sehr gut und rathe das folgende an: Ein Stück gelbes Bienenwachs wird in ein grobes Tuch geschlagen, dann reibt man das heiße Eisen rasch mit dem Wachs und hierauf mit dem Tuch ab.

Wachstuch glänzend zu machen. — Dies macht man sehr einfach, indem man das Tuch in einer Mischung von Milch und Wasser, halb und halb, aber ohne Seife, wäscht und dann mit einem alten weichen Lumpen trocken reibt und polirt. Auf diese Weise hält es die ursprüngliche Farbe lange Zeit.

Farbe auf Pflanzen und Blumen zu bewahren, für Herbarien. — Botaniker klagen oft, daß die Pflanzen und Blumen in ihren Herbarien schnell die Farbe verlieren und verblassen. Dagegen giebt eine Wiener Zeitung folgendes Recept: Man lege die Pflanzen in eine warme Mischung von 1 Theil Hydrochlorsäure auf 600 Theile Alkohol, dann lege man sie zwischen Löschblätter und sie behalten ihre natürliche Farbe; das muß aber schnell geschehen.

Anmerkung. — Das ist im Verhältniß von 1 Dr. Hydrochlorsäure zu 9 Unzen und 3 Dr. Alkohol und ist mit Erfolg erprobt.

2. Andere Art. — Eine andere Art, den Blumen die Farbe zu sichern, ist folgende: Bügle sie mit warmen (nicht heißen) Eisen, worauf ein wenig Walrat (spermaceti) gerieben worden ist. Dieses Mittel bewahrt die ursprünglichen Farben und giebt einen besseren Glanz als alle anderen Hilfsmittel. Das Experiment kann übrigens sehr schnell ausgeführt werden, und eine Dame, die das langsame Verfahren der alten Methode kennt, wird diese sicherlich vorziehen.

Anmerkung. — Das Eisen muß heiß genug sein, um den Walrat stets weich zu halten, sonst kann man ihn nicht über die Blätter verbreiten.

Goldäpfel (Tomatoes) im Dezember zu reifen. — Ein Gärtner in Massachusetts brachte Tomatoes im Dezember zur Reife, welche im Juli gepflanzt worden waren, und zwar in neunzölligen Töpfen. Sie wurden im Treibhause künstlich gereift. Ein Absud aus Tomato-Blättern that die besten Dienste gegen Blattläuse und ihr eigenthümlicher Geruch reichte hin sie zu vertreiben für lange Zeit. Siehe diese Zerstörer.

Blumentöpfe für den Hausgebrauch zu malen und zu bronziren. — Blumentöpfe bemalt man für den Gebrauch im Freien am besten mit grellen Farben, z. B. roth oder blau; das grüne Laubwerk bildet dann einen hübschen Contrast; für den Hausgebrauch aber mit hellem, gewöhnlichem Firniß; bildet aus einem Stückchen Zeug oder feinen Tuch an einem kleinen Stöckchen einen Pinsel und tragt damit das Bronze-Pulver auf. Man kann es auch zierlich machen, wenn man den Topf blau und roth gestreift malt und dann mit Bronze überzieht, so erhält man einen Goldglanz, der sehr hübsch gegen die Farbe absticht. Natürlich dürfen die Töpfe nicht den Einflüssen der Witterung im Freien ausgesetzt werden.

Aufgesprungene Hände zu heilen. — Ein Arbeiter, der sehr an aufgesprungenen Händen litt und schon alles Mögliche versucht hatte, schmierte zuletzt Copallack in die Risse und war innerhalb 48 Stunden geheilt. Das Mittel hat schon mehr geholfen. Er selbst hatte es noch verschiedentlich mit Erfolg angewandt, ehe er es veröffentlichte. Er kaufte ein 10-Cent Fläschchen mit Lack und

trug ihn mit einem Wollknäulchen auf, wie es erforderlich war. Das ist einfach und wirksam. Man bekommt den Copallack fast bei allen Malern und Farbenhändlern.

Carrotten (Mohrrüben).—Eine sehr gute Nahrung für Mensch u. Hausthier.—Ein Einsender, dessen Meinung der Verfasser sich anschließt, nur daß er für Pferde Pastinak den Mohrrüben vorziehen möchte, sagt: Die Mohrrübe ist eine der gesundesten und nahrhaftesten Gartengewächse und sollte, ebenso wie es als gewöhnliches Nahrungsmittel die ausgedehnteste Verwendung verdient, auch auf den feinsten Tafeln versucht werden. Als landwirthschaftliche Pflanze ist die Mohrrübe unübertrefflich als Futter für Pferde und Milchkühe, und jeder Farmer sollte das beherzigen. Die Mohrrübe gedeiht am besten in leichtem, lockerem Lehmboden, der im Vorjahre frisch gedüngt ist. In ganz frisch gedüngtem Boden werden die Mohrrüben leicht unförmlich, ungeschlacht. Besser der Boden ist etwas trocken als zu fett gedüngt. Pflanzen muß man sie ziemlich spät im Jahre. Zuvor lege man den Samen 24 Stunden in lauwarmes Wasser, dem man etwas Asche oder Gips beigemischt hat, und lege ihn so in den Boden.

Anmerkung.—Am besten säet man den Samen in Furchen, wie der Verfasser behauptet, weshalb wir uns auf seinen Ausspruch beziehen.

Eingemachte Mohrrüben (Carrotten) für den Tischgebrauch. — Ein neuerer Einsender sagt hierüber im „Rural New Yorker": Gewaschen und geschält, gut gekocht, in kleine Würfel von gleicher Größe geschnitten und mit Weinessig übergossen ist das beste Verfahren, die Mohrrüben für die Tafel zuzubereiten.

Anmerkung. — Ist der Weinessig richtig gewürzt, so erhöht dies den angenehmen Geschmack.

Bohnen sollen nur in weichem Wasser gekocht werden. — A. C. Arnold in Stamford, Conn., sagt: Ich mache darauf aufmerksam, daß man zum Kochen der Bohnen nur weiches Wasser verwenden darf, sonst bleiben sie hart — das weiß ich genau, ich habe es in der Armee gelernt.

Anmerkung. — Zweifellos ist weiches Wasser zum Bohnenkochen vorzuziehen, wenn man es haben kann.

Ganz ähnlich zweckmäßig ist das nächste, was über Kochäpfel handelt, und da dies in jedem Haushalte willkommen sein mag ist, setze ich es hierher.

Apfel-Entkerner zu machen. — Aus Zinn oder Weißblech geschnitten u. s. w. — Man schneide ein Stück Weißblech 3 Zoll breit, 4 Zoll lang, rolle es auf der 4zölligen Seite auf, so daß die Rolle ¾ Zoll im Durchmesser hat, und zwar so, daß das eine Ende etwas dünner ist als das andere, um das Instrument leicht herausziehen zu können.

Anmerkung. — Wenn man einen kleinen Draht am breiten Ende anbringt, bevor man es aufrollt, so verletzt man sich beim Einstoßen in den Apfel nicht die Hand.

1. Silbersachen mit leichter Mühe zu poliren. — Hat man Silbersachen zu poliren behufs besserer Reinigung, so bereite man ein Stück Silberzeug folgendermaßen zu: Man nehme Hirschhorngeist (Schwefeläther), 2 Unzen und koche ihn in 1 Quart weichem Wasser. Dann tauche man einige Stücke Muslin in die Flüssigkeit und hänge sie hübsch ausgedrückt zum Trocknen auf. Wenn sie trocken sind, falte man sie zusammen und nehme sie in Gebrauch. Man reibe

einfach das Silber mit einem solchen Stücke ab und man wird über den Erfolg erstaunt sein. Man bringe aber ja keine Seife an Silbersachen, weil dadurch der ursprüngliche Glanz zerstört wird.

2. Angelaufene Silbersachen blank zu machen. — Angelaufene Silbersachen soll man nie mit Putzpulver blank machen, sondern nur mit einer weichen Bürste und scharfen Lauge (Kohlenasche- oder Pottaschenlauge), worauf man sie mit lauwarmem Wasser abspült. Dann trockne man die Stellen tüchtig ab und polire sie durch sorgfältiges Abreiben mit etwas Putzpulver. — „Harper's Bazar."

Anmerkung. — Wenn man die Silbersachen gut verwahrt, können sie nicht leicht anlaufen.

3. Politur für Silbersachen.—Statt Pariser-Weiß, der gebräuchlichen Politur für Silbersachen, halte ich folgende für empfehlenswerth: Man koche 4 Unzen Pariser-Weiß in einem Pint weichen Wassers, lasse es erkalten, fülle es auf Flaschen und 1 Unze Amoniakwasser hinzu. Man schüttle es vor dem Gebrauch und reibe das Silber mit einem in der Mischung getränkten Läppchen ab, worauf man mit einem Stück Sämisch-Leder polirt.

Flecken von Salpetersäure auf Silber zu entfernen.—Flecken von Salpetersäure auf Silber entfernt man leicht mit Reiben von einem Stück Calicyanidum. Sonst nehme man unterschwefelsaures Sodasalz (das ist kein Gift,) mit Wasser vermischt und wasche die Flecken damit ab. Aber womöglich stets mit weichem Wasser. Das habe ich von einem Photographirer und kann es empfehlen.

"Cut Worms" von Kohl zu vertreiben und fern zu halten.— Man streue rings um jede Pflanze einen Eßlöffel voll Salz und drücke es leicht in den Boden. Das heißt „zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen", denn es ist gutes Düngmittel. Ich habe gesehen, wie die Hälfte der Pflanzen die in einen Garten gesetzt wurden in der ersten Nacht durchfressen worden waren. Es ist eine kleine Mühe und hilft sehr viel. (Siehe „Cut Worms" zu vertreiben).

Grillen zu vertreiben und fern zu halten.—Man stecke schottischen Schnupftabak in ihre Löcher. Das hilft sehr, ich habe es selbst versucht. Man kann ihn auch mit einer Feder in die Löcher streuen.

1. Kamine feuersicher anzulegen. — Wenn man Schornsteine baut, habe man stets ein Brett mit Mörtel zur Hand, um den Schornstein damit, sowie ein Theil fertig ist, von innem zu gypsen; diesem Mörtel wird der vierte Theil gewöhnlichen Salzes hinzugefügt, welches bewirkt, daß der Mörtel mit einer Glasur überzogen wird, woran der Ruß nicht haften kann; in Folge dessen ist nichts da, was brennen könnte. Vorsicht ist besser als Nachsicht.

2. Schornsteine, die nicht rauchen, zu bauen. — Ein Mann, mit langjähriger Erfahrung im Schornsteinbauen, bemerkt das Folgende: „Um Schornsteine zu bauen, die nicht rauchen, sorge man, daß der Raum, welcher direkt an den Hals des Schornsteines stößt genügend groß und weit ist, wodurch Zug bewirkt wird; nach Wunsch kann der Schornstein weiter oben wieder etwas enger werden." Dies klingt sehr vernünftig.

3. Schadhafte Stellen in Schornsteinen, Deckenfenstern u. s. w. auszubessern.— Man nehme 20 Maß feinen, weißen Sand, 2 Maß Bleiglätte

trug ihn mit einem Wollknäulchen auf, wie es erforderlich war. Das ist einfach und wirksam. Man bekommt den Copallack fast bei allen Malern und Farbenhändlern.

Carrotten (Mohrrüben).—Eine sehr gute Nahrung für Mensch u. Hausthier.—Ein Einsender, dessen Meinung der Verfasser sich anschließt, nur daß er für Pferde Pastinak den Mohrrüben vorziehen möchte, sagt: Die Mohrrübe ist eine der gesundesten und nahrhaftesten Gartengewächse und sollte, ebenso wie es als gewöhnliches Nahrungsmittel die ausgedehnteste Verwendung verdient, auch auf den feinsten Tafeln versucht werden. Als landwirthschaftliche Pflanze ist die Mohrrübe unübertrefflich als Futter für Pferde und Milchkühe, und jeder Farmer sollte das beherzigen. Die Mohrrübe gedeiht am besten in leichtem, lockerem Lehmbden, der im Vorjahre frisch gedüngt ist. In ganz frisch gedüngtem Boden werden die Mohrrüben leicht unförmlich, ungeschlacht. Besser der Boden ist etwas trocken als zu fett gedüngt. Pflanzen muß man sie ziemlich spät im Jahre. Zuvor lege man den Samen 24 Stunden in lauwarmes Wasser, dem man etwas Asche oder Gips beigemischt hat, und lege ihn so in den Boden.

Anmerkung.—Am besten säet man den Samen in Furchen, wie der Verfasser behauptet, weshalb wir uns auf seinen Ausspruch beziehen.

Eingemachte Mohrrüben (Carrotten) für den Tischgebrauch. — Ein neuerer Einsender sagt hierüber im „Rural New Yorker": Gewaschen und geschält, gut gekocht, in kleine Würfel von gleicher Größe geschnitten und mit Weinessig übergossen ist das beste Verfahren, die Mohrrüben für die Tafel zuzubereiten.

Anmerkung. — Ist der Weinessig richtig gewürzt, so erhöht dies den angenehmen Geschmack.

Bohnen sollen nur in weichem Wasser gekocht werden. — A. C. Arnold in Stamford, Conn., sagt: Ich mache darauf aufmerksam, daß man zum Kochen der Bohnen nur weiches Wasser verwenden darf, sonst bleiben sie hart — das weiß ich genau, ich habe es in der Armee gelernt.

Anmerkung. — Zweifellos ist weiches Wasser zum Bohnenkochen vorzuziehen, wenn man es haben kann.

Ganz ähnlich zweckmäßig ist das nächste, was über Kochäpfel handelt, und da dies in jedem Haushalte willkommen sein mag ist, setze ich es hierher.

Apfel-Entkerner zu machen. — Aus Zinn oder Weißblech geschnitten u. s. w. — Man schneide ein Stück Weißblech 3 Zoll breit, 4 Zoll lang, rolle es auf der 4zölligen Seite auf, so daß die Rolle ¾ Zoll im Durchmesser hat, und zwar so, daß das eine Ende etwas dünner ist als das andere, um das Instrument leicht herausziehen zu können.

Anmerkung. — Wenn man einen kleinen Draht am breiten Ende anbringt, bevor man es aufrollt, so verletzt man sich beim Einstoßen in den Apfel nicht die Hand.

1. Silbersachen mit leichter Mühe zu poliren. — Hat man Silbersachen zu poliren behufs besserer Reinigung, so bereite man ein Stück Silberzeug folgendermaßen zu: Man nehme Hirschhorngeist (Schwefeläther), 2 Unzen und koche ihn in 1 Quart weichem Wasser. Dann tauche man einige Stücke Muslin in die Flüssigkeit und hänge sie hübsch ausgedrückt zum Trocknen auf. Wenn sie trocken sind, falte man sie zusammen und nehme sie in Gebrauch. Man reibe

einfach das Silber mit einem solchen Stücke ab und man wird über den Erfolg erstaunt sein. Man bringe aber ja keine Seife an Silbersachen, weil dadurch der ursprüngliche Glanz zerstört wird.

2. Angelaufene Silbersachen blank zu machen. — Angelaufene Silbersachen soll man nie mit Putzpulver blank machen, sondern nur mit einer weichen Bürste und scharfen Lauge (Kohlenasche- oder Pottaschenlauge), worauf man sie mit lauwarmem Wasser abspült. Dann trockne man die Stellen tüchtig ab und polire sie durch sorgfältiges Abreiben mit etwas Putzpulver. — „Harper's Bazar."

Anmerkung. — Wenn man die Silbersachen gut verwahrt, können sie nicht leicht anlaufen.

3. Politur für Silbersachen.—Statt Pariser-Weiß, der gebräuchlichen Politur für Silbersachen, halte ich folgende für empfehlenswerth: Man koche 4 Unzen Pariser-Weiß in einem Pint weichen Wassers, lasse es erkalten, fülle es auf Flaschen und 1 Unze Amoniakwasser hinzu. Man schüttle es vor dem Gebrauch und reibe das Silber mit einem in der Mischung getränkten Läppchen ab, worauf man mit einem Stück Sämisch-Leder polirt.

Flecken von Salpetersäure auf Silber zu entfernen.—Flecken von Salpetersäure auf Silber entfernt man leicht mit Reiben von einem Stück Calicyanibum. Sonst nehme man unterschwefelsaures Sodasalz (das ist kein Gift,) mit Wasser vermischt und wasche die Flecken damit ab. Aber womöglich stets mit weichem Wasser. Das habe ich von einem Photographirer und kann es empfehlen.

"Cut Worms" von Kohl zu vertreiben und fern zu halten.— Man streue rings um jede Pflanze einen Eßlöffel voll Salz und drücke es leicht in den Boden. Das heißt „zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen", denn es ist gutes Düngmittel. Ich habe gesehen, wie die Hälfte der Pflanzen die in einen Garten gesetzt wurden in der ersten Nacht durchfressen worden waren. Es ist eine kleine Mühe und hilft sehr viel. (Siehe „Cut Worms" zu vertreiben).

Grillen zu vertreiben und fern zu halten.—Man stecke schottischen Schnupftabak in ihre Löcher. Das hilft sehr, ich habe es selbst versucht. Man kann ihn auch mit einer Feder in die Löcher streuen.

1. Kamine feuersicher anzulegen. — Wenn man Schornsteine baut, habe man stets ein Brett mit Mörtel zur Hand, um den Schornstein damit, sowie ein Theil fertig ist, von innem zu gypsen; diesem Mörtel wird der vierte Theil gewöhnlichen Salzes hinzugefügt, welches bewirkt, daß der Mörtel mit einer Glasur überzogen wird, woran der Ruß nicht haften kann; in Folge dessen ist nichts da, was brennen könnte. Vorsicht ist besser als Nachsicht.

2. Schornsteine, die nicht rauchen, zu bauen. — Ein Mann, mit langjähriger Erfahrung im Schornsteinbauen, bemerkt das Folgende: „Um Schornsteine zu bauen, die nicht rauchen, sorge man, daß der Raum, welcher direkt an den Hals des Schornsteines stößt genügend groß und weit ist, wodurch Zug bewirkt wird; nach Wunsch kann der Schornstein weiter oben wieder etwas enger werden." Dies klingt sehr vernünftig.

3. Schadhafte Stellen in Schornsteinen, Deckenfenstern u. s. w. auszubessern.— Man nehme 20 Maß feinen, weißen Sand, 2 Maß Bleiglätte

(litharge) und 1 Maß frisch gelöschten Kalk; dies wird trocken zusammen vermischt und dann so viel gekochtes Leinsamenöl hinzufügt, bis es die Konsistenz von gewöhnlichem Glaserkitt hat. Dies bringt rasch ein und bildet einen festen dauerhaften Kit.

1. Zu verhindern daß Motten in Teppiche kommen. — Man befeuchte den Boden an den Seiten des Zimmers gründlich mit Terpentingeist (spirits of turpentine), ehe man den Teppich legt. Am besten geschieht das Befeuchten vermittelst eines Pinsels, gerade so wie man anstreicht. Durch dieses Verfahren werden die Nisse oder Eier, die sich etwa dort befinden zerstört und ihrer weiteren Verbreitung wird ein Damm gesetzt. Salz in gehörigen Quantitäten während des Kehrens auf den Teppich zu streuen, ist nicht nur ein Verhinderungsmittel, sondern es wird dadurch auch das Aufwirbeln von Staub vermieden.

2. Um die im Teppich befindlichen Motten zu zerstören ohne den Teppich aufzunehmen.— Man lege auf den Stellen des Teppichs, wo man Motten vermuthet, ein grobes in klares Wasser getauchtes und dann lose ausgebrehtes Handtuch glatt hin, auf dieses legt man ein derbes Stück Packpapier, damit der Dampf inwendig bleibt und bügelt dann gehörig mit einem heißen Eisen. Wird dies gründlich gethan so werden die Motten von der Hitze und dem Dampf getödtet. Sobald man vermuthet daß sich weitere Motten gebildet haben, so wiederhole man das Verfahren. Der Teppich leidet durchaus nicht darunter, auch die Farben gehen nicht aus; großer Druck ist nicht nöthig da die Motten von der Hitze und dem Dampf getödtet werden.

3. Motten in gepolsterten Möbeln, sicheres Mittel; auch gut gegen Motten in Pelzwaaren, Flannel u. s. w. — Ein Einsender sagt in einem Blatte welches in Grand Rapids, Mich. erscheint, hierüber das folgende: Eine Art von Geheimmittel, welches Polsterer anwenden um Motten aus gepolsterten Möbeln zu entfernen ist das Folgende welches er durch ein Beispiel illustrirt. Möbeln welche anscheinend von Larven (Motten im ersten Stadium der Entwickelung) wimmelten und von welchen man schon hunderte dieser Insekten entfernt hatte, wurden in ein besonderes Zimmer gebracht. Man kaufte 3 Gallonen Benzin zu 80 Cents die Gallone, dann wurden die ganzen Möbeln vermittelst einer kleinen Gießkanne welche mit einer feinen Brause versehen war, mit dem Oel getränkt. Die Folge hiervon war, daß jede Motte, jede Larve und jedes Ei getödtet wurde. Schon nach ein paar Stunden wurden die Möbel wieder trocken, und nach drei bis vier Tagen war der Geruch des Benzins vollständig verschwunden. Weder Firniß, Holz, Zeug noch das zum Stopfen benutzte Haar hatten den geringsten Schaden erlitten. Dies geschah vor Monaten, und seitdem hat sich auch nicht die Spur einer Motte gezeigt. Auch die Teppiche wurden an den Seiten mit demselben guten Erfolg eingespritzt. Für Pelz,- Flanell- und überhaupt alle Wollwaaren worin Motten sind, ist Benzin unschätzbar. Man lege die betreffenden Gegenstände in eine Kiste, besprenge sie mit Benzin und mache die Kiste dann fest zu, in 1 oder 2 Tagen werden alle Insekten getödtet sein, und nachdem die Kiste geöffnet worden ist, wird der Geruch sehr rasch verfliegen.

Bemerkungen. — Beim Gebrauch des Benzins, wie schon in Verbindung mit Handschuhreinigen bemerkt, darf man weder Feuer noch eine brennende Lampe

in der Nähe haben, da der Dunst des Benzins, wenn derselbe mit der Flamme in Berührung kommt, hinreicht, das Benzin, welches sich außerordentlich leicht entzündet, explodiren zu lassen.

4. Mottenpulver, um Pelze, Wollenwaaren u. s. w. zu verpacken.—1 Dr. Hopfenmehl (lupulin), 2 Unzen schottischer Schnupftabak (Scotch snuff), 1 Unze pulverisirten Gummikampher (gum camphor), 1 Unze Sägespäne von Cedarholz (cedar saw dust); dies werde gründlich vermischt und auf die gründlich ausgeklopften Pelz- oder Wollenwaaren gestreut oder in kleinen Säckchen dazwischen gelegt. Dies Pulver enthält Bestandtheile von allen der besten Vorbeugungsmittel. Doch sollten vorher schon Eier in das Zeug gelegt worden sein, so wird das angeführte Mittel das Ausbrüten derselben nicht verhindern können, und sie werden ihr Werk der Zerstörung beginnen, wenn sie nicht durch Benzin oder einen anderen tödtlich wirkenden Stoff getödtet werden. Am besten ist es also, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man Spuren von Motten entdecken, das Zeug nochmals vor dem Verwahren gehörig ausklopfen. Erst die Motten und ihre Eier aus dem Zeug durch Ausklopfen zu entfernen und dann dasselbe in Kisten oder Papiersäcken zu versiegeln, ist dem „Boston Transcript" entnommen, welches noch hinzufügt: Wenn man die Motten absperrt und keine einsperrt, so ist man davor gesichert." Dies unterliegt keinem Zweifel.

Löcher und Risse in den Wänden auszufüllen. — Man verarbeite Gyps (plaster of Paris) bis er die Konsistenz von weichem Glaserkitt hat, wende ihn sofort an und mache ihn außen mit einem breiten Messer glatt, wodurch es so schön wird, als habe es ein Maurer gemacht; man bereite nur eine kleine Quantität auf einmal, da es leicht eintrocknet, wenn es nicht fortwährend verarbeitet wird; nachdem es einmal hart geworden ist, nützt alles Verarbeiten nichts mehr. Man kann auch ein wenig feinen weißen Sand hinzufügen, wenn man gerade welchen zur Hand hat; es geht aber auch sehr gut ohne.

1. Zwiebeln — deren Wirksamkeit gegen Würmer und Erkältungen. — Eine Mutter läßt sich in "Hant's Advertiser" folgendermaßen über diese Sachen vernehmen:

„Regelmäßig zweimal wöchentlich bekommen meine Kinder ein Gericht vorgesetzt, auf welches sie sich schon im Voraus freuten, und das sie mit dem größten Genuß aßen; dies Gericht bestand aus gekochten Zwiebeln und wurde gewöhnlich in Verbindung mit kaltem gehacktem Fleisch gegeben. Die Kleinen wußten jedoch nicht, daß dies die wirksamste Medizin gegen das Leiden, womit fast alle Kinder geplagt sind — nämlich Würmer ist. Durch die Anwendung dieses Mittels allein, blieben meine Kinder von Würmern verschont. Die Kinder wurden auch angehalten, Schnittlauch auf ihren Butterbroden zu essen, welchen sie zu diesem Zwecke in ihren Gärtchen stehen hatten. Es war ein Arzt, der mich zuerst darauf aufmerksam machte, das der Genuß gekochter Zwiebeln ein unfehlbares Mittel gegen eine Erkältung auf der Brust sei. Er wußte zur Zeit nicht daß sie auch für anderes gut wären." Der Herausgeber des Blattes fügt noch hinzu: „Vor Kurzen ist ein Fall vorgekommen, wo ein Patient der außerordentlich an Rheumatismus litt, durch den Genuß roher oder gekochter Zwiebeln sehr große Linderung verspürte. Der Betreffende hatte vorher türkische Bäder, Galvanismus und fast alle als sichere Heilmittel angepriesenen Medikamente versucht ohne eine Linderung seiner Schmerzen zu erzielen."

Bemerkungen. — Die Ansichten des Verfassers und Anderer über die Wirksamkeit der Zwiebel als Heilmittel findet man in der „Medizinischen Abtheilung" ausgeführt.

2. Der Zwiebelbau.—Die neueste Methode.— Kürzlich erschien der folgende Artikel in der „Toledo Evening Post"; ich führe ihn hier an, damit meine Leser selbst urtheilen mögen, ob es besser ist fortzufahren, die Zwiebelreihen nur ungefähr einen Fuß auseinander zu haben und bei Hand anzubauen, oder ob es zweckmäßiger ist, die Reihen wenigstens zwei Fuß auseinander zu haben und mittelst des Cultivaters anzubauen, wozu selbstverständlich ein größeres Stück Land nöthig ist, um eine gewisse Anzahl von Scheffeln zu ernten. Dies hängt jedoch größtentheils davon ab, wie viel Land jemand zu dem Zwecke hat und wie viel Hülfe ihm zur Verfügung steht; denn das Aussetzen der Pflanzen, sowie das Jäten in unmittelbarer Nähe der Zwiebeln kann nur bei Hand geschehen. Dieser Artikel lautet wie folgt:

„Die Zwiebel gedeiht in irgend einem gut gedüngten Boden, am besten jedoch auf Zwiebelland, welches jährlich gedüngt wird. Die Anwendung von Pferdekraft beim Anbau des Landes, sowie beim Säen ist ein großer Fortschritt über die alte Methode. Die Reihen müssen weit genug auseinander sein, daß man sie mit einem Hakenpflug bearbeiten kann. Hierzu ist mehr Land erforderlich, es bezahlt sich aber auch am besten, wenn man nicht sehr große Zwiebeln zu haben wünscht. Das Aussetzen der Zwiebeln, damit nur eine Zwiebel auf ungefähr 3—4 Zoll Erde zu stehen kommt, ist ein Verfahren, welches Zwiebelzüchter immer mehr einstellen, da mittelgroße Zwiebeln gewöhnlich einen höheren Preis als allzugroße einbringen. Alles, was ein schnelles Wachsthum fördert, ist beim Zwiebelbau von Wichtigkeit. Es ist besser, den Samen zu dicht als zu weit auseinander zu säen. Am zweckentsprechendsten ist wohl ein Instrument, welches 2 oder 3 Samenkörner auf jeden Zoll einer Reihe niederlegt."

Bemerkungen.—Im Fall mein Boden nicht außerordentlich reich und nicht schon vorher mit Zwiebeln angepflanzt gewesen wäre, so würde ich vorziehen höchstens 1 Samenkorn auf 1 Zoll zu haben, um das Unkraut besser bewältigen zu können.

3. Zwiebeln. — Wie viel man auf einem Acker ziehen kann.— Diese Frage wird häufig gestellt und sollte höchst vorsichtig beantwortet werden, damit Personen, die nicht gründlich von allen Einzelheiten unterrichtet sind, nicht zu falschen Schlüssen gelangen; so erzählt der „Ohio Farmer" den folgenden Fall: „Ein Mann Namens D. M. Ferry von Detroit, Mich., berichtet, daß er aus einem Acker 600 Scheffel Zwiebeln erzielt und für jeden Scheffel $2.50 erhalten, also $1500 aus einem Acker herausgeschlagen habe; dies veranlaßte einen anderen Farmer, der nicht mehr vom Zwiebelbau als von Sanskrit wußte, 5 Acker Kornland mit Zwiebeln zu bepflanzen; der Samen koste e ihm $100, und die Ernte betrug nicht einmal 1 Scheffel von sich zum Verkauf eignenden Zwiebeln. Hätte er zuerst Erfahrung gesammelt und mit ⅛ oder ¼ Acker den Anfang gemacht, so könnte er heute ein erfolgreicher Zwiebelzüchter sein, während jetzt, der bloße Geruch einer Zwiebel hinreicht, ihn in Wuth zu bringen.

Bemerkungen. — Aber über 700 Scheffel wurden je auf einem Acker gezogen, wie aus einer Antwort, die der „Congregationalist" von Boston auf eine diesbezügliche Frage ertheilt, ersichtlich ist. Der Herausgeber beantwortete die Frage, indem er den folgenden Brief, der von Deer Island, Boston Harbor, wo sich ein öffentliches Institut von Boston befindet, herrührt veröffentlicht: „Als Antwort zu Ihrem Schreiben vom heutigen Tage will ich anführen, daß wir im Jahre 1869 auf 7 Acker Land gut 5000 Scheffel Zwiebeln ernteten. Ich ließ ½ Acker abmessen, an einer Stelle, wo die Zwiebeln besonders gut gediehen und fand aus,

daß wir aus diesem halben Acker allein 486 Scheffel Zwiebeln erzielten. Die Zwiebeln waren sehr groß. Ich schickte 1 Scheffel zur Ausstellung welche durchschnittlich 1 Pfund das Stück wogen."

Bemerkungen. — Man darf aber ja nicht annehmen, daß dies auf schlechtem Boden erreicht werden konnte, sondern das Land war jedenfalls besonders dazu geeignet (ein sandiger Lehmboden soll sich dazu am besten eignen), und schon früher mit Zwiebeln bepflanzt gewesen und gut gedüngt und verarbeitet worden sein.

4. Zwiebeln.—Wie Auswüchse zu vermeiden sind.—Trotzdem viele behaupten, daß Auswüchse sich nun einmal nicht vermeiden lassen, so gibt doch „D" von Fenton, Mich., in der „Post und Tribune" die folgende Antwort auf eine diesbezügliche Anfrage von S. C. Zarbell: „Ich möchte hier angeben, was ein erfahrener Gärtner darüber sagt; derselbe gibt an, man sollte die Erde nach und nach von den Knollen entfernen, so daß nur noch der faserige Theil der Wurzel in der Erde bleibt und man wird nie Auswüchse (scullions), sondern große gesunde Zwiebeln haben. Der Samen sollte sehr früh gesäet werden, denn die Kühle und Feuchtigkeit, die gewöhnlich im Frühjahr herrschen, sind für die Zwiebelzucht besonders gut.

5. Zwiebelzucht. — Nutzen der Holzasche als Düngstoff. — Der Correspondent einer Ackerbau-Zeitung sagt hierüber Folgendes: Farmer, welche das Glück haben, einen offenen Feuerheerd zu besitzen, sollten den Nutzen der Asche gegen den Preis des Holzes in Anschlag bringen. Da Zwiebeln so viel Pottasche brauchen, so gibt es keinen besseren Düngstoff als Holzasche. Gärtner und überhaupt Leute, welche die Zwiebelzucht als Spezialität betrachten, werden einsehen, daß, um eine gute Ernte zu erzielen, sie mehr Pottasche gebrauchen, als aus einem großen Misthaufen zu erhalten ist.

Bemerkungen. — Ich kann nicht einsehen, warum Asche aus einem offenen Feuerheerde besser sein sollte, als die, welche aus einem Holzofen kommt; im Gegentheil, ich bin der Ansicht, daß letztere weit besser ausgebrannt, stärker und besser als erstere sein sollte. Obgleich Asche für Zwiebelzucht ein ausgezeichneter Düngerstoff ist, so muß doch der Hauptwerth auf Stallmist gelegt werden. Am allerbesten ist aber jedenfalls Schweinemist, wahrscheinlich aber nur deßhalb, weil er weniger Unkraut und Grassamen als anderer Mist enthält; erhalten die Schweine viel Korn und Kornmehl so wird dadurch der Mist außerordentlich weich. Im folgenden ist das ganze Gebiet der Zwiebelzucht noch einmal kurz zusammengefaßt.

6. Ein Acker Zwiebeln.—Unter dieser Aufschrift veröffentlichte die „Chicago Times" kürzlich so genaue Instruktionen über Zwiebelzucht, daß ich nicht umhin kann, diese wörtlich wiederzugeben und damit das Thema abzuschließen, denn ich halte dies für so wichtig, daß nicht zu viel darüber gesagt werden kann, und glaube, daß der Artikel in der „Chicago Times" von großen Nutzen sein kann. Es giebt unstreitig kein gesunderes Gemüse als die Zwiebel, ein Gemüse, welches nicht nur nahrhaft, sondern auch von großer medizinischer Wichtigkeit und in steter Nachfrage ist. Die „Times" sagt das Folgende:

„Nur wenige Farmer scheinen zu wissen, daß sich so viel aus einem Acker Zwiebeln, wie aus 10 Ackern, die anderen Erzeugnissen gewidmet sind, machen läßt. Gegenwärtig sind die besten Zwiebeln $4.00 das Faß, per Wagenladung werth, und ein einziger Acker liefert nicht selten 250 Faß. Man darf aber durchaus nicht

erwarten $1000.00 aus einem Acker zu erzielen, wenn man nicht die größte Sorgfalt darauf verwendet. Vor allen Dingen wähle man zu diesem Zweck Land, welches sich durch seine Beschaffenheit zum Zwiebelbau eignet.

„Die Erfahrung, welche die Farmer in den östlichen Staaten, wo viel Zwiebelbau betrieben wird, gemacht haben, ist, daß kein Land sich so gut dazu eignet als frühere Sumpfländereien. (Gleichbedeutend mit den Märschen im Westen, welche drainirt und cultivirt werden.) Selbstverständlich muß das Land gut ausgetrocknet und an der Oberfläche durch den Einfluß der Luft zersetzt worden sein. Unser schwarzes Prairieland eignet sich vortrefflich zum Zwiebelbau. Der Rasen muß erst vollständig verfaulen und dann mit der sich weiter unterhalb befindlichen Erde vermischt werden. Land, welches mehrere Jahre hindurch als Weideland benutzt worden ist, gibt vorzügliches Zwiebelland ab, da der Torf verhältnißmäßig dünn und der Boden ziemlich frei von Unkraut ist. Den Theil der Weide, wo sich die Kühe und Schafe gewöhnlich während der Nacht aufhalten, in Zwiebelland zu verwandeln, ist äußerst vortheilhaft.

„Ein Zwiebelfeld sollte so eben wie möglich sein. Befinden sich Erhöhungen darauf, so kommt es leicht vor, daß die Erde fortgewaschen wird, den Samen mit sich führend, ehe er ausgeschlagen hat, oder ein Theil der Zwiebel wird blosgelegt und der Sonnenhitze ausgesetzt. Land, welches zum Zwiebelbau bestimmt ist, sollte vom Anfang an frei von Unkrautsamen sein, und der Bebauer sollte dafür Sorge tragen, daß Unkraut überhaupt fern gehalten wird. Um eine gute Ernte zu erzielen ist es unbedingt nothwendig den Boden von Unkraut frei zu halten. Ein Zwiebelfeld darf unter keinen Umständen vernachlässigt werden, so sehr man auch der Arbeitskräfte auf anderen Theilen der Farm benöthigt wäre. Ein Farmer, der während der Zeit, daß gepflügt wird, oder während der Heu- oder Fruchternte keinen Arbeiter für sein Zwiebelfeld erübrigen kann, sollte überhaupt keine Zwiebeln ziehen. Ein Zwiebelfeld in Ordnung zu halten, verlangt jedoch keine harte Arbeit und kann deßhalb von alten Männern, von Invaliden, von Frauen oder Kindern besorgt werden. Leute, die keine schwere Farmarbeit verrichten können, können sich mit Erfolg auf die Zwiebelkultur werfen.

„Es ist unmöglich eine gute Zwiebelernte auf schlecht gedüngtem Boden zu erhalten. 30 — 50 Ladungen Mist sind auf einen Acker Land der zum Zwiebelbau bestimmt ist, nöthig. Der Mist sollte gut in Gährung übergangen und frei von Gras- und Unkraut sein. Auch Asche in Verbindung mit Mist gilt als vorzüglicher Düngstoff. Nachdem Land zum Zwiebelbau zurecht gemacht worden ist; so ist es am besten, es eine Anzahl von Jahren stets zu dem Zwecke zu benutzen. Da Zwiebeln viel Nahrungsstoffe verlangen, so ist es nothwendig, das Land alle Jahre frisch zu düngen. Die Erde muß recht fein gemacht und der Mist gut mit der Erde verarbeitet worden sein. Nachdem das Land gepflügt und geeggt worden ist, sollte eine Walze gebraucht werden, um die Erdklumpen fein zu machen.

„Viele benutzen auch einen Handrechen, um die Erde recht locker zu machen, ehe sie säen. Auf einen Acker gehören ungefähr 4 Pfund Samen. Derselbe sollte das Jahr vorher gezogen worden sein. (Ich würde niemals alten Samen gebrauchen.) Man kann den Werth des Samens erproben, indem man eine Anzahl Körner auf etwas feuchte Baumwolle auf eine Untertasse legt. Ist er gut, so wird er in 3—4 Tagen ausschlagen. So früh im Jahre, wie das Land zurecht gemacht werden kann, sollte der Samen gesät werden. Diejenigen, welche so viele Zwiebeln wie möglich aus einem bestimmten Stück Land erzielen wollen, lassen nur einen Fuß Zwischenraum zwischen den Reihen. Man hat ein Instrument, womit zwei Reihen zu gleicher Zeit eingesät werden können. Sät man bei Hand, so sollte auf jeden Zoll Land 1 Samenkorn gegeben werden. Um die Reihen zu markiren, ist es angebracht, alle 5—6 Zoll ein Radieschensamen zu säen (nur um die Reihen erkennen zu lassen, damit verschiedene Arten kultivirt werden können). Die Radieschen wachsen sehr schnell und können entfernt werden, ehe die Zwiebeln so groß geworden sind, um von ihnen geschädigt zu werden. Sind die Radieschen nicht in guter Nachfrage, so kann man anstatt ihrer Kraut säen. Wenn dasselbe groß genug ist, kann es herausgenommen und umgepflanzt werden.

„Die Zwiebelkultur muß hauptsächlich durch Handinstrumente erzielt werden. (Siehe No. 2.) Eine Hacke (shuffle-hoe) ist das beste Handwerkszeug für den größten Theil der Arbeit. Sie sollte von der besten Qualität sein und dabei stets rein und scharf gehalten werden. Nachdem die Pflanzen ungefähr 4 Zoll hoch gewachsen sind, so müssen einige ausgesetzt werden, damit jede Zwiebel ungefähr 3 Zoll für sich hat. Manche Farmer, die eine sehr große Ernte erzielen wollen, lassen 3 Zwiebeln auf 6 Zoll Boden stehen. Natürlich stehen sie, nachdem sie beinahe die volle Größe erlangt haben, sehr gedrängt neben einander, doch wenn man so viel wie nur möglich ernten will, so ist dies nicht zu vermeiden. Nachdem die Zwiebeln weit genug von einander entfernt stehen, ist nichts weiter nöthig, als dafür zu sorgen, daß die Erde stets locker gehalten und daß das Unkraut ausgejätet wird."

Bemerkungen. — Ich bin durchaus nicht der Ansicht, daß, wenn ein jeder sich auf die Zwiebelzucht werfen wollte, oder auch nur einen Acker damit bepflanzte, es sich gut bezahlen würde, doch es ist wohl auch keine Gefahr vorhanden, daß dies geschieht. Doch wenn diejenigen, die Zwiebelbau betreiben, es nach dem was hier gesagt worden, nicht gut thun, so ist es sicherlich nicht die Schuld des Verfassers. (Man sehe auch Gurken, ihre Anpflanzung profitabel.)

1. Cemente. — Dr. Choris' Magic Mender, or "Boss" Cement. — Essigsäure (acetic acid) 4 Fs, — von der stärksten — 2 Pfund, französisches Marienglas (isinglass) 1 Pfund; dies koche man in einem Porzellankessel.

Bemerkungen. — Ich zahlte $5.00 für obiges Recept. Der Mann verkaufte es jedoch an den Straßenecken dieser Stadt (Toledo) und nachdem ich gesehen hatte, was damit gethan werden konnte, kaufte ich es und durfte mit dem Mann gehen, um zuzusehen, wie es gemacht wird. Er kaufte das Marienglas in einem Pfundpacket für $1.25 und 2 Pfund Säure für 50 Cts. die Flasche mit eingerechnet, einen porzellanenen Kessel hatte er bei sich, in diesen that er die Säure hinein und stellte ihn dann auf den Ofen im Gasthaus, wo er logirte. Als die Säure kochend heiß war, faßte er das Packet Marienglas an einem Ende an und rührte damit in der Säure herum bis es sich fast ganz aufgelöst hatte, dann warf er was er noch in der Hand hielt hinein und rührte die Masse mit einem Stückchen Holz, bis es ganz und gar aufgelöst war; dann fing er an es in Flaschen zu füllen, indem er einen Theil in ein Milchkännchen goß und hierauf die Flaschen daraus auffüllte; der noch übrige Theil wurde unterdeß warm gehalten, bis alles eingegossen war. Er machte mich darauf aufmerksam, es ja nicht anbrennen zu lassen, da es dadurch schwarz und unbrauchbar wird. Ich fand später aus, daß es gar leicht anbrennt und war deßhalb sehr auf der Hut, dies zu vermeiden. Er sagte, das Marienglas koste ihn gewöhnlich $1.25 das Pfund, die Säure 15—25 das Pfund, viereckige ½ Unzen Flaschen (flint glass) $1.25 per Gros in Pittsburg, wenn man 6 Gros auf einmal kauft, und Propfen 12 Cts. das Gros in Cleveland, bei einem Einkauf von 5 Gros. Ich habe die Substanz in den angegebenen Quantitäten angefertigt und sie in den verschiedenen Läden zum Verkauf ausgeboten; ich weiß ihren Werth zu schätzen. Es befand sich auf der Centennial-Ausstellung in Philadelphia unter dem Namen "English Stratena." Die Flaschen waren in Zettel eingewickelt, worauf Verse abgedruckt waren, die anzeigen,

Wozu das Cement gut ist, und lautet in deutscher Uebersetzung folgendermaßen:

Für den Tischler zum Leimen von gutem Gebrauch,
Der Schuhmacher zum Flicken benutzt es auch;
Die Flicken an Schuhen die sitzen so schön,
So fest wie Schrauben, selbst müßt ihr's gestehn;
Und fest aneinander fügt es das Leder,
Und zerbrochene Gläser, versuch es nur Jeder!
Der Kaufmann am Schreibpult nur zu bald das findet,
Daß besser als Wachs und Oblaten es bindet.
Für Dosen, Tassen, nichts bess'res kann sein,
Holzspielzeug und Wiegen, die leimt es fein.
Verunglückt der Tisch rasch nimm es zur Hand!
Kannst bedecken ihn wieder mit Speisen zum Rand.
Zerbrochene Stühle schnell es curirt;
Sagt jede Hausfrau, die es führt,
Die Vasen, Fächer von Elfenbein,
Schachbretter auch und Kästchen klein,
Nichts bess'res man für Lampen kennt
Kurz alles, was man Möbel nennt.

All, was da ist von Glas und Bein,
Von Marmor, Porzellan und Stein,
Gypsbüsten Alabasterwaaren,
Nippsachen auch, will man sie sparen,
Und dann die Meerschaumpfeif dazu
Kannst wieder rauchen Du in Ruh.
Sehr brauchbar ist's in Billiardhallen,
Nicht wird der Tip vom Queue mehr fallen.
Das Spielzeug für die artigen Kinder,
Zerbrochene Tafeln auch nicht minder,
Schirmgriffe schnell es reparirt,
Den Stock auch den der Dandy führt.
Gelöste Blätter im Lesebuch
Schnell klebt es ein, doch nun genug
Von Alledem. Ein jeder, der es kennt,
Ganz unentbehrlich er es nennt.

Bemerkungen.—Wenn man den Zweck durch Leim erreichen kann, so kommt dessen Anwendung natürlich viel billiger zu stehen (siehe No. 3), aber für alle feine Arbeit wird es, vorausgesetzt, daß es sorgfältig hergestellt wurde und bei der Zubereitung nicht anbrannte, als bedeutend besser als Leim befunden werden. Da das Flüssigmachen von Isinglaß eine sehr starke Hitze verlangt, so zeigt es sich von ganz besonderem Werth für Geschirr. Ich siegelte meine Flaschen mit rothem No. 2 Siegelack, derselbe womit Medizinflaschen gesiegelt werden.

2. Cement für Blechkannen.—Man thue in eine kleine Pfanne, die womöglich von Blockzinn gemacht sein sollte, 1 Pfd. Harz, ¼ Pfd. Schellack und 2 Unzen Bienenwachs. Man schmelze dies und mische es gut mit einem alten eisernen Löffel—der Löffel sowohl wie die Pfanne sind, beiläufig gesagt, für alle anderen Zwecke unbrauchbar. Wenn die Kannen zum Verschließen fertig sind, so lasse man vom Löffel aus in die Rinne einen feinen Strom der Masse fallen, wie angegeben. Es ist besser die Rinnen erst halb voll zu füllen und erst, wenn alle Kannen fertig sind, aufzufüllen. Etiquetten werden mit demselben Stoff, wenn noch heiß ist, festgeklebt. Um die Kannen zu öffnen, zerbreche man den Cement mit einer Scheere oder einer Zange und entferne einen Theil desselben, dann entferne man den Staub, biege den Deckel in die Höhe und das Uebrige wird sich leicht ablösen lassen. Man sorge dafür, daß nichts davon auf die Frucht fällt. Die Ueberreste

des Cements hebe man in der Pfanne auf, da man sie noch zum Schließen der Kannen im nächsten Jahr gebrauchen kann. — Frau L. V. M. A., Morrisonville, Jll., in „Prairie Farmer."

3. Weißes, billiges Cement mit Leim für allgemeine Zwecke.— 1 Pfd. bester weißer Leim, 1 Unze Schellack, 4 Unzen Alcohol, 1 Unze aqua ammonia, 2½ Pint weiches Wasser und 4 Unzen trockenes, pulverisirtes Bleiweiß. Anweisung.—Der Schellack wird in Alkohol aufgelöst, dann der Leim in das Wasser gelegt und die Pfanne, in der sich der Leim befindet, in eine zweite mit kochendem Wasser gestellt, damit er sich auflösen kann ohne anzubrennen. Wenn der Leim sich aufgelöst hat und noch heiß ist, rühre man das pulverisirte Bleiweiß und den aufgelösten Schellack hinein, dann füge man das Ammonia hinzu, damit es in flüssiger Form bleibe und fülle es auf Flaschen.

Bemerkungen. — Sehr verwendbar ist dieses Cement für alles, ausgenommen für solche Dinge, bei denen seine Weiße ein Hinderniß bietet. Leim ist immer nur im heißen Zustande verwendbar und das, was zu leimen ist, sollte auch heiß gemacht werden; bei diesem Cement ist es aber nicht nöthig. Alles muß natürlich ruhig liegen bleiben, bis es trocken ist. Bei Ledersachen und Zeug müssen Gewichte auf die betreffende Stelle gelegt werden, bis der Cement trocken ist.

4. Porzellan- und Glas-Cement. — Ein Correspondent sagt: „Zu 1 Pint Milch schütte man 1 Pint Essig, trenne die geronnene Milch von der Molken und mische die Molken mit dem Eiweiß von 5 Eiern; dann schlage man das Ganze gut durcheinander und siebe eine so große Menge ungelöschten Kalkes hinzu, bis es sich in eine dicke, kleberige Masse verwandelt hat. Zerbrochenes Porzellan oder Glas wird, mit diesem Cement behandelt, nicht wieder auseinander brechen und kann der Einwirkung von Wasser und Feuer ruhig ausgesetzt werden."

Bemerkungen. — Die geronnene Milch wird nicht gebraucht. Der ungelöschte Kalk muß fein pulverisirt werden, ehe er hinzugesiebt wird. Ich kann jedoch nicht einsehen, warum, wenn der Kalk erst kürzlich gebrannt wurde und gut ist, er nicht gelöscht und das feinste davon erzielte Pulver gebraucht werden kann. Gebrannte Austernschalen geben in Verbindung mit Eiweiß ein ausgezeichnetes Cement. Ich habe es gebraucht. Ein Kitt wie dieser kann wie der obige gebraucht werden.

5. Marmor- und Alabaster-Cement.— 12 Theile Portland-Cement; von gelöschtem Kalk und feinem weißen Sand je 6 Theile, 1 Theil Infusorien-Erde. Mit Hülfe von Silicate of Soda mache man einen dicken Kleister daraus. Es braucht keine Hitze, ist in 24 Stunden hart. Mit diesem Cement gekittete Bruchstellen sind nicht erkennbar. — „Druggist's Circular."

Bemerkungen. — In den verschiedenen Fällen, wo ich von „Theilen" gesprochen habe, macht es nichts aus, was für ein Maß gebraucht wird, ob Löffel, Pint, Peck, oder bei Gewichten ob Drachmen, Unzen oder Pfunde. Die Zahlen 12, 6, 1 würden also in diesem Falle die richtige Proportion angeben.

6. Japanesischer Cement, stark und farblos, herzustellen.—Für feine Papier-Arbeit 2c.—Bestes Reispulver wird mit ein wenig kaltem Wasser gemischt, dann nach und nach kochendes Wasser hinzugefügt, bis die nöthige Dichtigkeit erreicht ist, die ganze Zeit muß es sorgfältig umgerührt werden, zuletzt ist es noch eine Minute in einer reinen Pfanne zu kochen. Dieser Klebestoff ist schön weiß, beinahe durchsichtig und ganz besonders für feine Papierarbeit oder andere Zwecke, bei denen ein starker und farbloser Klebestoff gebraucht wird, geeignet.

Kaffee- und Theekannen, Blechpfannen, ꝛc. inwendig zu reinigen. — Wenn vom langen Gebrauch das Innere einer Kaffee- oder Theekanne schwarz geworden ist, so fülle man sie mit Regenwasser, füge ein kleines Stück harte Seife hinzu und lasse ½ bis 1 Stunde kochen. Ohne große Arbeit und auf die billigste Weise wird so der Zweck erreicht und es glänzt wieder, wie neu. Wenn Blech-Pfannen durch den Gebrauch schwarz und grau werden, behandle man sie ebenso und das Resultat ist ein ebenso erfreuliches. Während des Kochens bedecke man die Pfanne, dann schwenke man sie mit heißem Wasser aus und Alles ist wieder in Ordnung.

Ofenrohr von Rost zu reinigen.—Man reibe ein wenig Leinöl auf die betreffende Stelle, was das weitere Einfressen des Rosts verhindert, dann trockne man das Oel durch mäßige Wärme, dann kann Ofenschwärze gebraucht werden. Ofenschwärze verhindert an sich das tiefere Einfressen und Umsichgreifen des Rostes im Rohr nicht, nach kurzem wird er immer wieder durch die Schwärze hindurch kommen, wenn nicht vorher Leinöl gebraucht worden.

Fässer und andere hölzerne Gefäße zu reinigen. — Wein- und Cider-Fässer; ebenso hölzerne Gefäße, welche in der Küche gebraucht werden, um Lebensmittel aufzubewahren ꝛc. werden im Augenblick wieder durch eine Lösung von sal-soda brauchbar gemacht. Das „Journal of Chemistry" sagt darüber folgendes: „Ein gewöhnliches Faß sollte zuerst bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt, dann 2 Pfd. Soda in Wasser gelöst hinzugefügt werden, dann durch Rütteln des Fasses die Flüssigkeit ordentlich gemischt und schließlich bis zum Spund mit Wasser angefüllt werden. 12—14 Stunden bleibe das Faß nun ruhig stehn, dann entferne man die schmutzige Flüssigkeit, reinige mit reinem Wasser und fülle zum zweiten Male mit reinem Wasser; so lasse man das Faß wiederum einige Stunden stehen und dann ist es wieder brauchbar. Andere hölzerne Utensilien werden auf ähnliche Weise behandelt.

Bemerkungen. — Die Soda sollte erst völlig in 3—4 Quart heißem Wasser gelöst sein, ehe sie in das Faß geschüttet wird. Wenn nicht sehr schmutzig, so thut es 1 Pfd. Soda auch.

Blumenkohl erfolgreich zu züchten. — Um diese ausgezeichnete Kohlsorte erfolgreich zu ziehen, bedarf es einer tiefen Pflügung in gutem oder stark gedüngtem Boden; da wie bekannt die Wurzeln des Blumenkohls bis Mitte August die Erde 3 Fuß durchdringen. Die Haupt und oberen Wurzeln strecken sich horizontal aus und sind bedeutend zahlreicher, wie die tiefgehenden. Der Samen sollte in reichem Boden ausgesät werden, welcher reichlich gedüngt und zugebettet ist und zwar in Wärmehäusern oder in durch Einrahmung geschützten Beeten. Die Pflänzchen müssen, wenn sie noch klein sind, verpflanzt werden. Die Erde um die Pflanzen herum muß häufig gehackt und gelockert werden, gerade so wie bei anderen Kohlarten. Es war meine Regel, den Kohl jeden Morgen so zu behandeln und immer hatte ich gute Erfolge aufzuweisen, wenn aber die Pflänzchen sich bereits entwickelt haben, ist so große Sorgfalt nicht mehr von Nöthen.

1. **Eier. — Wie man dieselben conservirt—4 Anweisungen.** — Was dazu dient um den Zutritt der Luft auszuschließen, verhindert auch das Verderben der Eier. Als recht erfolgreich habe ich die folgende Methode befunden:

Man thue ein wenig gesalzene Butter auf die Fläche der linken Hand, drehe die Eier darin herum, damit alle Poren der Schale verschlossen werden, dann trockne man eine genügende Menge Kleie in einem Backofen (die Kleie muß aber ganz trocken sein) sodann packe man die Eier mit den spitzen Enden nach unten in eine Schichte Kleie, lasse dieser wieder eine Lage Eier und Kleie folgen und so fort bis der Kasten voll ist. Der Kasten muß an einem trockenen kühlen Platz stehen. Bei frischgelegten Eiern, wird diese Behandlung für wenigstens 8 — 10 Monaten den frischen Geschmack erhalten. Irgend ein Oel thut dieselben Dienste. Gesalzene Butter wird aber nicht ranzig und es ist eine sehr geringe Menge nöthig für eine große Anzahl Eier. Um mich zu sichern, daß die Eier auch frisch sind, reibe ich sie sofort nach der Einsammlung vom Neste ein und packe sie dann, wenn ich eine genügende Anzahl beisammen habe.—E. Alexander.

2. Eier vom September bis zum Mai aufzubewahren. — Dieses Recept stammt von Frau Wm. Church, welche sagt: „Der beste Weg ist einen Topf oder Eimer zu nehmen, oder sonst etwas Geeignetes, ihn 1 — 2 Zoll mit irgend einer Kleiensorte zu füllen — ich für meinen Theil nehme gewöhnlich, da ich eines Farmers Frau bin und es gewöhnlich an Hand habe, die Mehlhülsen — und dann eine Lage Eier fest aneinander mit irgend einem Ende nach unten zulegen, dann bedecke man sie mit Mehl, füge wieder eine Lage Eier hinzu und so weiter, bis der Kasten voll ist, gelegentlich wird der Kasten etwas gerüttelt, damit sich die Zwischenräume zwischen den Eiern gut anfüllen. Diesen Plan habe ich Jahrelang mit Erfolg ausgeführt und die letzten Eier die gebraucht werden, (gemeiniglich ist der Zeitpunkt Ende April und Anfang Mai), sind so gut, wie die ersten. Ich fange im September das Packen an. Das ganze Geheimniß liegt in der sorgfältigen Auswahl von frischen Eiern, diese mit einem Ende nach unten zu packen und die Luft fern zu halten. Ein trockener und kühler Platz ist durchaus nöthig."

3. Eier vom September bis April, so gut wie frisch zu halten. — J. B. Strathnairn sagt darüber: „Ich nehme einen Zuber von irgend einer Größe, streue eine Lage gewöhnlichen Salzes ungefähr einen Zoll tief über den Boden, dann fette ich die Eier mit Butter ein (natürlich gesalzener Butter) und stelle sie mit dem spitzen Ende nach unten in das Salz, so daß sie am Rande des Zubers das Holz nicht berühren und nicht zusammen kommen; ich fülle die leeren Stellen mit Salz auf und überdecke die Eier wiederum mit einer einzölligen Salzlage, dann lege ich wieder Eier darauf und so weiter, bis der Zuber gefüllt ist; die oberste Schicht muß eine Lage Salz bilden. Der Zuber muß an einem Platz stehen, zu welchem Frost keinen Zutritt hat. Ich habe die Eier auf diese Weise von September bis April so gut wie frisch gehalten. Das Einfetten der Schale hindert das Salz am Eindringen, während die conservirenden Eigenschaften des Salzes die Eier vor dem Faulwerden schützen. Dieses Recept ist sowohl billig wie gut und das Salz kann später zum Viehfutter benutzt werden."

4. Eier 2 Jahre lang in durchaus gutem Zustand aufzubewahren. — Dieses Recept ist von Emily Audinwood, Stanstead Plains, P. Q. Sie sagt: „Ich habe viele Versuche gemacht, keiner jedoch hat so viel Erfolg aufzuweisen gehabt, wie der folgende: Ich habe Eier 2 Jahre gehalten und sie beim Gebrauch noch als völlig gut befunden. Zwei Pfund grobes Salz werden 10 Minuten mit einer Gallone Regenwasser gekocht und dann in einen irdenen Topf geschüttet.

Wenn beinahe abgekühlt, rühre man 5 Löffel voll ungelöschten Kalk hinzu und lasse es bis zum nächsten Tage stehen, dann lege man die Eier hinein, halte den Topf dicht verschlossen, bis er zum Verbrauch der Eier geöffnet wird.

Bemerkungen. — Der ungelöschte Kalk muß immer gut gepulwert sein, er hat eine ungefähr 8 Mal größere Stärke, wie der gelöschte Kalk, da er durch den Löschungsprozeß sich, wenn auch nicht ganz um diese Raumvermehrung vergrößert. Um sicher zu sein, daß man guten Kalk hat; sollte man immer ungelöschten Kalk nehmen und ihn erst löschen, wenn man ihn gebrauchen will. Die obige und die nächste Gebrauchsanweisung habe ich so citirt, wie dieselbe in der „Free Preß" von London, Ontario, veröffentlicht wurde. Sie wurde mir durch meine älteste Tochter Frau Dr. Mills übermittelt, welche dort lebt. Da ich nun weiß, daß dieselben werthvoll sein müssen so führe ich sie hier an. Die „Free Preß" sagt am Schluß:

5. Eier Neun Monate zu erhalten. — Wright empfiehlt in seinem Geflügel-Buch die folgende Methode um Eier zu conserviren: „Zu 4 Gallonen kochenden Wassers füge ½ Peck neuen Kalks hinzu und rühre eine kurze Zeit. Wenn abgekühlt, entferne man etwaige harte Klumpen mit einem Siebe, füge 10 Unzen Salz und 3 Unzen Cremor of tartar hinzu und mische ordentlich durch. Diese Mischung sollte 14 Tage vor dem Gebrauch ruhig stehen bleiben. Die Eier werden so eng wie möglich an einander gepackt und dann vollständig mit der Mischung überdeckt. Wenn frisch gelegte eingelegt sind, so sagt er, würden sie sich 9 Monate halten."

Bemerkungen. — Dieses Mittel hat so ungefähr den Charakter des alten englischen patentirten Recepts, ausgenommen, daß es empfiehlt die Mischung 14 Tage vor dem Gebrauch stehen zu lassen, was sie hübsch anpassend macht, wie der Maurer von seinem Mörtel sagt. Wenn Herr Wright nicht sagen würde „man entferne etwaige harte Klumpen" ꝛc. so sollte ich glauben, er meinte gelöschten Kalk, aber der würde keine Klumpen erzeugen, welche doch darin sein müssen, deßhalb meint er jedenfalls ungelöschten Kalk, welcher so ziemlich sicher Klumpen hervor bringt und die, wenn darin gelassen daran Schuld sind, daß die Eier, welche mit ihnen zusammenkommen zerbrechen, was sicher geschehen würde, wenn sie eben nicht entfernt werden.

6. Eier. — 6 Monate wie frisch zu erhalten. — Ein Correspondent sagt im „Englisch Mechanic" darüber: „Im Jahre 1871—72 conservirte ich Eier so ausgezeichnet, daß sie, als ich sie nach Verlauf von 6 Monaten auf die Tasse brachte, für frisch gelegte Eier gehalten wurden und ich glaube, sie hätten sich auch 12 Monate gleich gut gehalten. Meine Art der Conservirung war, die Eier sofort nachdem sie gelegt waren mit einem dünnen Firnißüberzug zu versehen, ich sorgte dafür, daß die ganze Schale mit Firniß überdeckt war; später fand ich auch, daß wenn man die Eier mit frischen Albumin (das Weiße vom Ei), welches mit etwas Salz geschlagen war, anstrich, sie sich gleichfalls gut und für lange Zeit hielten. Nach dem Ueberzug mit Albumin lege ich die Eier auf weiches Löschpapier, da ich fand, daß wenn man sie bis zum Trockenwerden auf den Tisch legte, der Firniß sowohl, wie das Albumin so fest an dem Tisch anklebte daß ein Stück von der Schale losgerissen wurde. Der Gebrauch von Löschpapier verhindert solche Vorkommnisse. Ich packe die Eier in trockene Kleie."

7. Das Folgende kommt von einer Dame welche weder Salz kocht wie in No. 4 angegeben, noch Cremor tartar gebraucht wie No. 5 vorschreibt. Ich

kann nicht einsehen, welchen besonderen Nutzen Cremor tartar haben sollte, der einzige wäre, dem Recept einen wichtigen Anstrich zu geben, um ein Patent in England herausnehmen zu können, was vor ungefähr 75 Jahren geschah. Sie giebt ihren Namen nicht an, aber sagt:

8. Eier 2 Jahre zu conserviren. — Zu jedem Patent Eimer (den gewöhnlichen Holzeimer) voll Wasser gebrauche man 1 Pint frischen, gelöschten Kalk und 1 Pint gewöhnliches Salz. Man mische dieses gut durch. Das Faß wird halb mit dieser Flüssigkeit gefüllt, die Eier in irgend einer Zeit nach dem Monat Juni hinein gelegt, sie werden sich wenn es sein muß 2 Jahre halten.

9. Eier ein ganzes Jahr frisch zu erhalten.—Ein immer zuverlässiges Mittel. — Ganz frische Eier werden in ein Netz oder einen Drahtkorb gelegt und so lange in kochendem Wasser gehalten, bis man 20 gezählt hat, dann werden sie in irdene Töpfe gepackt, daß sie, die spitzen Enden nach unten in trockenes Salz zu stehen kommen. Sie müssen vor Frost geschützt werden. Man lege sie für den Gebrauch im Winter im Herbst ein.—Mrs. Tillie Wales, Detroit, Mich.

Bemerkungen. — Der Autor dieses Werkes ist mit der Dame wohl bekannt und kennt sie als praktische und verläßliche Frau. Eine Dame aus Jowa gebraucht dasselbe Recept nur löst sie Zucker im Wasser auf und verpackt die Eier in Holzkohlen und Kleie wie folgt:

10. Eier zu conserviren. — Wähle ganz frische Eier aus (dies ist immer nöthig, da alte Eier, oder solche, welche der Hitze oder Kälte ausgesetzt gewesen nicht conserwirt werden können) lege ein Dutzend oder mehr in einen kleinen Korb und tauche denselben, sammt den Eiern 5 Secunden lang (20, wie angegeben halte ich nicht für zu lange) in kochendes Wasser, in welchem 5 Pfd. Zucker auf eine Gallone Wasser kommen. Zunächst lege sie zum Trocknen auf einen Teller. Das kochende Wasser bewirkt, daß sich ein feines Eiweiß-Häutchen dicht an der inneren Fläche der Schale bilbet; der Zucker verschließt die Poren in der Schale. Die erkalteten Eier werden dann mit dem spitzen Ende nach unten in eine Mischung bestehend aus einem Theil fein pulverisirter Holzkohle und zwei Theilen trockener Kleie verpackt. Eier, welche diesem Verfahren ausgesetzt waren, waren nach 6 Monaten noch ganz frisch und unverändert.—Mrs. A. Noyes, Volga Co., Jowa., in „Blade."

11. Eier-Conservirung nach den Versuchen im „Agricultural College" von Jowa. — Eier in trockenen pulverisirten Holzkohlen welche im College am 25. Juni gepackt wurden, waren alle mit einander am 20. Nov. verdorben. Eier, welche im Juni in fein pulverisirtes Gyps verpackt wurden, waren im Dezember noch gut. Eier, die bei 54 Grad in einem Eisschrank aufbewahrt wurden, hielten sich von Juli bis November frisch, was zu beweisen scheint, daß die bloße Anwendung von Kälte ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Fäulniß ist.

Bemerkungen. — Es scheint also, daß trockenes Gyps ein ausgezeichnetes Präservativ ist. Ich nehme an, daß dies der Fall ist, denn nachdem es in einem Kessel über dem Feuer getrocknet worden ist, wird es zu einem außerordentlich feinen Pulver, welches das Eindringen der Luft verhindert und, wenn es an einem kühlen Orte aufbewahrt wird, das Verduften der in den Eiern befindlichen Feuchtigkeit verhindert.

12. Eier in Kisten oder Fässern in trockenem Hafer mit dem spitzen Ende nach unten zu verpacken, hat sich als erfolgreich bewährt, wenn man die Deckel der Kisten festnagelte und die Fässer zuschlug und dann alle Wochen oder alle 10 Tage die Kisten oder Fässer, in welche die Eier gepackt waren, umkehrte, so daß das Unterste zu oberst kam. Auf diese Weise verpackt, konnten die Eier irgend wohin verschickt werden. Statt des Hafers kann man auch Salz gebrauchen; Gyps würde dieselben Dienste thun, wenn es nicht so fein wäre, daß es durch die Ritzen dringen würde.

13. Eier zwei Jahre zu conserviren. — Der schweizerische Plan. — Prof. Sace sagt, er habe Eier folgendermaßen 2 Jahre lang frisch erhalten: „Man bedecke frische Eier mit einem Ueberzug von Parafin (paraffine); 2 Pfund und 3 Unzen sind für 3000 Eier nöthig. Hierdurch verlieren sie weder an Geruch, noch an Frische. Sie halten sich auf diese Weise 2 Jahre. Es verschließt die Poren; sollten die Eier jedoch nicht frisch gewesen sein und Fäulniß bereits begonnen haben, so kann das weitere Umsichgreifen durch das angegebene Mittel nicht verhindert werden. —„Druggist's Circular."

Bemerkungen. — In etlichen Zeitungen ersah ich, daß diese Methode sich nicht bewährt habe; doch ich kann nicht glauben, daß die Methode schuld daran gewesen sein sollte, sondern bin der Ansicht, daß die Eier jedenfalls nicht frisch waren; denn das Parafin verschließt nicht nur die Poren, sondern macht auch das Durchdringen der Feuchtigkeit unmöglich. Jedoch können immerhin einige der anderen Methoden ebensogut sein; für Familiengebrauch eignen sich besonders das Kochen in Zuckerwasser nach No. 10 oder das Verpacken in Gyps No. 11, sowie das Verpacken und im Eisschrank Aufbewahren, wie auch unter No. 11 angegeben ist. Irgend eine dieser Methoden, wenn sie richtig angewandt wird, erfüllt diesen Zweck.

14. Eier. — Das Geschlecht derselben zu bestimmen. — Proben. — In "Navin's Work on Poultry" führt er eine Prüfungsmethode von A. T. Newell von Philadelphia, Pa., an, die folgendes besagt: Eier, welche Hühnchen enthalten, sind an den Enden glatt, während die, welche Hähnchen enthalten, an den Enden Zick-Zack Markirungen oder sonstige Unebenheiten haben. Unter 200 ausgesuchten Eiern, die er für Hähnchen-Eier hielt, war nur ein einziges, aus welchem ein Hühnchen kroch; aus 50 ausgesuchten Hühnchen-Eiern kamen richtig 50 Hühnchen heraus.

Bemerkungen. — Zum Beweis von Navin's Zuverlässigkeit verweise ich auf „Sichere Heilung der Schweinecholera". Ich bezweifle weder die Richtigkeit seiner Angaben in diesem, noch in jenem Falle.

1. Wachs zum Pfropfen. — 4 Pfd. Harz, von Talg und Bienenwachs je 1 Pfund, werden geschmolzen, gut gemischt und nachdem in kaltem Wasser ein wenig abgekühlt, bis er biegsam geworden, geknetet. Kann sofort gebraucht oder auf Jahre hinaus aufbewahrt werden.—„Blade."

2. Wachs zum Pfropfen. — Jerry Lawrence von Strykersville, N. Y., ein Vetter von mir, welcher über 25 Jahre sich mit Pfropfen abgegeben hat, gebraucht: 1 Pfd. Harz, 6 Unzen Bienenwachs und 4 Unzen Hammelstalg; er behauptet, daß mit dem Hammeltalg dies eine gute Salbe gegen Schnittwunden und Quetschungen ist, welche man sich oft beim Klettern und Sägen in den Bäumen

zuzieht. Die angeführte Herstellungsweise und ein bis 2 Ballen Wachs, während der kältesten Zeit im Frühjahr, zu welcher Zeit das Wachs sonst springen würde, in einem verschlossenen Eimer mit Wasser, welches die Wärme des Blutes besitzt, aufzubewahren, erspart die Mühe, zwei Sorten zu machen. Er hat gewöhnlich etwas Schmalz auf dem Rücken der einen Hand, welches er von Zeit zu Zeit gebraucht, damit das Wachs nicht an den Fingern kleben bleibt. Man verarbeite die Masse zu Bällchen, welche ¼—¾ Pfd. wiegen, indem man gerade so viel von der Wachsmixtur in's Wasser gießt, wie man auf einmal verarbeiten kann; das Uebrige muß unterdessen warm gehalten werden, bis alles verarbeitet oder so lange gezogen worden ist, bis es weiß geworden ist. Zuerst wird das Harz geschmolzen und dann das Uebrige hinzugefügt. No. 1 ist, wie man leicht bemerken wird, weicher, und sollte man es vorziehen, so kann man ja beide Sorten machen, die eine für die wärmere und die andere für die kältere Jahreszeit.

3. Siegellack, rothes, um Medizin-Flaschen zu verschließen.—1¼ Pfund Harz, je eine Unze Talg, Schmalz und Bienenwachs; dies wird zusammen verschmolzen, und dann füge man 1 Unze amerikanische Cochenille (vermilion) hinzu.

Bemerkungen.—Man gebrauche es heiß. Apotheker sollten es stets an Hand haben, um ihre Pfropfen hineinzutauchen oder auf Flaschen zu thun, nachdem der Pfropfen oben glatt abgeschnitten worden ist.

4. Siegellack für Einmachgläser.—1 Pfund vom besten Orange (Gum) Shellak, 1 Pfund Bienenwachs, 4 Pfund Harz; dies verschmelze man zusammen, tauche dann die Pfropfen hinein oder streiche sie mit einem Pinsel an. Dies ist von röthlicher Färbung, kann aber auf Wunsch irgend eine andere Farbe erhalten. (Siehe No. 3, wie man eine hellrothe Farbe erhält).—„Druggists' Circular".

1. Hundekrätze.—Sicheres Heilmittel. — 1 Unze pulv. Aloe, 1 Unze Schwefel; dies werde mit Terpentingeist zu einer breiartigen Masse vermischt, und dann mit einer Bürste oder einem Kehrwisch aufgetragen.

Bemerkungen. — Ein Einwohner von Ann Arbor, Mich., der das Mittel probirt hat, sagte mir, daß es stets erfolgreich ist. Das Wort "mange" (Krätze oder Räude) stammt unzweifelhaft von dem französischen Wort "demanger", welches jucken bedeutet, her; es verursacht ein solches Jucken, daß Hunde und andere damit behaftete Thiere sich fast fortwährend gegen irgend welche Gegenstände, die in ihrem Bereich sind, reiben. Das Mittel, welches bei Hunden angewandt wird, kurirt auch andere Thiere. Die Krankheit rührt wahrscheinlich von acarus scabies oder Krätzmilbe, welche man auch bei Kindern antrifft, her und ist deshalb ansteckend.

2. Hunde, welche vermittelst Strychnins vergiftet. — Gegengift. — ½ Pt. Salatöl (reines Olivenöl) hat oftmals Hunde gerettet, ebenso Schmalz. — "Journal of Applied Chemistry."

Bemerkungen. — Das Schmalz wurde von dem verstorbenen James F. Reed von San Jose, Cal., gebraucht; dort gibt es viele Feldeichhörnchen (gopher), welche mit Strychnin vergiftet werden, wodurch es sich leicht ereignet, daß auch Hunde von dem Gift bekommen. Da meine Bücher einen ebenso großen Absatz in Californien als im Osten haben, so halte ich das angegebene Recept für

sehr wichtig und will noch hinzufügen, daß es sehr wichtig, einer durch Strychnin vergifteten Person, wenigstens ½ Pt. Oel oder warmes Schmalz, wenn Oel nicht zur Hand ist, heißen Kaffee, u. s. w., wie an betreffender Stelle angegeben ist, einzugeben.

3. Hunde, Katzen, Schweine und Pferde — Flöhe zu vertilgen. —Die „Scientific American" gibt hierfür das folgende Mittel an. Der Geruch von Krauseminzen (pennyroyal) sagt den „edlen Herrschaften" durchaus nicht zu, obgleich viele Leute, und zu diesen gehöre auch ich, den Geruch äußerst angenehm finden. Aus dem Kraut bereitet man einen wirksamen Thee, der, wenn heiß getrunken, Erkältungen löst, indem er Schweiß hervorruft. Das Folgende wird unter der Ueberschrift „Krauseminze gegen Flöhe" ausgesagt: Oel von Krauseminze vertreibt das Ungeziefer. Ein billigeres Mittel, besonders wenn die Flöhe in großer Anzahl vorhanden sind, ist jedoch, die Hunde, Katzen u. s. w. einmal die Woche in einen Aufguß von Krauseminze zu werfen. Man mähe das Kraut ab und streue es einmal im Monat in die Schlafstätte der Schweine. Ich habe gesehen, daß dies viele Jahre hindurch gethan wurde. Wo das Kraut nicht zu haben ist, kann man das Oel anwenden. In diesem Falle tränke man Schnüre damit ein und binde dieselbe den Hunden und Katzen um den Hals, den mit Flöhen behafteten Schweinen gieße man ein wenig an die Ohren und auf den Rücken, dies geschieht am besten, ohne sie anzurühren, während sie fressen. Durch die Wiederholung dieses Verfahrens alle 12 oder 15 Tage werden die Flöhe ihr Quartier verlassen und die Vierfüßler, sowie deren Eigenthümer große Erleichterung verspüren. Eine mit Krauseminzenöl getränkte Schnur, um Hals und Schwanz der Pferde gebunden, vertreibt die Läuse; diese Schnur sollte einmal des Tages mit dem Oel getränkt werden.

Brod; warum Butter darauf geschmiert wird. — Die Lagen der Weizenfrucht, werden je näher sie der Mitte sind, desto stärkereicher, und ganz in der Mitte findet man fast nichts als Stärkestoff, und aus diesen inneren Theilen wird unser bestes Mehl (superfine) bereitet. Je feiner das Mehl ist, je weniger eignet es sich als Nahrstoff. Im Naturzustande eignet sich der Weizen mit allen seinen Bestandtheilen nicht als ausreichender Nahrungsstoff für Menschen. Er enthält nich genug Wärme erzeugende Bestandtheile, namentlich im kühleren Klima; Im Weizen sind nur 2 Prozent Fettstoffe enthalten, weßhalb wir diesen Mangel durch Hinzufügen von fetten Substanzen zu ersetzen suchen. Wir schmieren Butter auf das Brod, gebrauchen Schmalz oder Butter zum Kuchenbacken und essen entweder fettes Fleisch auf dem Brod, oder abwechselnd Brod und Fleisch. Da Stärke ein Kohlenhydrat (carbon hydrate) ist, so verschafft sie verhältnißmäßig nur wenig Hitze, während unser System fettige Substanzen verlangt.—„United States Miller."

Bemerkungen. — Dies ist durchaus folgerichtig; wir bedürfen des Fettes, in irgend einer Form, um die nöthige Körperwärme aufrecht zu erhalten und da heutzutage so wenig Menschen fettes Fleisch essen, so müssen wir Butter haben; nur durch den unmäßigen Genuß oder dadurch, daß verdorbene, oder ranzige Butter, welche fast unverdaulich ist, gegessen wird, kann Schaden entstehen. Ein wenig schöne Butter ist ebenso nothwendig, wie sie den meisten Menschen erwünscht ist.

1. Zenzpfosten, Telegraphen- und Telephonpfähle u. s. w. vor Fäulniß zu bewahren. — Um die in der Erde steckenden Theile von

Fenz- und Telegraphenpfosten, sowie von Bauholz u. s. w. vor Fäulniß zu bewahren, überzog man entweder die betreffenden Theile früher mit Theer (coal tar) oder man setzte sie einem Feuer aus, bis sie außen verkohlt waren; doch es heißt, keines dieser Mittel sei allein im Stande Fäulniß abzuwehren, während beide zusammen alle Zwecke erfüllen. Dadurch, daß der Theer in die Poren der verkohlten Oberfläche, welche an sich unzerstörbar ist, eindringt, wird die Aufnahme von Feuchtigkeit in den inneren, unveränderten Theil vermieden. Mit der Zeit verwandelt sich der Theer in eine Art Harz, welches außerordentlich dauerhaft ist.—„Harper's Weekly."

2. Die Wissenschaft Holz auf die beste und billigste Weise gut zu erhalten. — Die Zeitschrift „Journal of Forestry" erklärt folgendermaßen, was nothwendig ist, Holz gut zu erhalten. Die Hauptsache weßhalb Holz verfault, ist darin zu suchen, daß der in den Poren befindlich Saft in Gährung übergeht und sich dann auflöst. An und für sich wird gutes Holz durch die Einwirkungen von Hitze und Kälte, von trocknen und nassen Wetter u. s. w. wenig beeinflußt. Kann der in den Poren des Holzes befindlichen Saft entfernt oder unwirsam gemacht werden, so kann man das Holz conserviren. Dies kann auf verschiedene Weise geschehen, z. B. indem man das Holz mit Kreosot, mineralischen Salzen u. s. w. tränkt. Die billigste und einfachste und deßhalb beste Methode ist das Holz mit Steinöl (Petroleum) einzutränken. Getrocknetes Fichtenholz zum Beispiel wird durch dieses Verfahren fast wasserdicht, und deßhalb viel dauerhafter. Steinöl ist sehr billig und kann mit einer Bürste angetragen werden, solange, bis das Holz nichts mehr in sich aufnimmt. Bei der Anwendung von Steinöl sollte man Sorge tragen, daß ja keine Flamme dem Holze, ehe es trocken ist zu nahe kommt, widrigenfalls gar leicht ein Unglück entstehen kann. Die Anordnung von diesem Oel ist besonders für Holzwerk, das der Witterung sehr ausgesetzt ist, zu empfehlen.

Bemerkungen. — Bei Fenzpfosten ist es bekanntlichermaßen von Wichtigkeit das (butt-end) dicke Ende des Holzes aufwärts zu stellen, da auf diese Weise dem Eindringen der Feuchtigkeit viel mehr Widerstand entgegen gesetzt wird, indem es gegen den naturgemäßen Lauf den der Saft in den Poren einschlägt, ankämpfen muß. Sind die Pfosten, wie angegeben, gesetzt und mit Steinöl getränkt oder verkohlt und dann mit Theer angestrichen worden, so sollte man annehmen, daß sie fast unvergänglich wären; warum dies Verfahren nicht bei den Eisenbahnschwellen angewandt wird, ist fast unbegreiflich. Da jährlich so entsetzlich viel Holz zu diesem sowie zu Bau und anderen Zwecken gebraucht wird, so wird man bald gezwungen sein, dies Verfahren, um das Holz länger gut zu erhalten, anzuwenden oder Schwellen von Eisen oder Stahl, die selbstverständlich noch kostspieliger sind zu legen. Natürlich wohnen wir in einem freien Lande, und ein jeder hat das Recht, so viel Holz zu gebrauchen wir er will, so lange er es nur bezahlen kann; das Anstreichen mit Steinöl würde jedoch bedeutend billiger kommen, als fortwährend neues Holz legen zu müssen, was unter diesen Verhältnissen gethan werden muß. Wenn man nicht nur die Pfosten sondern ebensowohl die Fenzbretter mit Petroleum tränkte, so würde es sich reichlich bezahlen. Man versuche dies Verfahren! Kürzlich sagte einer, er habe es mehrmals bei Weichen aus Cedernholz angewandt und sie hielten sich dadurch tausend Jahre; er habe mehrmals den Versuch gemacht. Natürlich nahm dieser Mann, keine allzugroße Rücksicht auf die Wahr-

heit, aber noch viel weniger groß ist die Rücksicht, welche die Eisenbahnmenschen und Holzspekulanten für unsere schönen Wälder haben, sonst könnten sie der Zerstörung derselben nicht solchen Vorschub leisten. In einigen Theilen Europas hat man schon den Versuch mit eisernen Eisenbahnschwellen gemacht, folglich könnte man sich leicht Auskunft über diese wichtige Angelegenheit verschaffen. In den Vereinigten Staaten, wo man so große Forschritte in der Anfertigung von Stahl gemacht hat, könnte man Stahlschwellen statt eiserner legen; doch die Wichtigkeit Fenzpfosten vor Fäulniß zu schützen ist zu groß, als daß es so allgemein vernachläßigt werden sollte, wie geschieht.

3. Fenzpfosten, die Wichtigkeit des Trocknens u. s. w.—Ein Mann, der Versuche auf diesem Gebiete angestellt hat, sagt darüber Folgendes:

„Um eine dauerhafte Fenz zu haben, muß man dafür sorgen, daß die Pfosten gut sind, denn diese werden am ersten abgenutzt, indem sie unten anfangen zu faulen. Dann muß die Fenz heruntergenommen werden, neue Pfosten müssen gesetzt und die Bretter wieder angenagelt werden. Vor 16 Jahren machte ich Versuche mit Fenzpfosten und gelangte zu dem Resultate, daß getrocknete Eichenpfosten, die erst geölt und dann mit Theer überzogen worden sind, sich am längsten erhalten. Ich nahm 7 Fuß lange Fenzpfosten, die an einem Ende 5 Zoll im Quadrat und am andern Ende 2 bis 5 Zoll maßen. Ich überzog halb so viele, als ich für meine Fenz gebrauchte, mit Theer, und die andere Hälfte setzte ich so wie sie war. In 5 Jahren war von den getheerten Pfosten nichts mehr übrig als der äußere Theil; das Innere war vollständig in Verfall gerathen. Von den ungetheerten Pfosten waren manche vollständig und die andern halb verfault. Zwei Jahre später errichtete ich eine andere Fenz, wozu ich getrocknete, eichene Pfosten von derselben Größe wie die vorigen nahm; erst wurden alle gut mit Oel getränkt und ein paar Tage später wie das vorige Mal getheert; zu diesem Zwecke schaffte ich mir einen 4 Fuß tiefen Kessel, der weit genug war, daß 4 Pfosten aufrecht darin stehen konnten, an. Es wurde der Theer in diesem Kessel gekocht, dann die Pfosten 10 Minuten lang in den kochenden Theer gethan und dann zum Trocknen hingestellt. Jetzt nachdem bereits 14 Jahre verstrichen sind, bedarf kaum einer aus zehn der Erneuerung. Ich werde mir niemals wieder eine Fenz errichten, ohne die Pfosten vorher gehörig austrocknen zu lassen, sie dann zu ölen und mit Theer zu überstreichen. Wird das Holz getheert während es noch grün ist, so bringt der Theer nicht ein und wird sich nach kurzer Zeit wieder abschälen. Ist das Holz aber trocken, so bringt das Oel ein und der Theerüberzug verhindert das Eindringen der Feuchtigkeit und somit das Verfaulen des Holzes."

4. Fenzpfosten. — Wichtigkeit des Einrammens (tamping).—Ein Correspondent des „Country Gentleman" schreibt darüber Folgendes: Der Verfasser stimmt nur in einem Punkte, nämlich darin, daß 12—15 Zoll vom Pfosten gespitzt werden sollen, wenn das Loch, das mit Steinen anzufüllen ist, 2 Fuß tief ist, nicht überein, sondern ist der Ansicht, daß es genügt die letzten 6 Zoll in eine Spitze auslaufen zu lassen, im Falle der Pfosten nur einen Fuß oder auch 18 Zoll tief gesetzt werden soll. Wenn der Erdboden jedoch aus hartem Lehm oder irgend einer besonders undurchdringlichen Erdmasse besteht, so muß die Abspitzung länger sein. Doch lassen wir unseren Correspondenten sprechen:

1. „Ich spitze zuerst meine Pfosten, indem 12—15 Zoll je nach der Größe abschrägen. Dann grabe ich Löcher, die ungefähr 2 Fuß tief und 15 Zoll breit sind, dann nehme ich ein Brecheisen zur Hand und bohre damit noch 10 oder 12 Zoll tiefer, dann erweitere ich dies Loch oben, indem ich das Eisen hin und her bewege. Dann treibe ich die Pfosten mit einem schweren, eisernen Schlägel hinein, bis sie volle 3 Fuß unter der Erde sind. (Der Verfasser kann nicht glauben, daß dies so aufzufassen ist, daß die Pfosten 8 Fuß tiefer als das Loch, welches für die Steine

bestimmt ist, in die Erde getrieben werden sollen; wäre dies der Fall, so müßten die Pfosten 9 Fuß lang sein, was durchaus nicht wahrscheinlich ist.) Dann fülle ich das Loch mit kleinen Steinen auf und presse dieselben vermittelst des oberen Endes des Brecheisens fest zusammen. Pfosten, die so gesetzt worden, werden noch in gutem Zustande sein, während solche, bei denen nur Erde zum Einstampfen benutzt worden ist, längst verfault und werthlos geworden sind. Ein Nachbar theilte mir mit, er habe vor über 30 Jahren eine Fenz gemacht, wobei er einen Theil der Pfosten mit Steinen und die anderen mit Erde eingesetzt habe und daß erstere noch im gutem Zustand waren, als die Letzteren bereits verfault waren.

2. Eine gerade Fenz, die aus Pfosten und Querbalken besteht.— Er fährt fort: „Die beste und dabei billigste Fenz ist meiner Ansicht nach eine gerade Fenz, die aus Pfosten und Querbalken besteht. Ich setze erst die Pfosten etwa 11 Fuß auseinander in gerader Reihe ein, dann werden 12 Fuß lange Bretter angenagelt und zwar abwechselnd an der Innen- und Außenseite der Pfosten, wodurch bewirkt wird, daß ein Brett immer ein wenig weiter vorsteht als das andere. Ich treibe Pfähle dicht neben die Pfosten ein; diese Pfähle befestige ich an die Pfosten, indem ich einen Draht über den untern und einen zweiten unter dem oberen Querbalken befestige. Eine so gebaute Fenz ist fest und stark, nimmt weniger Raum ein, wie ein gewöhnlicher Staketenzaun und hält widerspenstiges Vieh besser in Schach, als ein gewöhnlicher Bretterzaun. Eine Reihe stachligen Drathes, ungefähr 8 oder 10 Zoll oberhalb des obersten Brettes an dem oberen Theil der Pfosten befestigt, angebracht, wird bewirken, daß kein noch so wildes Stück Vieh zum zweiten Male den Versuch machen wird, darüber hinwegsetzen zu wollen."

Bemerkungen. — Es unterliegt keinem Zweifel, daß, wenn Querstücke ordentlich angenagelt sind, sie ökonomischer als Bretter, jedoch, wie ich glaube, auch theurer sind, besonders in den westlichen Prairien, wo es fast unmöglich ist, sie zu irgend einem Preise zu erhalten. Es unterliegt ebenfalls keinem Zweifel, daß selbst die unbändigsten Thiere es bei einem einmaligen Versuche, über die stacheligen Draht hinwegzusetzen, bewenden lassen würden. Wenn man die getrockneten, gesölten und getheerten eichenen Pfosten, wie in No. 8 angegeben, vorzieht und dann, wie in der letzten Anweisung angegeben, mit Steinen einrahmt, ohne dazu auch Erde zu gebrauchen, so erhält man einen Zaun, der viel stärker als irgend ein anderer ist, und dessen Anwendung besonders in Gegenden, wo Mangel an Bauholz ist, sich gut bezahlt.

1. Rathschläge. — Poetische für Knaben, zugleich auch für Jünglinge anwendbar.—Folgendes Gedicht, aus der Feder des Poeten Eben E. Rexford, enthält trotz seiner kurzen Fassung so viel Gutes, daß ich es mit Freuden meinen jungen Lesern mittheile. Es spricht die Wahrheit in jeder Zeile und kann als Lebensregel nicht nur für jeden Knaben, sondern auch für jeden Jüngling gelten, an den die Ansprüche der Selbstständigkeit herantreten. Die Verfasser der beiden darauf folgenden Gedichte sind mir unbekannt, doch da so viele weise Rathschläge darin enthalten, hielt ich es für angezeigt, sie dem ersten Gedichte anzureihen. Rexford sagt:

Mein Sohn, Du wirst nun bald ein Mann,
Drum heißt es Geist und Leib gestählt. —
Des Lebens Ernst tritt an Dich 'ran
An Müh' und Schweiß es selten fehlt.
Schreck' vor der Arbeit nicht zurück
Und sag Dir stets: „Es muß geschehn" —
Der Brave geht durch Dünn und Dick
Und Feige nur zurücke stehn.

Wart' nicht erst auf Gelegenheit,
Für den, der *will*, giebt's stets zu thun.
Und wer zum Schaffen frisch bereit
Deß' Hände brauchen nimmer ruh'n.
Wer zögernd erst will wartend späh'n
Nach Gunst, wie sie der Zufall beut,
Wird bald sich überflügelt sehn,
Von dem, der klug benützt die Zeit.

Die Ehrlichkeit am Längsten währt!
Zwack' keinen Cent dem Armen ab;
Sei hülfreich stets, wie sich's gehört —
Das Wohlthun meist noch Zinsen gab.
Vor Allem kehr' vor Deiner Thür
Und meng' Dich nicht in fremden Kram;
Stets galt als Narr, das glaube mir,
Wer solcher Art sich übernahm.

Verlier nicht gleich den guten Muth
Wenn Alles nicht nach Wunsche geht;
Denn meist das Glück darauf beruht,
Daß zu erringen man's versteht.
Auf Andere niemals Dich verlaß!
Schön ist's auf eig'nen Füßen stehn
Und unabhängig g'rad fürbaß
Auch seinen eig'nen Weg zu gehn.

Den Glauben standhaft Dir bewahr',
An Gott und Menschheit alle Zeit —
Wer darnach handelt immerdar,
Der Achtung Aller sich erfreut.

2. „Verzage nicht und murre nicht." — Der Verfasser dieses nachfolgenden Gedichtes hat die ganze Lebensweisheit in eine Nußschale zusammengefaßt, wenn er sagt:

Wirf' nicht die Flinte gleich in's Korn
Wenn Dir das Schicksal Feind;
Dem Kühnen ist dies nur ein Sporn
Zu neuer Thätigkeit.
Wer vor der Mühsal scheut zurück,
Wird nimmer packen auch das Glück;
's wär' besser, er wär' nie geboren,
Da er für's Leben doch verloren
Und Andrem nur im Wege steht.

Anmerkung. — Bei Solchen, die Anderen im Wege stehen sind die zaghaften und thatlosen Menschen gemeint. Die Anschauung, daß man dem Glück mit Fleiß und Thatkraft abtrotzen kann, was es uns freiwillig zu bieten verweigert, ist durch die Erfahrung häufig genug bestätigt worden. Indem ich noch ein Enthaltsamkeits-Gelübde für junge Männer hier beifüge will ich dieses Thema ruhen lassen in der Hoffnung, daß die hier gegebenen deutlichen Winke und Lehren gute Früchte tragen werden.

3. Ein Enthaltsamkeits-Gelübde:

Gelobt soll's sein, zu meiden Wein
Und noch weit mehr den süßen Liquör,
Auch Schnapps und Grog und zuviel Bock
Selbst Lagerbier entsag' ich hier.

Wie feind' ich bin dem starken Gin;
Jamaika Rum wirft mich bald um,
Der Cider auch, quält Kopf und Bauch,
Wie „English Ale", bei meiner Seel'
Ich nimmermehr zum Trunk begehr';
Und wenn ich durstig bin dann hol'
Vom Brunnen ich 'nen Eimer voll
Von frischen, klaren Wassers mir —
's ist billiger als Wein und Bier.
So schwör' ich Krieg denn allen Stoffen,
Durch die der Schwächling wird besoffen.

Anmerkung.—Gewiß haben die Verfasser dieser Gedichte die Wohlfahrt der heranwachsenden Generation im Auge gehabt, als sie mit soviel Geist und Fähigkeit ihre Lehren in so schöne Form kleideten, welch letztere ganz darnach angethan ist, daß diese dichterischen Schöpfungen einen bleibenden Eindruck auf die Gemüther machen werden. Da ich die Namen der Verfasser nicht kenne, so wünsche ich nur, daß ihre Dichtung sich dem Gedächtniß der Jugend einprägen und ihr zur Darnachrichtung dienen möge, auf daß sie gedeihe in friedlicher Wohlfahrt.

Die vorhergehenden Rathschläge für junge Männer und Knaben, würden das Kapitel unvollständig lassen wenn ich nicht auch mit einem Worte der jungen Mädchen gedächte. Deßhalb sei hier ein dem „Blade" durch W. S. Frazier unter dem Titel: „Hüte dich Mädchen" eingesandtes Gedicht veröffentlicht. Es lautet wie folgt:

Hüte Dich, Mädchen!

Hüte Dich, Mädchen, Hüte Dich!
Eine Schlange kauert im Branntewein
Den täglich trinkt der Bursche fein
Den Du nennst Schatz. Er lacht dazu
Wenn drob ihn leise mahnest Du.
Ich sage Dir, Mädchen, habe Acht! —
Der jetzt so übermüthig lacht,
Er sinkt von Stuf zu Stuf hinab,
Ein Trunkenbold, in's frühe Grab;
Drum hüte Dich!

Hüte Dich, Mädchen, hüte Dich!
Nimm diesen Burschen nicht zum Mann,
Sieh Dir zuvor den Anderen an,
Der nicht wie er dem Trunk ergeben,
Fleißig und nüchtern führet sein Leben,
Weinst Dir sonst die Aeuglein roth,
Kommst in Elend, Sorg' und Noth.
Und schmeichelt Jener noch so fein —
Er liebt nur sich und Branntewein. —
Drum hüte Dich!

Bemerkungen.—Alle oben ertheilten guten Rathschläge und Ermahnungen, von deren Befolgung das spätere Lebensglück eines jungen Mannes abhängt, sind von jungen Frauen ebenso sehr zu beachten; ich brauche nur zu erwähnen, daß ich in meinem Leben viele junge Frauen gekannt habe, welche sich ein Leben voll Kummer und Elend erspart haben würden, hätten sie die Rathschläge guter Freunde befolgt und sich nicht mit jungen, dem Trunke ergebenen Männern für's Leben verbunden. Ein Mann, der sich in seiner Jugend dem Trunke ergibt, wird selten im

Laufe der Jahre davon ablassen; so sehr er sich auch bemühen mag, so wird es doch nur auf kurze Zeit sein, und bald fällt er in seine alte Gewohnheit zurück, denn sie können sich nicht erheben. Christus sagt: „Meine Gnade sei dir genug." Und sie ist es dem, der ihr vertraut, denn Er sprach nur die Wahrheit.

Die Hypothek (Mortgage).—Ihre dauernden und zerstörenden Eigenschaften.—In der ganzen geistlichen und weltlichen Literatur ist nichts erwähnt, das solche bleibenden Eigenschaften besitzt, wie eine Hypothek. Eine Hypothek besitzt mehr Anhänglichkeit als ein Bruder. Sie hat ein Ziel zu erreichen und ist unermüdlich in der Verfolgung desselben. Tag und Nacht, ohne Ruh' ohne Rast, am Sonntag und an Feiertagen, ohne einen Augenblick der Erholung, fühlen wir die Gegenwart ihrer quälenden Folgen: die Interessen.

Die Jahreszeiten wechseln, aus Tagen werden Wochen, aus Wochen Monate, aus dem Jüngling wird ein Mann, aus dem Manne ein Greis; aber die Hypothek wacht unermüdlich über uns, mit den Interessen wie ein unendlicher Strom unaufhörlich weiter fließend. Wie ein drückender Alp auf der Brust des Schlafenden ihm allen Schlummer raubt, so raubt die Hypothek die Ruhe des Opfers, welches sie in ihrem eisernen Griffe hält. Keinen Augenblick der Erholung, keine Flucht vor ihrer grausigen Gegenwart; ein fröhlicher Barbar, wenn die Interessen bezahlt sind; der wahre Teufel der Vernichtung, wenn es unmöglich ist, das Geld zu schaffen. (Hüte, hüte dich davor!—Autor.)

1. Alte Federbetten, ohne Dampf aufzufrischen. — Dieses läßt sich sehr leicht bewerkstelligen, wenn man sie bei einem schweren Regenguß hinaus legt und sie von beiden Seiten gründlich beregnen läßt. (Und der Verfasser sieht nicht ein, warum, im Fall die Wasserkanne Regen spendet, die Hausfrau nicht selbst einen solchen fabriciren kann mit Hülfe etwas warmen Wassers und einer Gießkanne. Sie kann es, und ist ein solcher viel besser als ein kalter Regenguß.) Man lasse sie in der Sonne trocknen und klopfe sie mit einem Stocke, wie man Teppiche ausklopft um den Staub zu entfernen. Das Bett kann auf der Erde liegen um das Wasser zu empfangen, sollte beim Trocknen aber auf Stäben oder Stöcken über Stühle oder etwas derartiges gelegt werden:

Bemerkungen.— Auf Brettern oder Stäben, auf einem Theil des Zaunes welcher der Sonne ausgesetzt ist, ist die beste Art. Sind Flecken auf dem Ueberzug (Inlet) so können sie auf folgende Art gereinigt werden.

2. Flecken aus alten Federüberzügen zu entfernen. — Man zerstoße etwas Stärke und mische sie mit einer genügenden Quantität Schmierseife, um einen dicken Brei zu machen und bedecke damit die Flecken. Nachdem sie getrocknet sind, bürste man die Stärke ab und wasche die Flecken vermittelst eines Waschlappens oder Schwamm. Man läßt es in der Sonne trocknen, und klopft es dann noch einmal tüchtig.

Kornspeicher vor Ratten zu schützen. — Ein Correspondent des „Practical Farmer" giebt folgende Rathschläge, einen vor Ratten sicheren Kornspeicher zu bauen. Er sagt: Man errichte ein starkes Gebäude, 12 Fuß breit, 8 Fuß hoch und lang nach Belieben und theile es in zwei Theile. Man setze das Gebäude auf Steinpfeiler, 1 Fuß oder mehr oberhalb der Erde (man beachte, daß die Pfeiler nicht breiter sein dürfen als die Schwellen, da sonst die Ratten auf denselben stehen könnten). Man bekleide die Seiten mit Latten (2½x1 Zoll) aus

hartem Holz — ich gebrauchte Eichenholz — und nagle sie an von oben nach unten, wobei man aufpassen muß, daß sie gerade ½ Zoll auseinander sind. Der Giebel oder irgend ein Theil des Gebäudes, welcher nicht mit dem Korn in Berührung kommt, kann mit gewöhnlichem Fichtenholz verschlossen werden. Für die Böden dieser Kammern gebrauche man Latten der Länge nach, ½ Zoll von einander entfernt. Den übrigen Theil des Bodens zwischen den Kammern bedecke man fest mit Fichtenbrettern. Mein Gebäude hat eine Reihe Querbalken zwischen den Schwellen und dem Boden, um sie hin und her zu benageln, und das Gebäude stark zu machen. Bei jeden 8 Fuß dieser Querbalken bringe man einen guten, starken Ständer an oder nagle Bretter über dieselben der Länge des Gebäudes nach, so weit einwärts vom Boden wie die erwünschte Größe des oberen Theiles der Kammer. Dann errichte vom Boden aus genug Pfosten, um den Speicher genügend stark zu machen, zapfe die Enden im Boden, füge die oberen Theile in die horizontalen Ständer, ungefähr ¾ Zoll, dann beschlage man die Innenseite der Länge nach mit Latten (hartes Holz ist vorzuziehen), nahe genug aneinander, um das Korn an dem Durchdringen zu verhindern, 10 Zoll vom Boden anfangend, um dem Korn Raum zu geben, in den Trog zu rutschen, — dann mache man eine gewöhnliche Thür zwischen die Kammern, versehe sie mit einem Schloß, und alles ist fix und fertig.

Ich machte kein Schloß, zu meinem Vortheil, ich fand nämlich an einem kalten Morgen einen Handschuh darin. Um das Korn in die Kammern zu bringen, mache man Thüren von erwünschter Größe auf die Art eines Dachfensters. Man kann auch einen Theil des Speichers als Getreidekammer benutzen. Meine Kammern sind unten 3 Fuß und oben 5 Fuß groß, aber sie dürften noch größer sein und das Korn würde sich ebenso gut halten. Ich habe diese Kammern 10 Jahre erfolgreich gebraucht und kann sie Allen empfehlen. Das Empfehlenswerthe dieser Kammer besteht in dem Annageln der Latten von oben nach unten; dieses gibt den Ratten keine Gelegenheit, sich darauf zu stellen und Löcher zu nagen, und da das Gebäude 1 Fuß oberhalb der Erde ist, können sie den Boden nicht erreichen. Wir werden von grauen Ratten förmlich heimgesucht und können sie von keinem Platze fern halten, außer der Kornkammer. Wir halten das Korn von einer Ernte zur anderen, ohne daß es das Geringste darunter leidet.

Bemerkungen. — Die 10 Zoll am Boden bis zu der Stelle, wo die Latten anfangen, können mit einem ebenso großen Brett, oder besser mit 3 Latten auf Endklampen genagelt, versehen sein, um hinter die Klampen, welche man auf die Ständer nageln kann, zu schlüpfen. Wenn man eins aufhebt, hat man eine schöne Oeffnung, um die Kornschaufel durchzustecken. Ehe ich anfing, Medicinisches zu lesen, war ich 20 Jahre Schreiner und Zimmermann, und weiß daher, daß diese Art, ein solches Gebäude zu errichten, erfolgreich sein wird, wenn von einem verständigen Mann unternommen.

Wie man ein Bushel-Maaß macht. — Wenn man Kartoffel, Aepfel und andere Dinge sammelt, kann man sich viel Arbeit ersparen, wenn man Bushel-Kasten genug macht, die Rabbüchse (wagon-box) auszufüllen. Ist das Innere desselben 36 Zoll, so sollten die Kasten 17½ Zoll lang sein (dieses erlaubt 1 Zoll für das Hinaus- und Hineinschieben. Ein gewöhnliches kann 32—36 davon enthalten. Mit diesen Kasten erspart man sich die Arbeit des Herausschaufelns

der Ladung, und gebraucht keine Körbe. Aepfel und Kartoffeln werden viel weniger zerstoßen und zerquetscht. Hat man eine Menge dieser Kisten, kann man sie füllen und aufstapeln und dann je nach dem Bedarf entleeren. In diesem Falle kann man bei schlechten Wetter die Produkte aussuchen und sortiren. Da sie viereckig sind, sind sie höchst praktisch beim Versenden auf Eisenbahnwagen. Die Enden werden aus gewöhnlichen Fichtenholzbrettern gemacht 12 Zoll breit, nach dem sie auf beiden Seiten gehobelt und 14 Zoll lang. In diese schneidet Löcher, zum Angreifen, da Klampen zu viel Raum einnehmen, und sich auch schlecht verpacken ließen. Dazu gebrauche man einen Zollbohrer, bohre 3 Löcher und glätte sie mit einem Messer. Der Boden und die Seiten werden aus Latten hergestellt 17½ Zoll lang, 6 Stücke unten und 5 für jede Seite. Eine Latte macht 2 Länge für Seiten oder Boden. Für 100 Kisten gebraucht man 800 Latten und 200 Fuß gewöhnliches Holz. Zwei 4-Penny-Nägel an jedem Ende der Latte ist genügend um den Kasten dauerhaft zu machen. Am besten macht man sie an Regentagen, dann sind sie für den Sommer und Herbstgebrauch fertig.

Dio Lewis Frühstück für 2 Cents für Leute, die nicht schwer arbeiten. — Obgleich viele Glossen über Dr. Lewis Veröffentlichung des „2 Cents Frühstück" gemacht worden sind, ist nichtsdestoweniger sein Plan ein ausgezeichneter für Leute, welche ein ruhiges Leben führen, wenig oder vielleicht keine Arbeit zu verrichten haben, und sich gute Gesundheit und ein langes Leben wünschen. Wer es einmal versucht hat, wird eine nie vorher empfundene Geistes und Gemüthsfrische verspüren. Er sagt: „Meine Erfahrungen und Beobachtungen haben mich gelehrt, daß Fleisch einen großen Theil der Nahrungskosten verursacht. Es ist ebenso nahrhaft weniger Fleisch, aber mehr Hafergrütze, Bohnen, Erbsen ꝛc. zu genießen. Man nimmt eine gute Art schottländischer oder canadischer Hafergrütze und rühre langsam 1 Tasse davon in ein Quart kochendes Wasser, füge ein wenig Salz hinzu, lasse es ½ Stunde kochen und servire es mit Rahm und Zucker. Für 3 Cents Hafergrütze, 3 Cents Milch und 6 Cents Zucker kann man eine gute Mahlzeit für 6 Personen herrichten. Die gesündesten Menschen, welche ich je gesehen, haben zum Frühstück und Abendessen Hafergrütze, zu Mittag frisches Fleisch mit Gemüse gegessen. Diese Lebensweise verringert die Kosten der Morgen- und Abendmahlzeit um die Hälfte. Bohnen und Erbsen sind billig und nahrhaft.

Bemerkungen. — Könnte ich noch mehr sagen, um die Menschen darauf aufmerksam zu machen, was der große hygienische Arzt über dieses Thema sagt, so würde ich es gerne thun, aber will nur hinzufügen, daß es von großer Wichtigkeit für Diejenigen ist, welche ihren Lebensunterhalt nicht durch schwere Arbeit zu verdienen haben. Sie müssen Fleisch essen, wenn sie es bekommen können; aber das Abendessen soll ein sehr leichtes Mahl sein, wenn einem etwas an guter Gesundheit und einem langen Leben liegt.

Wie man aus Erbsenranken Heu macht. — Leute, welche Erbsen ziehen, werden sich verwundern, wenn sie die Begierde sehen, mit welcher das Vieh im Winter die Ranken, das Laub derselben frißt. Um es richtig zu bereiten, baut man einen kleinen Pferch 3 Rails hoch, mache dann einen Boden aus schmalen Brettern (Rails) und baue 3—4 Rails höher, es kommt darauf an, wie grün die Ranken sind, und lege die Ranken hinein. Man baut immer höher und füllt die Fächer bis eine Höhe von 10—12 Fuß erreicht ist und bedeckt es dann mit einem

Dach, welches keinen Regen einläßt. Wie Bohnenstroh dürfen sie nicht tief gepackt werden, aber sie sind zu kostbar um sie fortzuwerfen. Wird etwas darunter gesät, wie es der Fall sein sollte, giebt das Haferstroh den Ranken einen besonderen Geschmack und ist ein weiterer Grund zur Aufbewahrung derselben.

Wie man Schweine (Hogs) im Herbst behandeln soll, um sie früh zu schlachten. — Obgleich ich an der richtigen Stelle viel über dieses Thema, sowie über die Schweinecholera gesprochen habe, so werde ich doch noch in meinem „Vermischten Material" einige Punkte erwähnen, die da sie vereinzelt stehen, desto mehr in's Auge fallen werden. Am besten ist es, man giebt den Schweinen ein Feld, wo eben Stumpen und Sträucher abgebrannt worden sind, wo sie instinktmäßig die übriggebliebenen Kohlen fressen, welches anerkannt ihnen sehr zuträglich ist. Ist dies unmöglich, so bereitet man eine Mischung zu gleichen Theilen Salz, Asche (nicht entlaugt) Holzkohle (pulverisirt) und der Verfasser meint auch einen halben Theil Schwefel, setzt es unter ein Dach, wo die Schweine zu jeder Zeit ankommen können. Auch fange man früh an, sie mit Erbsen, Kürbisse, Kartoffel ꝛc. zu füttern, die Kartoffeln und Kürbisse richtig gekocht und mit Erbsenmehl verdeckt, wenn man viel davon hat, sonst mit Kornmehl oder dergleichen, wenn kein billigerer Artikel, den man auf diese Weise verbrauchen kann, bei der Hand ist. Am 15., spätestens am 20. November waren sie dann bereit zum Schlachten. Die Holzkohle ist für Schweine ein Lebensbedürfniß, es sei denn, daß die Ofenkohle, wie schon im anderen Zusammenhang erwähnt wurde, ihren Platz mit Befriedigung ausfüllt; daß sie zu viel Asche oder Salz essen, steht so leicht nicht zu befürchten. Auf dem Weideplatze sollte sich möglichst stets fließendes Wasser befinden, läßt sich dies aber nicht einrichten, so muß jeden Tag frisches Wasser für sie aus der Pumpe geholt werden. Diese Beachtung bezieht sich überhaupt auf alle Hausthiere, sogar Hühner.

1. Motten in Aepfeln. — Ein Mittel dagegen. — Dr. Hull, einer der ersten Gartenbau-Sachverständigen in Illinois, behauptet, daß sein Kalkrecept gegen Motten in Kochäpfeln sich völlig wirksam gezeigt hat. Der frischgelöschte Kalk wird auf die Bäume geschmiert, wenn sich Thau daran befindet oder wenn es soeben geregnet hat, und nachdem die Frucht herausgekommen ist. Ein Taucher oder ein großer Kessel kann dazu benutzt werden, am besten ist es jedoch, für diesen Zweck einen Blasebalg anzuschaffen. (Der Verfasser möchte vorschlagen: einen Blasebalg mit langer Spitze, oder Nase, damit man auf die Bäume hinaufreichen kann). Wo der Kalk zerstreut liegt, da werden sich die Insecten nicht aufhalten; sie „verduften", sagt er.

Anmerkung. — Der Verfasser hegt keinen Zweifel, daß der Kalk sich trefflich bewährt, hat er doch selbst in seinem ersten Receptbuch ein Mittel zur Vertreibung des Curculio von Pflaumenbäumen angegeben, bei welchem Schwefel und Schießpulver sich in Verbindung mit Kalk wirksam erwiesen; aber es hat den Anschein, als ob Kalk allein eben so gute Dienste thut — und Kalk ist viel billiger. Mit „Kochäpfel" meint er einen kleinen, unreifen Apfel; was jedoch die Motten anlangt, so befinden sie sich auch in Pflaumen und anderen Früchten. Der Curculio jedoch, eine Abart des Kornwurms, ist für die Pflaumen viel gefährlicher, als man in der Regel annimmt.

2. Motten in Kochäpfeln. — Sie sicher zu vertreiben. — Ein

Zeitungsmitarbeiter, der sich mit „H", Fenton, Mich., unterzeichnet, übersendet der Detroiter „Tribune" ein Mittel, welches, wie er angiebt, sicher Motten aus Kochäpfeln vertreibt. Er sagt: Ich nehme ein Stück altes Wollentuch, 5—6 Zoll breit und lang genug, daß man es um den ganzen Baum herumwickeln kann und noch 1—2 Zoll übrig behält. Das Zeug in der Mitte zwischen den niederen Zweigen und dem Erdboden um den Baum herumzuwickeln und mit einem Nagel zu befestigen, den man jedoch bloß so tief einschlägt, daß er eben hält. Die Motten kriechen nunmehr unter das Stück Zeug und legen Eier, die in 12 Tagen reif sind. Alle 10 Tage gehe ich durch meinen Obstgarten, ziehe den Nagel sorgfältig heraus, nehme das Tuch ab und tödte jeden Wurm und Motte, die ich finde, manchmal 40 unter einem einzigen Stück Zeug. Auf diese Weise vertreibt man die Insecten vollständig.

Anmerkung. — Man sagt, daß die berühmtesten Obstzüchter im Osten und im Westen zu der Ueberzeugung gelangt sind, daß es kein besseres Mittel gegen Aepfelmotten giebt, als in dem Obstgarten Schweine weiden zu lassen und ihnen die wurmstichigen Aepfel sammt den darin befindlichen Motten oder Würmern zu fressen zu geben. Auch Hühner, die im Obstgarten herumlaufen, sind für die Motten verhängnißvoll, da diese alle Motten oder Käfer, die sie finden, fressen; ich habe sogar Leute behaupten gehört, daß 2—3 Schweine, die man in eine Umzäumung von Brettern (jede Seite durch ein Brett hergestellt) um Aepfeln, Pfirsich- oder Pflaumenbäume einsperre, alle Insekten zerstören. (Vergl. Bohrwürmer, Mittel dagegen; Curculio an Pflaumenbaum, Beschreibung derselben und ein Mittel, um sie zu vertreiben, im ersten Passus.)

Bohrwürmer in Pfirsich- und Aepfelbäume. — Ein Mittel dagegen.—Desgleichen gegen Baumläuse an den Bäumen. — Herr M. B. Batchman in Ohio (Adresse unbekannt) schreibt an den „Fruit Recorder" in Palmyra, N. Y. über Bohrwürmer und theilt folgendes Recept zu ihrer Vertreibung von Pfirsich- und Aepfelbäume mit. Er sagt: Man nehme ein Faß, thue 4—5 Gal. Schmierseife und ebenso viel heißes Wasser hinein, um die Seife zu verdünnen, rühre dann 1 Pt. Karbolsäure (gewöhnliche) hinzu und lasse diese Mischung über Nacht oder noch länger stehen, damit sich die Bestandtheile entbinden. Alsdann gieße man 12 Gal. Regenwasser hinzu und rühre die Mischung tüchtig um; diese schmiere man an den unteren Theil des Baumes mittelst eines kurzen Besens oder eines alten Farbenpinsels, wobei man die Mischung in allen Ritzen hineinzuschmieren suche. Dadurch werden sowohl von Pfirsich- wie Aepfelbäume, Bohrwürmer abgeschreckt. Man sollte das Verfahren in der letzten Hälfte des Monat Juni vornehmen, da dann in unserem Klima die Motten und Käfer am meisten auftauchen. Der Geruch ist so scharf und anbauernd, daß da, wo man geschmiert hat, keine Eier hingelegt werden können, und die Wirkung wird so lange ausgeübt werden, bis die Insecten ihre Saison beendet haben. Wenn man keine gewöhnliche Karbolsäure bekommen kann, ist ½ reine zu nehmen; letztere ist jedoch theurer. (Gewöhnliche d. i. rohe Karbolsäure ist eine schwarz und schmutzig aussehende Flüssigkeit. Wenn sie nicht in kleinen Apotheken vorräthig ist, kann man sie jedenfalls in der Stadt bekommen; sie ist jedoch, was man nicht vergessen soll, eine starke Säure und zerbeißt die Haut oder die Kleidung, sobald sie durch Zerbrechen der Flasche u. s. w. damit in Berührung kommt; man sei daher vorsichtig. Rohe Karbolsäure wird auch bei Geflügel, Pferden u. s. w. gebraucht; man wäscht sie damit ab, um Läuse zu vertreiben.)

Anmerkung. — Zu den obigen Auslassungen bemerkte der Redakteur des „Recorder" noch: „Wir glauben, daß das genannte Recept gegen Bohrwürmer auch Maden aus Erdbeer-, Himbeer- und Brombeersträuchern vertreibt; bei Erdbeeren ist das Mittel mit dem doppelten Quantum Wasser zu verdünnen. Ich selbst habe hier noch zu bemerken: Ich bin der Ansicht, daß 6—8 Quart feiner Ruß, in einem Faß Wasser aufgelöst, die Bohrwürmer oder Maden, welche die Wurzeln jener Sträucher schädigen, tödten werden, wenn man die Flüssigkeit daran schmiert. Auch empfiehlt es sich vielleicht, 2 Pfd. Kali in dasselbe Quantum Wasser zu thun, um das Ungeziefer in derselben Weise zu tödten."

Pflanzen schnell wachsen zu machen.—Wenn man aus irgend einem Grunde Pflanzen forciren, d. i. schnell wachsen machen will, so löse man 6—8 Quart feinen Ruß in einem Orhoft Wasser auf und sprenkle es reichlich auf und um die Bäume. Der „American Gardener" behauptet, daß das Mittel sich sowohl bei Zierpflanzen, wie bei Zwiebeln, Sträuchern, Blattpflanzen u. s. w. anwenden lasse.

Blattläuse oder Schuppenkäfer auf Bäumen, Zwiebeln, Pflanzen u. s. w.—Sichere Mittel.—Prof. J. H. Comstock behauptet bezüglich der Ausrottung von Blattläusen (Baumläusen, Schuppenkäfer) von Bäumen und Zwiebeln, daß giftiger Rauch oder pulverisirte Mittel nichts genutzt haben und daß jene Thiere „nur durch unmittelbares Einwirken, durch wirkliche Berührung zerstört werden können." Lauge und Seifenwasser haben sich sehr zweckdienlich erwiesen. Gewöhnliche oder Wallfischthranseife, ¾ Pfd. zu Wasser, 1 Gallone, (durch Hitze aufgelöst) oder Lauge (concentrirte, in 1 Pfund-Büchsen), 1 Pfund auf 1 Gallone Wasser, draufgeschmiert, wenn die Bäume „schlafen", (d. h. nicht wachsen—im Herbst oder zu Beginn des Lenz) helfen beide gleich viel. Mit einem steifen Pinsel darauf zu schmieren, so daß man unter die Rinde langt und alle fremden Stoffe abbürstet. Bei kleinen Zweigen läßt sich dieses jedoch nicht ermöglichen; hier ist vielmehr Whitman's Fontaine-Pumpspritze zum Besprenkeln anzuwenden.

Anmerkung.—Chas. Downing erzählt im „Rural New Yorker", er gebrauche 1 Pfd. Lauge auf 6 Quart Wasser, und zwar zu der Zeit, wo die Käfer im Wachsen sind. Zweifellos ist diese Lösung stark genug, um jeden Käfer zu tödten, der sie anrührt.

Gegen Läuse auf Pflanzen. — Prof A. J. Cook sagt in der „N. Y. Tribune", daß die einmalige Anwendung des folgenden Mittels Läuse von Pflanzen sicher vertreibt: Schmierseife, 1 Quart; Wasser, 1 Gallone; Petroleum, 1 Pint. Die Seife und das Wasser müssen zum Sieden gebracht werden, worauf man das Petroleum hinzuthut und Alles tüchtig umrührt. Die Mischung wirkt ein für alle Mal. Auch wird sie für Bäume gebraucht, um die Läuse zu tödten und die Kraft der Bäume wieder herzustellen.

Curculios auf Pflaumenbäumen. — Beschreibung derselben und ein Recept zu ihrer Vertilgung. — Herr A. R. Markham in Mayville schrieb an Prof. A. J. Cook, von der Ackerbauschule zu Lansing, und fragte ihn:

„Wollen Sie mir nicht gütigst beschreiben — mittelst der Spalten der „Post und Tribune" oder anderweitig, — wie der Pflaumenkäfer Curculio aussieht, so daß auch ein Obstzüchter aus Liebhaberei, also kein gelehrter Fachmann, ihn finden

kann? Es giebt viele Bauern bei uns, die jenes Uebel nicht kennen. Ich bin mit großer Sorgfalt hinter den Thieren hergewesen, habe aber noch nicht Gelegenheit gefunden, dieselben genau beschreiben und identifiziren zu können, was zu meinem und meiner Freunde Besten nothwendig wäre. Bitte, geben Sie mir eine ganz genaue Beschreibung, so daß wir diesen Quälgeist entdecken können."

In Folge dessen erließ Prof. Cook mittelst der „Post und Tribune" folgende Antwort:

„Der Pflaumenkäfer, Curculio, der jetzt seit mehr als einer Woche seine verderblichen Punkte und traurig berühmten Absonderungen in unsere Pflaumen hineingespritzt hat und der sein zerstörendes Werk auch in dem nächsten Monat fortsetzen wird, ist ein kleiner Kornwurm, d. h. ein Käfer mit vorgestrecktem Rüssel oder proboscis, nicht mehr als $\frac{1}{4}$ Zoll lang. Er hat eine dunkle Farbe, welche mit einer Art Grau oder röthlichem Gelb untermischt ist. Wenn der Käfer schläft, ist sein Rüssel oder Mund unter den Leib gebogen. Um ihn während dieser Jahreszeit sicher zu finden, lege man ein weißes Bettlaken oder Tischtuch unter einen mit Früchten beladenen Pflaumenbaum und schüttle den Baumstamm, oder wenn der Baum groß ist, die Aeste kräftig. Die Käfer werden alsdann auf das Tuch fallen. Morgens früh oder spät Nachmittags bleiben sie in ihrer zusammengekugelten Form, indem sie sich den Anschein geben, als ob sie todt wären. Sie sehen dann genau wie kleine, dürre Knospen aus, so daß man sie sorgfältig untersuchen muß, um eine Täuschung zu vermeiden. Bei heißem Sonnenschein, gegen Mittag, kriechen sie heraus oder fangen sogar an zu fliegen. In diesem Moment kann Jedermann das Ungeziefer leicht erkennen. Und man lernt sie dann mmer besser kennen und bemerkt sie schließlich auf den ersten Blick; man läßt sie einfach zwischen den Daumen und Zeigefinger krabbeln und zerdrückt sie. Ich habe vier Pflaumenbäume. Es nimmt mich täglich 10 Minuten, die Käfer zu fangen und zu vernichten, und mit diesem geringen Aufwand von Mühe rette ich mir eine hübsche Menge des besten Obstes. Wenn wir unterlassen, den „Erzfeind" zu bekämpfen, bekommen wir nicht eine einzige Pflaume."

Anmerkung. — Am 25. Mai hatte Prof. Cook als Antwort für Frau O. L. Morgan in Hillsdale, Mich., bezüglich des Tuches, welches den ganzen Raum unter dem Baume oder auch den Theil des Baumes, den man reinigen will, bedecken soll, eine noch genauere Anweisung gegeben. Auch hatte sie den Schlägel näher beschrieben, der einen Griff von wenigstens 6—8 Fuß Länge haben muß, die Enden desselben müssen mit Zeug gut ausgepolstert sein, so daß nicht der Baum und die großen Aeste ihre Rinde dabei einbüßen, wenn man kräftig darauf schlägt, damit die Insecten herunterfallen. Ich denke jedoch, daß eine Holzplatte von 2—3 Zoll Breite und 6—10 Fuß Länge, deren eines Ende gepolstert ist, gerade so gut dem Zwecke entspricht; die weißen Tücher müssen dabei so gelegt werden, daß der Boden unter dem Baume ganz bedeckt ist. Man schlägt nunmehr natürlich die Curculio's todt oder bringt sie bei Seite, ebenfalls erledigt man sich durch dieses Verfahren der Raupen und anderer Würmer, die ja auch die Aepfel anfressen, und sich in Birnen, Kirschen, Pflaumen u. s. w. hineinbohren. Auch diese sollte man herunterschütteln und vernichten. Das Schütteln oder Herunterschlagen geschieht am besten während der Abenddämmerung und beim Morgengrauen und man setzt es fort, bis man keine Insecten mehr finden kann. Es heißt, daß Maiskolben, welche man mit Petroleum tränkt und an Bändern zwischen den Zweigen der Obstbäume aufhängt, die Curculio's von den Bäumen fernhalten. Dieselbe Dame erkundigte sich auch nach den Johanniswürmchen, nämlich:

1. **Johanniswürmchen.** — Ist Londoner Purpur ein ebenso gutes Mittel gegen Johanniswürmer wie weiße Hellebore, und wie stellt sich das Verhältniß von kleinen Mengen?

Hierauf gab Prof. Cook folgende Antwort: „Ich würde die weiße Hellebore dem Londoner Purpur zur Vertreibung der Johanniswürmchen vorziehen, da sie gerade so gut wirkt und dabei weniger giftig ist. Wenn man es aber dennoch für das Beste hält, Londoner Purpur zu benutzen und wenn es unter Beachtung der nöthigen Vorsichtsmaßregeln sicher ist, so gebrauche man 1 Unze Purpur auf 5—6 Glas Wasser." Da ich weiß, daß der genannte Herr der rechte Mann ist, um alle derartigen Anfragen genau zu beantworten, so habe ich seine Recepte mit Vergnügen abgedruckt. (Bezüglich der Stärke des Hellebore-Wassers bei diesem Verfahren vergl. Gebrauch desselben, unten.)

2. Johanniswürmchen fernzuhalten. — Im „Fruit Recorder" sagte ein erfahrener Schriftsteller: Man braucht die Johanniswürmchen nicht unfreiwilliger Weiße groß zu ziehen. Man beraubt einfach die Sträucher stets sofort ihres Schmuckes; denn die Würmer machen sich nur über das neue Grün her." Er fährt dann fort: „Mein Vorschlag geht dahin: Wenn ich die Johanniswürmchen fernhalten will, lasse ich den Busch nicht mehr als 1—3 Hauptsprossen hervorbringen und sorge dafür, daß sich in diesen das ganze Gedeihen und Wachsthum concentrirt. Wie oben angedeutet, entstehen jedes Frühjahr aus den Wurzeln Sprößlinge. Diese müssen jedoch, während sie noch klein sind, abgerieben werden. Alle Johannisbeerzüchter wissen, daß die Würmer sich an einem jungen Sprößling zuerst zeigen und sich über den Busch ausbreiten. Mithin: wo keine Sprößlinge sind, da giebt es keine Würmer. Dies ist so klar wie das Rechenexempel, daß 2 mal 2 gleich 4 ist. Ich habe diese Methode seit den letzten 2 Jahren mit völliger Befriedigung befolgt und habe klar die Wirkung des Mittels kennen gelernt; an 1—2 Sträuchern, wo das Mittel nicht ganz genau angewandt wurde, zeigten sich Würmer, an den anderen nicht. Aber ich sah, daß diese 1—2 Sträucher gar nicht recht wachsen und gedeihen wollten. Es waren gewöhnliche rothe deutsche Johannisbeersträucher, die in der Regel doch doppelt so groß sind wie die hiesigen Johannisbeeren und noch dazu besser tragen. Andererseits hatte ich wieder Sträucher, die unter der Last ihrer Früchte buchstäblich zusammenbrachen."

Anmerkung. — Die Methode, aus dem Johannisbeerstrauch eine Art Baum zu machen, befördert und verbessert die Gelegenheit, in seiner Nähe noch etwas zu pflanzen. Ich habe mich daher oft darüber gewundert, daß die Methode nicht allgemein befolgt wird. Wer dies Beispiel jedoch befolgt, der wird bald einsehen, daß es viel leichter ist, wenn man Ruß benutzt, wie die Schotten, um den Wurm auszurotten und um gleichzeitig zu düngen. Darüber in dem nächsten Absatz.

3. Johanniswürmchen zu vernichten und den Boden zu düngen. — Anstatt pulverisirter Hellebore, worüber oben die Rede war, ist auch Kupfervitriolwasser, und zwar im Verhältniß von 1 Pfd. auf 6 Gallonen Wasser, geeignet, nicht blos den Wurm zu vernichten, wenn man die Krone des Busches bei Seite biegt und das Wasser auf die unteren Seiten der Blätter gießt, sondern auch den Boden zu düngen. Aber vielleicht ist die allerbeste Methode die schottische, welche darin besteht, feinen Ruß über den Busch zu streuen, wenn Regen gefallen ist oder wenn der Thau sich darauf befindet, und ebenfalls kleine Mengen davon in den Erdboden um die Sträucher herum zu schütten; denn man sagt, daß dieses letztere Verfahren in 1—2 Jahren die Würmer aus dem ganzen Garten ausrottet.

4. Kalk, auch ein sicheres Mittel. — Ein Gärtner in der Nähe der Stadt Toledo, O., sagte kürzlich in der „Post": „Das einzige Mittel gegen Johannisbeerwürmer, das wir kennen, ist das, früh im Sommer gelöschten Kalk auf die Blätter zu werfen. Man muß dies häufig und tüchtig thun; und zwar gleich nach Sonnenuntergang. Man werfe den Kalk von unten nach oben oder biege die Sträucher bei Seite, so daß die unteren Seiten der Blätter genügend Kalk bekommen. Auch werfe man davon eine Menge von oben nach unten auf den Busch. Auf diese Weise rettet man die Johannisbeeren, wenn man die Arbeit eben gut und häufig besorgt.

Anmerkung. — Ich weiß, daß der Kalk den conotrachelus nenuphar (ein hochtrabender Name für den kleinen Pflaumenwurm) oder curculio, der in die Pflaume hineinsticht und sie so zerstört, vertreiben wird, wenn man ihn reichlich auf den Baum wirft, während er noch in Blüthe steht, sowie auch einige Tage später. Warum sollte also der Johannisbeerwurm nicht vernichtet oder daran verhindert werden, sein verderbliches Werk an Johannisbeersträuchern fortzusetzen? Zweifellos hilft das Mittel auch hier. Derselbe Einsender erzählt ferner, daß Züchter von kleineren Obstsorten "Fay's Prolific Currant" als eine gesunde und ergiebige Pflanze empfehlen, die gut gebeiht, deren Beeren leicht vom Busch abzupflücken sind und bei der sich in der Regel unter jedem Blatt Fruchtknospen befinden. Dieser Strauch muß sich daher trefflich zum Anpflanzen eignen. Um den Kalk oder irgend ein Pulver auf die Johannisbeersträuche zu werfen und ganz besonders auf die Obstbäume, würde es nach meiner Ansicht noch richtiger sein, einen Blasebalg anzuschaffen, so, wie ihn die Maler gebrauchen, wenn sie auf ihre gemalten Wände Sand streuen, und das Pulver, welches man in den Trichter schüttet, mittelst des Blasens reichlich auszustreuen. Die Spitze des Blasebalgs muß für Obstbäume jedoch ziemlich lang sein.

5. Johannisbeerwürmchen. — Neue Methode, sie zu zerstören. — Der „Kalamazoo Telegraph" (Kalamazoo, Mich.) theilt ein Mittel zur Vertreibung von Johannisbeerwürmchen mit. Diese Thiere, die auch Raupen genannt werden, sind durch Zufall an einem alten Stück Wollenzeug entdeckt worden, welches der Wind auf einen Johannisbeerstrauch geblasen hatte. Das Zeug war mit diesen Insekten, welche für die Blätter so verderblich sind, dicht übersät. Man legte nun auf jeden einzelnen Busch ein Stück Wollenzeug und am nächsten Tage hatten die Würmer dieselben fast vollständig überdeckt. Auf diese Weise entfernte man sie jeden Morgen und tödtete sie, worauf man ein anderes Stück Zeug auf den Busch legte, bis alles Gewürm vertrieben war. Wenn dieses Mittel jedoch nicht genügt um die Thiere gänzlich zu vertreiben, so nehme man Kalkstaub oder irgend welche Lösungen, die man mittelst einer Spritze oder Syringe darauf sprenkelt. (Vergl. „Johannisbeeren und Stachelbeeren, Anpflanzung" u. s. w.)

6. Johannisbeerwürmchen und Rosenkäfer. — Wie man sie durch Hellebore vertreibt. — 1. Gegen die Johannis würmchen. — Es giebt viele Leute die behaupten, daß man nicht allein die Würmer mit Hellebore vernichten kann, sondern daß dieses überhaupt das allerbeste Mittel ist. Ueber die Art und Weise ihres Gebrauchs belehrt diejenigen, die sie benutzen wollen, der „American Agriculturist." Auch sagt das Blatt, daß das Mittel, wenn es in der nachstehenden Weise gebraucht werde, völlig ungefährlich sei. Bezüglich der

Gebrauchsart selbst heißt es in jenem Blatte: „Man thue einen Eßlöffel voll pulverisirten Hellebore in eine Schüssel, gieße etwas kochend-heißes Wasser darauf; rühre es fleißig um, so daß die Hellebore vollkommen naß wird, gieße dann mehr Wasser darauf, rühre wieder tüchtig um und schütte das Ganze durch ein Sieb in einen Eimer. Dann schwenke man die Schüssel aus und gieße das Spülwasser ebenfalls in den Eimer, welchen man alsdann mit kaltem Wasser völlig anfüllt. Nachdem die Mischung auf diese Weise zubereitet ist, wird sie über die Sträucher gespritzt. Die Würmer werden durch 2—3 Einspritzungen vernichtet. Ein sichereres und wirksameres Mittel dürfte sich schwerlich finden. Wie bei allen ähnlichen Dingen, so hängt auch hier der Erfolg davon ab, daß man das Mittel rechtzeitig anwendet. Wer sich jedoch der Mühe unterziehen will (namentlich wer bloß wenige Sträucher hat, sollte diese andere Methode unbedingt anwenden) vermeidet dadurch die Nothwendigkeit, Gift zu gebrauchen, wenn es die Eier der Raupe zerstört. Diese befinden sich auf der unteren Fläche der niederen Blätter des Busches. Die Blätter selbst pflückt man ab und verbrennt sie oder man zerdrückt die Eier einfach zwischen Daumen und Zeigefinger.

Anmerkung. — Das Verhältniß wird ungefähr sein: 1 Pfd. Hellebore auf 25 Galls. Wasser. Und wenn man jetzt diese Menge gebrauchen will, thue man sie in ein Faß, welches genau soviel Wasser enthält. Dann warte man 1—2 Tage bis zu dem Gebrauche, worauf man zunächst kochendes Wasser in einen Eimer u. s. w. gießt (genau so wie oben, bei der Schüssel) dann die Flüssigkeit täglich 2—3 Mal umrührt. Nunmehr ist das Mittel zur Benutzung fertig. Man decke die Flüssigkeit jedoch sorgfältig zu, damit Niemand aus Unvorsichtigkeit davon trinkt und auf diese Weise „mit ausgerottet" wird.

2. Für die Rosenkäfer. — Eine genau so starke Lösung von Hellebore vernichtet im Allgemeinen auch die Rosenkäfer durch eine einzelne Anwendung, wenn diese nur in gehöriger Weise geschieht; sollte aber ein einmaliges Verfahren nicht helfen, so muß man es tüchtig und häufig wiederholen. Wenn man staubigen chlorsauren Kalk auf beide Seiten der Blätter streut, so werden die Würmer auch getödtet; aber der Kalk nimmt leicht die Feuchtigkeit der Luft in sich auf; er muß daher in einer luftdichtverschlossenen Büchse aufbewahrt werden, ehe und nachdem man ihn benutzt.

7. Kohlenasche, staubige; um Johannis-, Gurken- und Kohl-Würmer zu zerstören. — Der „Fruit Recorder" erzählt, er habe 3 oder 4 Jahre lang die Johannisbeerenkäfer dadurch getödtet, daß er feingesiebte Kohlenasche (gerade wie oben den Kalk) auf die Sträucher streute. Er fügt dann hinzu: Dieselbe bewirkt, daß die gestreifte Raupe die Gurkenpflanzen verließ. Auch heißt es in dem Blatt, daß das Mittel gut gegen Kohlwürmer sei. Natürlich ist Kohlenasche auch ein ausgezeichneter Dünger für die Johannisbeersträucher und alle anderen kleinen Obstarten (vergl. weiter unten) und ich zweifle nicht daran, daß sie für den Obstgarten im Allgemeinen in gleicher Weise werthvoll ist.

8. Kohlenasche als Düngmittel für den Erdboden; auch nützlich für Kirschen- und andere Obstbäume. — 1. Für die Johannisbeersträuche. — Gewöhnliche Kohlenasche, die man an den Wurzeln der Johannisbeersträucher sorgfältig ausstreut, ist eins der besten Mittel, um ihr Gedeihen zu fördern. Man sollte zu diesem Zwecke den Erdboden lockern und die Asche um die

Wurzeln herum ausstreuen, dann tüchtig Erde darauf decken — und sicherlich werden die Sträucher große Menge von Frucht erzeugen, welche ein beredtes Zeugniß für die segensreiche Wirkung jenes Stoffes ablegen, welchen man gewöhnlich als nutzlos bei Seite wirft.

2. Kirschen- und andere Fruchtbäume lassen sich dadurch auch trefflich in ihrem Gedeihen fördern und wenn man um die Wurzeln herum sorgfältig eine Schicht Asche legt, (dies muß im Herbst geschehen) so wird im nächsten Jahre die Ernte den Besitzer der Sträucher auf's Angenehmste überraschen. Namentlich wird diese Wirkung trefflich bei dem schwarzen Lehm von Illinois erzielt. Wir erinnern uns eines Fruchtgartens, in welchem alles Klein-Obst in dieser Weise behandelt und in Folge dessen die Ernte unübertrefflich war. — „National Farmer."

Anmerkung.—Der Botaniker Vick sagt, daß Kohlenruß eine der werthvollsten Substanzen sei, die ein Gärtner anwenden könne, sowohl als Insecticidium (Mittel zum Insekten tödten), als auch als Düngmittel. Man tödtet damit Insekten auf Kohl und anderen jungen Pflanzen. In flüssiger Form — ungefähr 1 Peck auf 1 Orthoft Wasser—auf die Rosen- und Erdbeersträucher gesprenkelt mittelst einer Gieskanne, wirkt er prächtig als Düngmittel und als Insektenverheerungs-Mittel.

9. Johannisbeeren und Stachelbeeren. — Oculiren auf Bäumen oder Sträuchern.—Sowohl die Johannisbeere, wie die Stachelbeere läßt man lieber aus Ablegern aufwachsen, als von der Wurzel aus. Das Holz der letztjährigen Pflanze (nur solche) wird in Stücke von 8—10 Zoll Länge zerschnitten und zur halben Länge in die in gewöhnlicher Weise zubereitete Gartenerde gesteckt; dann stampft man die Erde mit dem Fuße fest und sicherlich liegt dann keine Gefahr vor, daß sie nicht gedeihen. Man placire die Setzlinge an denjenigen Platz, wo man sie auch später stehen lassen will. Wenn man lieber einen kleinen Baum und nicht einen Busch haben will, so schneide man alle Augen aus, welche man auf den Ablegern finden kann. Will man lieber einen Busch haben, so lasse man die Augen ruhig stehen. Wir ziehen einen Busch aus zwei Gründen vor: erstens bekommt man dann mehr Früchte und zweitens währt er länger. Denn ein Busch währt thatsächlich ein halbes Jahrhundert; man braucht den Busch nur zuweilen auszudünnen. Von den verschiedenen Johannisbeerarten ziehen wir die alte deutsche rothe Sorte entschieden vor. Die ist nicht ganz so groß, wie einige andere Sorten, jedoch trägt sie vorzüglich; auch ist sie weniger sauer und an Qualität besser. Unter den Stachelbeeren gefällt uns am besten die „Downing", die ist von guter Qualität, trägt vortrefflich und ist in unserem Garten stets herrlich gediehen. —„Germantown Telegraph."

10. Pfropfen von Johannisbeersträuchen.—Bohrwürmer und Mehlthau zu vertreiben. — Der „Rural New Yorker" sagt: „Johannis- und Stachelbeer-Liebhaber haben allen Grund, sich über den Erfolg zu freuen, welchen man mit Propfversuchen an der Missouri-Johannisbeere (Ribes aureum) erzielt hat, welche den Angriffen des Bohrwurmes nicht unterworfen ist. Außerdem sind sie frei von Mehlthau. So sind denn durch einen einzigen, glücklichen Wurf zwei wichtige Entdeckungen über Johannis- und Stachelbeercultur auf uns gekommen. Die Schönheit dieser kleinen Bäume, die mit ihren hübschen Beeren beladen sind, wurden auf der Ausstellung zur Schau gebraucht und sie dürfte genügen, um die Cultivirung jener Pflanzen immer mehr zu verbreiten. Für Leute, welche mit Pfropfung von Johannisbeersträuchern Versuche anstellen wollen, empfehlen wir,

daran zu denken, daß bezüglich der Missouri-Johannisbeersträucher sich allerlei Schwierigkeiten einstellen, indem die einen besser tragen, als die anderen."

Anmerkung. — Ich will hier noch hinzusetzen, daß es keine Frucht gibt, die schneller die Wirkungen starken Düngers aufweist, als die Johannisbeere. Wünscht man große saftige Beeren, so rupfe man die Büsche aus und bedecke die Erdoberfläche mit gutem, reichen Dünger, nachdem man auch eine genügende Menge in den Erdboden hinein geschaufelt hat, so weit sich die Wurzeln ausdehnen.

Stachelbeeren, um Mehlthau zu verhüten. — Edward Martin zu Freehold, N. J., erzählt, daß er Mehlthau an seinen Stachelbeeren (er hat die englischen Sorten) dadurch fernhalte, daß er mit einer Gartenspritze, die nur $1.50 koste, Seifenschaum darauf spritze. Er fängt mit diesem Verfahren an, sobald sich die Frucht zu bilden beginnt. Bei zweimaliger Anwendung in jeder Woche und 3—4 Wochen hindurch fortgesetzt, hat diese Methode ihm angeblich stets geholfen. Das Seifenwasser bewahrte er an Waschtagen zu diesem Zwecke auf.

1. Kohlwurm. — Erfolgreiches Mittel dagegen. — Ein Mitarbeiter der New Yorker „Tribune" berichtet Nachstehendes über die Verheerung dieses neuen Gartenübels, welches sich auch beim Kohl in schlimmerer Weise geltend macht, als Mancher ahnt. Er sagt: „Ich habe gegen den Kohlwurm Salz gebraucht. — Verhältniß: 1 großer Theelöffel auf 1 Eimer voll Wasser. — Ich probire dies seit 2 Jahren mit großem Erfolge. Nur zweimalige Anwendung war nothwendig, um die Würmer zu tödten, ohne dem Kohl irgend welchen Schaden zuzufügen.

Anmerkung. — Da der Kohlwurm ein Insect mit weicher Haut ist, so würde das Salz ihn meiner Ansicht nach sicherlich verderben; sollte einmal das Gegentheil der Fall sein, so versuche man Kupfer-Vitriol-Wasser laut Vorschrift zur Vertreibung des Kohlwurmes (s. oben.) Das Kupferwasser thut dem Kohl keinen Schaden und kann nöthigenfalls doppelt so stark gebraucht werden.

2. Kohlwürmer. — Das beste Mittel dagegen. — Was die New Yorker Versuchsstation entdeckt hat. — Gewöhnliche gelbe Stangenseife 1 Unze, Petroleum 1 Pt., Wasser 1½ Gall., gut zu mischen, umzurühren und aus einer Gießkanne darauf zu sprenkeln. Dieses Recept ist im Jahre 1883 als das beste aller versuchten Mittel erprobt worden. Es wird berichtet, daß alle Würmer mittelst der Flüssigkeit im ganzen Kohlfelde getödtet wurden, ohne daß die Kohlpflanzen dadurch Schaden leiden. Es wird hinzugefügt, daß man es fleißig umrühren muß, ehe man es gebraucht. Es sind verschiedene Curen nothwendig.

Anmerkung. — Wenn man das Seifenwasser zum Sieden bringt und dann das Petroleum hineinrührt, bekommt man eine Mischung, die sich conservirt, wie Prof. Cook's Mittel gegen Läuse oder Schuppenkäfer auf Bäumen, welches ähnlich ist.

3. Kohlpflanzen. — Beste Methode, sie anzupflanzen. — Wenn man Kohl anpflanzen will, ist es am Besten, die größten Blätter abzupflücken und nur die mittelgroßen daran zu lassen, da sie stets besser und sicherer gedeihen; denn die großen Blätter verwelken und vergehen oft aus Mangel an richtiger Pflege beim Umpflanzen.

1. Ameisen, Schwaben, kleine Spinnen u. s. w. — Ihre Vertreibung. — „Heißes Alaunwasser", sagte eine Dame kürzlich in einem Aufsatze

über diesen Gegenstand, ist die neueste Erfindung als Insectenpulver (zum Tödten der Insecten.) Dasselbe zerstört rothe Ameisen, schwarze Ameisen, Schwaben, Spinnen, Rothkäfer und alle anderen Insecten, die an und in unseren Häusern umherkriechen."

Anmerkung. — Die Dame gibt nicht an, wie Alaun gebraucht wird. Ich möchte vorschlagen: ½ Pfd. auf 1 Eimer Wasser, in kochend heißem Zustande in die Insectenlager gesprenkelt. Treffliche Wirkung.

2. Ein anderer Mitarbeiter, der 1 oder 2 Jahre lang mit rothen Ameisen geplagt wurde, vertrieb sie durch rohe Zwiebeln, die er in Scheiben geschnitten in die Closets legte.

3. Ein anderes Mittel ist 1 Pt. Theer mit 5 Ot. Wasser vermischt, in flachen Gefäßen (oder Untertassen) in die Closets zu stellen.

4. Ein anderes Mittel: Man feuchtet Schwämme mit Zuckerwasser an und lege sie an diejenigen Plätze, wo die Insecten in's Haus kriechen, falls man dies weiß; sonst in die Closets. Nach 1—2 Stunden tauche man die Schwämme in kochendes Wasser, um die Insecten zu tödten.

5. Noch ein Recept. — Man kann Schwaben zerstören, wenn man frisch ausgezogene Wurzeln der schwarzen Hellebore, in Stücke zerbrochen, auf die Diele streut oder auf diejenigen Plätze, wo sie während der Nacht sich häufig aufhalten.

Da dies Mittel gifthaltig ist, so wäre es für unfehlbar erklärt. Die Pflanze wächst in der Marschgegend. Bei Apothekern zu kaufen. Wenn die Wurzeln allzutrocken sind, muß man sie ein wenig feucht machen, damit man sie zerstampfen kann. Das Wasser kann auch in flache Schüsselchen geschüttet werden, worauf man an den Rand derselben, kleine Stücke Holz legt, so daß die Thiere hinauf kriechen können. Vergl. 8, 9 und 10 u. s. w.

6. Ameisen von Wiesen und anderen Plätzen zu vertreiben. — Karbolsäure, rohe (schwarze), 1 Theil auf 40 Theile (Unzen, Pfd. oder Pts.) Wasser. Gemischt und auf die Wiesen zu gießen. Warum ist dieses Mittel nicht auch in Häusern, Closets u. s. w. zu gebrauchen? Man stelle die Füße des Speiseschrankes in Schüsseln mit dieser Flüssigkeit. Die Ameisen trinken dieselbe und werden zerstört.

7. Schwaben. — Schwaben vertreibt oder tödtet man dadurch, daß man rothe Oblaten so hinlegt, daß sie von den Schwaben leicht gefunden und gegessen werden können; das Roth rührt vom Gebrauche des rothen Blei her, welches giftig und verderblich wirkt. Plätzchen aus rothen Blei thun dieselben Dienste; eine Mischung von rothem Blei — etwa 1 Unze, mit Maismehl, ½ Pt. und mit Molasses angefeuchtet, so daß ein Teig entsteht, und auf die Fläche der umgestülpten Teller oder auch auf dünne Holzstücke zerstreut, zerstört die Schwaben ebenfalls, da sie es mit Wollust essen.

8. Schwaben. — Ich habe behaupten hören, daß 1 Pfund pulveris. Borax, um Schwabennester umhergestreut, jedes Haus von diesem Ungeziefer befreit. Ich streute das Pulver in Kommoden u. s. w. hinein, worauf ich bemerkte, daß die Schwaben mit bestäubtem Rücken davon liefen, wie die Blätter beim Herbststurm und auf Nimmerwiedersehen. Andere Leute sind jedoch der Ansicht, daß das Mittel nichts tauge. Ich denke jedoch, daß Beharrlichkeit bei einigen dieser Mittel nöthig ist, um einen Sieg zu erringen.

9. Schwaben, Ameisen, Spinnen, Rothkäfer u. s. w. zu zerstören. — Das „Journal of Chemistry" veröffentlicht nachstehendes Mittel, welches gegen alle jene Insecten sehr wirksam sein soll. Es lautet: Heißes Alaunwasser ist ein neuentdecktes Mittel zum Tödten von Insecten (Insecticidium). Es zerstört rothe und schwarze Ameisen, Schwaben, Spinnen, Rothkäfer (gestreift oder gefleckt) und alle kriechenden Insecten, welche in unsere Häuser einbringen. Man löse 2 Pfund Alaun in 3—4 Quart kochendem Wasser auf und streiche es dann in nahezu heißem Zustande mit einer Bürste in jede Ecke und Winkel unserer Bettstellen, Closets, Speiseschränke u. s. w. Man bürste die Ritzen in der Fläche der Einfassungsbretter in Küchen, Closets u. s. w. sorgfältig aus, wenn man glaubt, daß das Ungeziefer sich darin befindet. Beim Weißwaschen einer Zimmer- oder Küchendecke muß man genügend Alaun zu dem Kalk thun. Die Insecten bleiben alsdann umsomehr in respectvoller Entfernung. Bei Benützung von Alaun haftet die Tünche besser an der Decke. Es genügt, wenn man 2 Pfund für einen Eimer voll Tünche nimmt. Schwaben fliegen davon, wenn sie Farbe wittern, die mit kaltem Alaunwasser von der angegebenen Stärke vermischt ist.

Anmerkung. — Dieses Recept wird durch die „Cincinnati Times" empfohlen; jedoch giebt letzteres Blatt an, daß man 2 Pfund Alaun auf 2 Gallonen Wasser nehmen und es in heißem Zustande mit einer Bürste zum Weißwaschen benützen müsse. Auch wird Carbolsäure, mit Wasser verdünnt, empfohlen, die man mit einer Federbürste behufs Zerstörung rother Ameisen auf das Holz u. s. w. schmiert. Das Blatt sagt: „Wenn die Schwaben nicht sofort beim ersten Einschmieren davonlaufen, nehme man eine stärkere Dosis." Aber die richtige Stärke wird zwar doch nicht angegeben. Die rothe oder schwarze, schmutzige Säure kann man nicht auf Bretter in Schüsselschränken oder Closets gebrauchen, sondern man muß hierzu die gereinigte nehmen, welche klar und durchsichtig ist. Sie ist bei einer 50procentigen Stärke für 25 Cents per Unze bei Apothekern zu kaufen. In dieser Stärke tödtet die Säure sicherlich und wenn man ebensoviel Wasser zusetzt, ist sie auch noch stark genug.

Schwaben können dadurch vertrieben werden, daß man schottischen oder sonstigen ganz trockenen Schnupftaback in ihre Nester und Schlupfwinkel, sowie auf die Bretter u. s. w. streut.

10. Schwaben völlig vernichtet.—Ein Mitarbeiter des „Country Gentleman" sagt: „Ich gebe Ihrem Abonnenten ein Recept zur Beseitigung jene Insecten, die er "cockroaches" nennt, da er ein solches Recept verlangt. Ich denke jedoch, daß er sich falsch ausdrückt. Er bitte seine Gattin, spät Abends Pfirsichsauce in einen glatten, glänzenden Messingkessel zu legen und bis zum Morgen darin zu lassen. Sie setze den Kessel an die Wand, wo die Insecten sich in der größten Masse befinden und ihre Nachtruhe halten. Am Morgen findet die Hausfrau nun die Flächen des Kessels so glänzend wie ein neues Geldstück. Alle Insecten, die der Hunger plagte, liegen nun auf dem Boden des Kessels. Ich selbst befolgte dies Recept ebenfalls und goß eine genügende Menge kochend heißes Wasser auf die Thiere, um sie gänzlich unschädlich zu machen. Da ich jedoch Molasses billiger bekommen konnte, als Pfirsichsauce, so nahm ich ersteres und tödtete damit unzählige Schwaben. Jede Hausfrau, die mit jenen Thieren geplagt ist, bedaure ich. Ich habe das durch Zufall entdeckte Mittel 30 Jahre lang benutzt und nie über dessen Erfolg zu klagen gehabt."

Anmerkung. — Mit dem Namen hat es seine Richtigkeit; denn Websters Lexicon nennt die Thiere „Cockroaches"; der Kürze halber nannte ich sie jedoch „Roaches", was für Jedermann ebenso verständlich sein wird. Ich habe mehrere Mittel hier beschrieben, da die Thiere so ungeheuer störend und schwer zu vertreiben sind.

1. **Wanzen zu zerstören.**—Man nehme eine Quartflasche und fülle gleiche Theile besten Alkohol und Terpentinspiritus hinein, sowie 1 Unze Camphergummi. Beim Gebrauche zu schütteln und dann mit einem kleinen Pinsel damit die Ecken, Falten in Vorhängen u. s. w. leicht anzufeuchten, sobald die geringste Spur von Wanzen dort zu bemerken ist. Das Mittel ist sicher und gefahrlos — ausgenommen bei allzunaher Berührung von brennendem Licht. Wer an den Erfolg nicht glaubt, berühre eine Wanze mit einem kleinen Quantum, falls Einem dies gelingt. Da es billig ist, kann man es in reichlicher Menge gebrauchen; das Mittel hat eine sehr zerstörende Wirkung. Das Bettzeug wird dadurch nicht im Geringsten schmutzig. Ich führe hier nun noch einige gifthaltige Recepte ein. Das nächste Mittel ist nicht giftig, kann aber leicht explodiren, sich entzünden. Man suche sich nun ein Recept aus, wende es an und wenn man nach 1—2 Wochen noch Wanzen im Bette entdeckt, gebrauche man ein anderes Mittel; denn bei der ersten Anwendung wird vielleicht dieses oder jenes Nest übersehen.

2. Naphtha (weiter nichts) oder einfach Petroleum zerstört die Wanzen schnell und gründlich. Wie No. 1 reichlich zu gebrauchen.

3. **Wanzengift.** — Man schlage tüchtig das Weiße von 4 Eiern und thue 1 Unze Quecksilber hinein. Will man mehr oder weniger Gift bereiten, so behalte man dieses Verhältniß stets bei. Mit einer Bürste oder Feder auf Bettstellen u. s. w. zu schmieren. Man halte die Kinder fern, da das Gift sehr stark ist. Auch Aetz-Sublimat, ¼ Unze, welches man in derselben Weise zubereitet, erzielt den gewünschten Zweck. Kann auch in flüssiger Form gebraucht werden, wie im nächsten Recept.

4. **Wanzen los zu werden.**—Terpentinspiritus, ½ Pint; Aetz-Sublimat, ¼ Unze. Nach erfolgter Auflösung in alle Ecken u. s. w. zu streuen mittelst Feder oder Pinsel. Alle 2 Wochen zu wiederholen, bis alle Nester berührt und alle Wanzen getödtet sind; jedesmal 2—3 Waschungen. Giftig. Diese giftigen Mittel verhüten die Wiederkehr der Wanzen sicherer als die nichtgiftigen.

5. Ein anderes und zwar besseres Mittel ist: Carbolsäure, 2 Drs., auf ½ Pint Wasser. Gebrauche wie in den übrigen Recepten.

6. Schließlich behauptet man auch von dem Fett, das aus Salzfleisch oder Hammelfleisch gewonnen und in heißem Zustande in ein Gefäß mit Kohlen gelegt wird, daß es in seiner Wirkung, Wanzen zu tödten, recht andauernd sei. Der Mann, welcher dieses Mittel vorschlägt, hat dasselbe selbst angewandt und 30 Jahre hindurch keine Wanze in seiner Wohnung wieder gesehen. Man berücksichtige namentlich die Fugen in der Bettstelle, wo sich die Wanzen am liebsten aufzuhalten pflegen.

7. **Wanzen, sie aus alten, aufgesprungenen Wänden zu entfernen.** — Man reiße die alten Tapeten herunter und wasche die Wände mit einer ziemlich starken, kochend heißen Lauge ab, die man aus Holzasche herstellt oder mit concentrirter Lauge, die aus Seife hergestellt wird. Zwei Unzen hiervon

genügen für einen Eimer Wasser. Man thue dies reichlich in alle Risse und auf die Zimmerdiele; dann tapeziere man von Neuem — und man hat nichts mehr zu befürchten. Wenn die Wand rauh ist und sich wahrscheinlicher Weise Wanzennester darin befinden, wasche man die ganze Wand mit heißer Lauge ab.

Raupen an Obstbäumen; sie zu zerstören. — Wenn auch vielleicht kein weiterer Grund vorliegt, als die Rücksicht auf das Aussehen eines Obstbaumes, so sollte man unter allen Umständen alle Raupen daraus vertreiben. Wenn man sich jedoch nicht um sie bekümmert, vervielfältigen sie sich und breiten sich schnell von Baum zu Baum aus, daß der Garten völlig zerrüttet wird. Man muß sie daher völlig aus dem Garten treiben, denn nichts ist häßlicher als ein Obstgarten oder Obstbaum, der mit diesen Thieren übersät ist. Die sicherste Methode, sie fortzutreiben, ist folgende. Man mache sich ein Gefäß aus Eisenblech, 6 Zoll tief und 4 Zoll im Durchmesser, mit einer Art Tube, die 5—6 Zoll lang ist, welche in einem Winkel von 45 Grad (½ rechter oder ¼ gestreckter) schräg auf dem Boden des Gefäßes steht. Darin stecke man das Ende einer schlanken Stange, welche so gearbeitet ist, daß sie 2—3 Zoll in die Tube hineingeht; die Tube muß ungefähr einen Zoll Durchmesser haben. Nahe bei der Verbindung mit dem Hauptgefäß muß sie 2—3 kleine Löcher enthalten, damit die Luft hinein kommt und die Pfähle sich nicht erhitzen und in Brand gerathen. Nahe beim Boden des Gefäßes müssen 3—4 Löcher von ½—¾ Zoll Durchmesser gebohrt werden, damit ein frischer Luftzug hineinkommt und die Holzkohle anfachen kann, die in das Gefäß hineingelegt und in Brand gesteckt werden muß. Eine zweite Person reicht dann ein paar Stücke Schwefel hinein, um sofort den Rauch in das Insectennest hineinzuführen; durch den Schwefelrauch und die Hitze wird unmittelbar eine Wirkung erzielt, die das Verweilen der Insecten unmöglich macht. Wer dies nicht glaubt, halte sich ein brennendes Streichholz unter die Nase — alsbald wird man den Erfolg merken. Um den Raupen Gelegenheit zu geben, fortzukriechen, lasse man den Apparat durch ihr Nest hindurchgehen. Kein lebendes Wesen kann den Rauch von brennendem Schwefel ertragen; Schwefel in kleinen Stücken ist jedoch zu dem gedachten Zwecke am besten, da er nicht so schnell brennt, wie pulveris. Schwefel. Sobald man ein Nest bemerkt, hole man Schwefel und rotte die Thiere aus. Die Methode, Petroleum zu verbrennen, zerstört die Aeste sehr leicht. Ein windloser Tag eignet sich für diese Säuberung am besten, denn dann wird der Dampf nicht bei Seite geweht, sondern kann unmittelbar in das Nest hineingeleitet werden.

Unkraut auf Kieswegen zu entfernen. — Um Unkraut auf Kieswegen zu entfernen, besprenkle man sie mit Carbolsäure, und zwar in einer Stärke von 1 Theil Säure zu 40 Theilen Wasser. Ich habe das Mittel sehr erfolgreich gefunden, doch muß der Prozeß wenigstens einmal jährlich wiederholt werden.—„London Journal."

Anmerkung. — Es steht nicht zu bezweifeln, daß der Erfolg ein sicherer ist, aber 1 Pfd. Steinkalk in 1 Gall. Wasser gekocht und beim Kochen ein paar Male umgerührt und auf die Fugen der Holzbohlen, welche die Wege bilden, geschmiert, tödtet die Insekten gerade so sicher und kostet kaum ¼ so viel.

1. Wassergruben — wie man sie baut. — Ich sehe, daß einer meiner Abonnenten die beste Art und Weise, eine Wassergrube zu bauen zu wissen wünscht. Ich habe eine ganze Menge derartiger Bauten und möchte dem Fragesteller den

Rath ertheilen, lieber zwei kleinere als eine allzu große zu bauen. Man grabe das Loch und lege auf den Rand desselben zwei reichliche Schichten Cement und baue das Loch rundum mit guten harten Steinen aus. Ein Nachbar von mir besitzt eine Wassergrube, welche ich vor 16 Jahren für ihn gebaut habe, und welche er seitdem in beständigem Gebrauche hatte. Für mich selbst legte ich vor 6 Jahren eine an; die Maurer legten rings herum Steine, diese sanken ein und die Grube fing an zu lecken. Vor 2 Jahren baute ich eine andere, die nach ihrer Fertigstellung einen Wasserspiegel von 8 Fuß Breite hatte und 9 Fuß Tiefe war. Diese war am Rande mit Steinen ausgemauert und seitdem stets voll Wasser gewesen. Nie habe ich gehört, daß auch nur ein einziger Tropfen herausleckte. Ich könnte noch mehr Wassergruben namhaft machen, die in dieser Weise hergestellt sind; aber ich denke, daß jene Angaben genügen. Ich würde keine Steine oder Ziegel zum Ausmauern meines Brunnens benutzen, wenn sie nothwendig wären. Aber ohne sie geht es nun nicht.—Mentor im „Country Gentleman."

Anmerkung. — Wenn Portland Cement — meines Wissens der beste Wasserkalk— gebraucht wird oder ein anderer, ebenso guter Kalk, so kann kein Zweifel obwalten, daß bei einem Erdboden, der nicht hohl ist, der Erfolg ein glänzender ist; bei lehmigem Boden können angeblich nur hölzerne Wasserbehälter das Grundwasser vertragen. Dies mag wahr sein, aber ich bin der Ansicht, daß sofort bei Lehmboden zwei Schichten Mörtel aus bestem Portland Cement das Grundwasser aushalten kann. Wenn es sich bewähren würde, könnte man viel Geld damit sparen. Und ich glaube sehr gern, daß es sich bewährt. Jeder Gypsarbeiter wird im Stande sein, die geeignete Menge reinem Sandes, die gebraucht werden muß, anzugeben.

2. Wassergruben, wie man sie viereckig oder rund baut. — Der Unterschied bezüglich des Inhalts bei derselben Anzahl Steine. — Nur wenige Leute achten darauf, daß eine viereckige Wassergrube bedeutend weniger Wasser fassen kann, als eine runde, obgleich bei beiden die Wände dieselbe Anzahl von Steinen enthalten. Thatsächlich ist dies jedoch der Fall. Zum Beispiel: ungefähr 2800 oder höchstens 3000 Steine sind nöthig für eine viereckige Wassergrube von 10 Fuß im Cubik; die innere Fläche enthält 400 Quadratfuß; der Inhalt beläuft sich also auf 1000 Quadrat- oder Cubikfuß-Wasser, d. i. ungefähr 7,500 Gallonen. Aus derselben Anzahl von Steinen kann man eine runde Grube von ca. 12¾ Fuß Durchmesser und 10 Fuß Tiefe bauen. Dieselbe wird also einen Inhalt von 1270 Cubikfuß haben, d. i. 9,225 Gall. Man gewinnt also an Inhalt 27 Procent, ohne daß man mehr Kosten für Steine, Mörtel oder das Bauen selbst hat. Dabei ist der Fall gesetzt, daß für eine vierzöllige Mauer 7 Steine nöthig sind — und zwar bei jedem Quadratfuß Mauer; ob größer oder kleiner, tiefer oder flacher, kommt nicht in Betracht. Für die obige Größe des Brunnens sind ungefähr 2 Faß Cement nöthig, da der Boden ungefähr 2 Zoll dick sein muß. Beim Anlegen der Mauer sollte große Sorgfalt darauf verwendet werden, daß die an der Seite befindliche Erde recht fest gestampft oder getreten werde, damit die Mauer den Druck des Wassers aushalten kann. Das Dach sollte 2 Fuß unter der Erdfläche gewölbt sein.

Eishaus.—Gut und billig zu bauen. — Vor 1 oder 2 Jahren sah ich ein Eishaus, welches ein Farmer in meiner Nähe angelegt hatte. Dasselbe war einfach ein Behälter aus rohen Brettern, 16 Fuß im Quadrat und mit einem Dach

versehen, vorn und an den Seiten mit großen Oeffnungen. Er sagte, daß sein Eis sich bis zum nächsten Winter ganz vortrefflich halte. Er legte auf den Erdboden eine Schicht Sägespäne, ca. 1 Fuß hoch, und schichtete das Eis dicht zusammengestapelt in der Mitte, 18—20 Zoll von den Wänden, auf, füllte die Zwischenräumen mit Sägespänen und legte eine Schicht von 1 Fuß Tiefe oder noch mehr oben darauf. Als ich im letzten Winter mein Eishaus füllen wollte, beschloß ich, diese Methode zu versuchen. Ich ließ also in meinem Eishaus alle inneren Wände niederreißen und ließ nur die äußeren stehen, schaufelte sämmtliche alten Sägespäne heraus und füllte den Schrank nun an, indem ich in der Mitte, 15—20 Zoll von der Wand, das Eis aufstapelte. Diese Zwischenräume von 15—20 Zoll füllte ich mit Sägespänen von Fichtenholz aus und bedeckte damit auch den freien Raum über dem Eis mit einer Schicht von 1 Fuß oder mehr Tiefe. Ich legte ein Fenster an, nahm die Thür ab und ließ die Oeffnungen frei, so daß die Sonne jeden Tag hineinscheinen konnte. Der Erfolg blieb nicht aus. Zur Zeit habe ich einen Ueberfluß an Eis, die Eisstücke bleiben völlig unversehrt und viereckig und kamen in genau demselben Zustande aus dem Eishause heraus, wie sie hineingekommen waren. Jetzt weiß ich doch wenigstens, wie man Eishäuser baut.—„Cor. N. Y. Farmers' Club im Rural New Yorker".

Anmerkung.—Ich sehe, daß der Einsender zweimal von „einem Fuß oder mehr" spricht, (nämlich Sägespäne über dem Eis). Ich würde vorschlagen, mehr zu nehmen, wenigstens 18—20 Zoll. Auch würde ich entschieden die Sonne abhalten. Damit der Wind in das Eishaus hineinblasen kann und den Schmutz, der sich auf dem Eise ansammelt, entfernt, würde ich verschiedene Fenster im Giebel anlegen. Was die Wände angeht, so bin ich der ähnlichen Ueberzeugung, daß eine einfache Mauer mit einer 18—20 breiten Schicht Sägespäne zwischen der Mauer und den Eisstücken besser ist, als eine doppelte Wand. Man stampfe die Sägespäne tüchtig fest, nachdem man sie hineingefüllt hat.

Diese Methode wird auch durch J. S. Stephens in Moore's Hill, Ind., empfohlen, der in der „Cincinnati Gazette" einen ganz ähnlichen Vorschlag macht. Der einzige Unterschied ist der, daß sein Eishaus blos 12 Quadratfuß groß wird, 10 Zoll Sägespäne zwischen den Brettern und dann Eis enthielt und die Eisstücke 9 Fuß lang und 9 Fuß breit waren. Er grub 6 Zoll tief in die Erde und schüttete dann so viel Sägespäne hinein, daß er mit dem Eis zusammen 1 Fuß hatte. So erhielt er eine 6 Zoll tiefe Aussteichung über dem Erdboden; ferner sagt er, der Raum über dem Eise müsse offen und frei sein, damit die Luft und die Sonne Zutritt haben. Ich würde jedoch die Sonne fern halten und die Luft nur durch die Fenster hineinlassen. Die „Gazette" gab noch folgenden Commentar: „Wir halten die obige Methode für eine der allerbesten, die in Bezug auf Eishäuser jemals veröffentlicht worden ist. Viele Eishäuser kosten 3 Mal so viel als die oben beschriebenen und erweisen sich obendrein als nutzlos, da in ihnen das Eis mitten im Sommer schmilzt."

Schindeln. —Sie dauerhaft und feuerfest zu machen.—Der „Scientific American" sagt: „Man nehme einen großen Kessel oder Tonne und thue 1 Faß Holzaschenlauge hinein, dazu 5 Pfd. weißes Vitriol, 5 Pfd. Alaun und so viel Salz als nöthig ist, um sich in der Mischung aufzulösen. Man mache die Flüssigkeit ganz warm und lege so viele Schindeln hinein, als sich auf einmal bequem an-

feuchten lassen. Alsdann rühre man das Ganze um und lasse die Schindeln 2 Stunden lang gehörig durchweichen, nehme sie dann heraus, lege neue hinein und verbrauche die Flüssigkeit. Nöthigenfalls muß die letztere erneuert werden. Nunmehr kann man die Schindeln in der üblichen Weise gebrauchen. Wenn sie gelegt sind, nehme die übrig gebliebene Flüssigkeit, thue so viel Kalk hinein, als zum Tünchen nothwendig ist und setze, wenn man irgend eine Farbe wünscht, dieselbe bei, also z. B. spanisches Braun, Ocker u. s. w. Diese Lösung schmiere man mittelst eines Pinsels oder eines alten Besens auf das Dach. Von Zeit zu Zeit kann diese Waschung erneuert werden. Salz und Lauge sind ausgezeichnete Schutzmittel für das Holz. Jedermann weiß, daß Auslaugkufen, Tröge und andere Gefäße, wie sie z. B. bei der Fabrikation von Potasche gebraucht werden, niemals verrotten. Sie werden mit dem Alkali durchsättigt, werden innen gelblich und bleiben trotz Wind und Wetter unversehrt.

Anmerkung. — Wenn man keine Holzasche bekommen kann, nehme man Potasche oder concentrirte Lauge, die in Seifenfabriken gebraucht wird, und zwar 5 Pfund. Diese thut nicht allein dieselben Dienste, sondern ist meistens noch ein halb mal so stark als die Lauge aus Holzasche, von welcher oben die Rede war. Wenn man die Schindeln locker und lose in die Mischung steckt, braucht man natürlich doppelt so viel Flüssigkeit; aber mehr feuerfest oder haltbar werden sie dadurch doch nicht.

1. **Linnen, feuerfestes.**—Wenn man Linnen feuerfest stärken will, nehme man ¼ so viel tungsteinsaure Soda als Stärke. Man stärke in gewöhnlicher Weise und bügle dann wie gewöhnlich, wodurch dem Zeug seine feuerfeste Eigenschaft nicht genommen wird. Die tungsteinsaure Soda wird oft als Beize beim Färben gebraucht, wodurch die Kleidung natürlich viel weniger brennbar gemacht wird. Heutzutage gehen dadurch, daß die Kleider Feuer fangen, so viele Menschenleben verloren, daß es als ein großer Fortschritt angesehen werden muß, daß dieses Recept aufkam und sollte dasselbe daher immer mehr Verbreitung finden.

2. Für Stoffe, die nicht gestärkt zu werden brauchen, mache man eine Lösung von ½ Pfund tungsteinsaurer Soda auf jede Gallone Wasser, feuchte die Kleiderstoffe tüchtig an und trockne sie. Stets ist weiches Wasser zu nehmen. Kann gebügelt werden.

Zeug wasserdicht zu machen. — Man löse 10 Unzen Bleizucker in einem gewöhnlichen Holzeimer mit Wasser auf; dasselbe thue man mit ebensoviel pulverisirtem Alaun in einem anderen Eimer mit Wasser, gieße dann beides zusammen und feuchte das Zeug damit gründlich an, worauf man es trockne, und zwar ohne es auszupressen. Wenn man es ein wenig länger in der Lösung läßt, damit es eingeweicht werde, so ist es desto besser.

Lösung oder Tünche, um Marquisen u. s. w. wasserdicht zu machen. — Man nehme je 1 Unze Rosinen und Bienenwachs für jedes Pint Leinsamenöl. Man streiche nach Belieben 1—3 Schichten darauf.

Oeltuch für Mistbeete, Treibhäuser, Dächer und zum Schutze gegen Käfer u. s. w. — Leinsamenöl, 4 Unzen; Kalkwasser, 2 Unzen; Eiweiß, 1 Unze; Eigelb, 1 Unze. Anweisung. — Man mische das Oel und das Kalkwasser und gebe der Mischung eine mittelmäßige Wärme; schlage die Eier, das Gelbe und Weiße gesondert, hinein und mische Alles zusammen. Man behalte

dieses Verhältniß für jede Menge, die man wünscht, bei. Man nehme starkes, weißes Baumwollenzeug, dessen Gewebe dicht ist. Dieses spanne man aus und befestige es auf einen Rahmen oder eine Kiste von beliebiger Größe. Dann lege man mittelst eines Malerpinsels 2—3 Schichten von jener Mischung darauf, wobei man jede Schicht trocken werden läßt, bis das Zeug wasserdicht ist.

Vorzug desselben vor Glas.—Es kostet nicht ¼ so viel; Reparaturen sind billig und ohne große Mühe zu bewerkstelligen; die Rahmen oder Kisten sind leicht zu hantiren; sie gewähren reichlich Luft für das Wachsthum; die Feuchtigkeit, die aus dem Erdboden steigt, sammelt sich an der unteren Fläche des Tuches und tröpfelt herunter; Glas jedoch wird heiß und bedarf öfteren Bespritzens. —„Fruit Record."

Anmerkung. — Eine Kiste von einem Quadratfuß, welche man über die Gurken- oder Melonenbeete stülpt, sammt einer kleinen Menge Erde, die man auf die obere Fläche schaufelt, schützt die Pflanze gegen Käfer und fördert ihr Gedeihen. Tomatoes, Melonen u. s. w., sowie Gartenpflanzen jeder Art gedeihen herrlich unter Kisten. Und wenn man die Kisten im Winter gut aufbewahrt, kann man sie mehrere Sommer hindurch jährlich gebrauchen. Man braucht ihnen nur alle Jahr einen neuen Anstrich zu geben. Dieser Anstrich ist auch ein sicheres Schutzmittel gegen späten Frühlingsfrost.

Treibhäuser oder Mistbeete. — Wie man das Glas am besten beschattet. — Peter Henderson erzählt mir, daß die beste Methode, Treibhäuser oder Mistbeete zu beschatten, darin besteht, auf das Glas Naphtha zu thun, welches mit etwas weißem Blei gemischt ist, so daß es ein milchartiges Aussehen bekommt. Man spritzt das Naphtha (Stein- oder Bergöl) mittelst einer Spritze ganz schnell auf das Glas. Die Kosten belaufen sich höchstens auf 25 Cents per 100 Quadratfuß. Das Naphtha hält sich den ganzen Sommer hindurch und wird erst im Herbst, wenn der Frost kommt, locker. Herr Henderson ist der beste Gewährsmann von der Welt.

1. Zuckerwerk. — Everton Taffy aus braunem Zucker. —Man thue ¼ Pfund Butter in ein passendes Gefäß, dazu 1 Pfund braunen Zucker; das Ganze rühre man 15 Minuten über dem Feuer; und vielleicht auch länger, denn die Mischung muß spröde sein, wenn sie mit kaltem Wasser in Berührung kommt. Man thue, sobald das Kochen beendigt ist, etwas Citrone oder Vanille hinzu, um dem Zuckerwerk einen angenehmen Beigeschmack zu geben. Auf flachen Blechtellern, die mit Butter beschmiert sind, abzukühlen und vor'm Abkühlen halb in viereckige Stücke zu zerschneiden, so daß diese leicht abgebrochen werden können. Dieses Zuckerwerk ist billig. Man kann getrost behaupten, daß keine Sorte für kleine Fabriken so einträglich ist, wie diese. Sehr beliebt bei New Yorker Schulkindern.

2. Everton Taffy mit weißem Zucker.— Man thue 1 Pfund Kochzucker in eine Messingschüssel (oder ein ähnliches Gefäß), dazu 1 Tasse Wasser; darauf schlage man ¼ Pfund heiße Butter zu einer Sauce; sobald der Zucker aufgelöst ist, thue man die Butter hinzu und fahre fort, die Mischung über dem Feuer einzurühren, bis sie steif ist. Dann gieße man sie in kleinen Mengen in ein mit Butter ausgeschmiertes Gefäß. Vorher jedoch thue man 6 Tropfen Eitronenessenz hinzu. In den mit Butter ausgeschmierten Blechteller gieße man die Mischung ¼ bis ½ Zoll tief. Nachdem dieselbe abgekühlt ist, kann man sie leicht aus dem Ge-

fäße entfernen. In Vierecke abzutheilen und ein wenig einzuschneiden, so daß man die Stücke leicht abbrechen kann.

Anmerkung. — Wenn dieses Zuckerzeug nicht nach seinem „Erfinder" Everton Taffy heißen würde, möchte ich es lieber „Schottisch" nennen; denn unter diesem Namen würde es noch süßer schmecken.

3. Taffy aus Molasses. — Molasses, 2 Tassen, (Porto Rico ist am besten); Zucker, 1 Tasse; Butter, so viel wie ein Ei von Guinea Hennen; 1—2 Tassen Nüsse (nach Belieben); Soda, ½ Theelöffel voll. Anweisung. — Man rühre Molasses, Zucker und Butter zusammen und koche es, bis es spröde ist, dann thue man die Nüsse hinzu, falls man solche überhaupt gebrauchen will, hierauf die Soda und wenn es nicht steif wird, wenn man es in kaltes Wasser stellt, so koche man es, bis dies der Fall ist. Sodann gieße man es auf Teller, die mit Butter ausgeschmiert sind, bis es abgekühlt ist.

Chocoladen Creams und Caramellen. — Diese Creams und Caramellen wurden dem „New Yorker-Examiner" von „Nula" in Clyde, Wayne, Co., N. Y., mit folgender Erklärung übersendet, welche ebenfalls die Brauchbarkeit des Receptes verbürgt. Es heißt darin: „Man kann Zuckerzeug zu Hause viel reiner herstellen, als dasjenige, welche von Fabrikanten geliefert wird. Mithin sind gute Recepte für seine Herstellung wirklich sehr werthvoll. Wir haben die nachstehende Recepte lange genug angewandt, um wissen zu können, daß man sich auf dieselben verlassen kann."

Chocoladen-Creams. — Man nehme 2 Tassen Pulverzucker und ½ Tasse süßen Rahm und koche beide zusammen 5 Stunden lang von dem Zeitpunkt an, wo jenes zu kochen anfängt. Dann nehme man sie vom Ofen, setze 1 Theelöffel voll Vanille dazu, und rühre es beständig um, bis es so kühl ist daß man es mit den Händen bearbeiten kann. In kleine Kugeln auszurollen und auf Papier, das mit Butter beschmiert ist, zu legen, damit es abkühlt. Man lege ¼ Chocoladetafel (Bäker's Sorte) in eine Schüssel und setze die Schüssel in heißes Wasser, bis die Chocolade geschmolzen ist; Wasser thue man nicht hinzu. Wenn die Chocolade geschmolzen ist, rolle man die Kügelchen mittelst einer Gabel in die geschmolzene Chocolade und lege sie dann wieder auf das fettige Papier. Ich habe noch niemals kräftigere oder besser schmeckende Chocoladen-Creams gegessen. Wenn die weiße Mischung theilweise abgekühlt ist, tröpfle man sie auf fettiges Papier, setze das Nußfleisch darauf und wird auf diese Weise eine sehr angenehme Sorte erhalten.

Chocoladen-Caramellen. — Molasses 1 Tasse, Zucker 2 Tassen, fette Milch oder Rahm 1 Tasse, Bäker's Chocolade ½ Tafel. 20 Minuten zu kochen und in Blechteller zu stellen, die mit Butter ausgefettet sind. In Vierecken abzutheilen, sobald die Masse ein wenig abgekühlt ist. Wenn man es vom Ofen genommen hat, durch Vanille schmackhaft zu machen. Man muß überhaupt bei Zuckerwerk die Bestandtheile zur Verbesserung des Geschmackes nicht hinzuthun, bis dasselbe ein wenig abgekühlt ist, um das Entweichen des feinen Duftes oder Aromas zu verhüten.

Cocosnuß-Zuckerwerk. — In einen passenden Kessel thue man 4 Pfund weißen Puderzucker, das Weiße von 2 Eiern, welches man vorher geschlagen hat und die Milch von 2 Cocosnüssen. Zusammen umzurühren und auf's Feuer zu stellen,

bis man sieht, daß es dick wird. Dann schabe man sorgfältig das Fleisch der Cocosnüsse und thue es hinein, rühre Alles um und passe nun auf, bis es in kaltes Wasser gelegt, schnell hart und zähe wird. Hierauf lege man es auf ausgefetteten Blechtellern oder Marmorplatten. Auszurollen so dick, wie man es wünscht und vor'm Abkühlen einzutheilen nach Belieben.

Anmerkung. — Wenn man dieses Recept mit Sorgfalt und Verstand befolgt, so wird das Zuckerwerk sehr gut werden. Ein Herr, bei dem ich zur Zeit, wo ich dies niederschreibe (Jan. '85) wohne, oder vielmehr seine Frau, bereitet fast jeden Abend ein derartiges Zuckerwerk und verkauft es am nächsten Tage an die Schulkinder. Zuweilen lassen sie es auch kochen, bis die Farbe beinahe gelb oder braun wird, denn einige Kinder ziehen dieses dem ganz weißen vor.

Glaserkitt (alten) leicht zu entfernen. — Es ist schwer, den alten Glaserkitt von Fensterrahmen zu entfernen, wenn eine Fensterscheibe zerbrochen ist. Wenn man jedoch einen heißen Löthkolben auf den Kitt hält und denselben mit allen Kittstellen in Berührung bringt, welche man zu entfernen wünscht, so wird der Kitt schnell aufgeweicht und kann beinahe ebenso schnell heruntergenommen werden, wie solcher Kitt, den man erst frisch darauf geschmiert. Ueberhaupt kann jedes Stück Eisen, welches eine solche Gestalt hat, daß man es mit dem Kitt in dichte Berührung bringen kann, dazu ebensogut benutzt werden, wie der gewöhnliche Löthkolben. Es würde jedoch für jede Familie empfehlenswerth sein, einen solchen anzuschaffen, namentlich auf dem Lande, da man damit Blechwaaren bequem ausbessern kann und sich in Folge dessen die Mühe spart, die Sachen in die Stadt zu schleppen. Man braucht dann keine Lumpen in die Oeffnungen zu stecken. Schmierseife thut dieselben Dienste, doch erfordert die Anwendung dieses Mittels mehr Zeit.

Wohlschmeckender Extract aus Citrone und Orange, selbstgemacht.—Wenn man eine dieser Fruchtsorten gebrauchen will, schneide man die Schale ganz fein ab, thue sie in Fruchtbüchsen oder Flaschen mit weiter Oeffnung und gieße Alkohol darauf; man presse sie fest zusammen und fülle die Gefäße gänzlich an, worauf man sie mit Alkohol bedeckt. Nach einigen Wochen wird der Geschmack nahezu oder gar völlig so stark und gut sein, wie der im Handel vorkommende, namentlich dann, wenn die Flasche oder das Gefäß ganz voll von Schale ist und die Zwischenräume nur mit Alkohol ausgefüllt sind. Man gebrauche denselben als Extract.

Aufzug vom Keller zur Küche.—Aufzüge von der Küche zum Speisezimmer sind Etwas sehr Gewöhnliches; aber nicht minder wichtig ist ein Aufzug vom Keller zur Küche. Man stellt denselben aus 3—4 Fächern her und gebraucht Bretter als Endstücke. Noch besser ist es, sie mit einer Rückseite aus Draht und vorn mit Thüren herzustellen, indem man anstatt der Flächen denselben Manteldraht benutzt, gerade wie bei Speiseschränken. Alsdann kann die Hausfrau ihre Speisen dort hinein thun und sie in den Keller hinabschaffen, ohne daß sie selbst hinunter zu gehen braucht und kann sie für die nächste Mahlzeit wieder emporziehen. Wenn deine Frau derart ist, daß es sich der Mühe lohnt, ihr solche Gänge zu ersparen, so lege sofort einen solchen Aufzug in deinem Hause an,—sie wird dich dann segnen und den Tag obendrein, an welchem ihr dieser Segen zu Theil wurde. Man mache den Aufzug einerseits so leicht, daß er sich bequem auf- und niederziehen läßt, anderseits mache man ihn auch stark genug. Jeder guter Handwerker kann einen solchen Aufzug herstellen.

1. **Essig aus Zucker.** — Guten braunen Zucker, ¼ Pfund; weiches warmes Wasser, 1 Gallone. Dieses Verhältniß ist bei jeder Menge, die man herzustellen wünscht, beizubehalten. Hefe, gute, vom Brauer, ½ Pint, oder Hopfen, selbstgemacht, durchgeseiht, 1 Pint auf je 10 Gallonen. Anweisung. — Man löse den Zucker in einem Eimer auf, indem man heißes Wasser darauf gießt und umrührt. Oder auch man thue ihn in ein Faß und schüttle dieses tüchtig, bis er sich auflöst; dann thue man das nöthige Wasser, so daß das gewünschte Quantum erreicht ist, und die Hefe dazu, sobald das Wasser warm ist. Die Fässer oder Tonnen sollten nie mehr als ⅔ oder ¾ angefüllt sein, da man bei der Herstellung des Essig einen großen Raum in dem Fasse haben muß, damit die warme Luft mit der Flüssigkeit in Berührung kommt. Man lege ein Mosquitonetz oder ein grob gesponnenes Tuch über das Faß, um Fliegen fern zu halten; frische Luft jedoch muß Zutritt haben. Wenn man es täglich schüttelt, wird es stärker. Die Mischung muß 2—4 Wochen stehen, je nach der Sonnenhitze oder Zimmerwärme, wo es steht. Ein Pint bis 1 Quart abgeschälter Mais ist auch statt Hefe zu gebrauchen, denn derselbe hat eine große Fähigkeit zu wärmen. Nach höchstens 3 Wochen (nämlich wenn Mais gebraucht wird) muß der Essig auf Flaschen gezogen oder überhaupt entfernt werden, damit er nicht mehr mit dem Mais in Berührung ist. Wenn man 1 Gallone guten Essig zu 5 Gallonen selbstgemachtem mischt, braucht man weder Mais noch Hefe.

2. **Essig aus Molasses.** — Guter Molasses, 1 Quart auf je 1 Gallone warmes, weiches Wasser. In allen Punkten wie No. 1 zu machen.

3. **Essig aus Zucker oder Molasses, Hopfen-Hefe und Mais.** — Frau R. J. Simpson in Hebgeman, Kas., sagt in Folge einer Anfrage in „Blade", wie man Essig herstelle, Folgendes: „Auf 10 Gallonen Wasser nehme man 10 Pfund Zucker, 1 Gallone Hopfenhefe (gerade wie beim Brod); koche 1 Gallone Mais, bis er mürbe ist. Nachdem die Mischung abgekühlt ist, gieße man sie in ein offenes Faß oder einen Krug, und in 2—3 Wochen wird man den besten Essig haben. Schütteln oder Bewegung schadet nicht; er wird sicher gut werden; bedeckt aufzubewahren."

Anmerkung. — Man sieht, daß die Einsenderin ein offenes Faß oder einen Krug verlangt, da sie wohl weiß, daß Luft mit einer großen Fläche der Flüssigkeit in Berührung kommen muß; jedoch ein Faß oder ein Krug, die blos ⅔ voll ist, oder auch etwas mehr, bietet der Luft desto mehr Raum, namentlich wenn es auf die Seite gekippt ist, während die obere Fläche nur mit durchlöchertem Tuch oder Mosquitonetz bedeckt ist, wodurch die Fliegen abgehalten werden wie auch Schmutz. Es darf täglich geschüttelt werden, denn dies beschleunigt die Gährung, Origenation, indem der Luft bei jedem Schütteln ein neuer Spielraum gegeben wird. Auch ist der Essig reiner, denn die Möglichkeit, daß fremde Körper hineinkommen, ist geringer. Man denke jedoch daran, daß, wenn Hefe und Mais gebraucht werden, nach ungefähr 3 Wochen, also nachdem die Flüssigkeit ganz klar geworden ist, sie durchgeseiht, das Mais und die Hefe abgegossen oder anderweitig abgesondert werden und die Flüssigkeit wieder hineingegossen und täglich geschüttelt werden sollte, bis der Essig die gewünschte Schärfe erhalten hat. Eine Dame, die sich mit „M. A. M." unterzeichnet (vielleicht soll dies Mama heißen) theilt das folgende Recept für die Zubereitung von Essig mit:

Mais-Essig. — Man schneide von 1 Qt. Mais die Kolben ab, nehme dann 1 Pt. braunen Zucker oder Molasses auf 1 Gall. Regenwasser, thue den Mais hinzu, schütte das Ganze in einen Krug, bedecke denselben mit einem Tuche, setze ihn in die Sonne und in 3 Wochen hat man guten Essig. Ich habe dieses Recept 5 Jahre lang befolgt und weiß, daß es gut ist. Ich gebrauche jetzt Apfelweinessig, doch ziehe ich den Maisessig vor.

Apfelwein-Essig. — Reiner Apfelweinessig ist anerkanntermassen der beste Essig, den es giebt. Für seine Herstellung theilt uns ein Zeitungsreisender folgende Methode mit. Er sagt: „Man setze eine große Fläche Apfelwein der Luft aus; derselbe wird sich schnell in Essig verwandeln. Wenn dann der Apfelwein in Eimer oder Kübel gegossen und dann in die Sonne gestellt, und dann ein Mosquitonetz obenbrauf gelegt wird, so daß die Fliegen nicht darankommen können und dasselbe ebenfalls vor dem Regen geschützt wird, indem man Bretter darüber legt, wird man in 3—4 Wochen starken Essig haben. Je größer die der Luft ausgesetzte Fläche ist, desto schneller greift die Erhitzung Platz, wodurch der Essig ja sich bildet. Man setze einen Eimer voll Apfelwein hinter einen Kochofen, der beständig im Gebrauch ist, und man wird bald Essig haben. Alles, was nöthig ist, sind Wärme und Luft."

Anmerkung. — Diese Vorsicht ist nicht praktisch, ausgenommen bei geringen Quantitäten und bei warmem Sommerwetter. Wenn dieser Einsender gesagt hätte, daß Wärme, Luft und Zeit Alles sei, dessen man zum Herstellen von Essig aus Apfelwein bedürfe, würde er den Nagel auf den Kopf getroffen haben; denn der Prozeß dauert ziemlich lange. Wenn der Herbst vorüber ist, hat alles Experimentiren mit Essigzubereitung keinen Zweck. Im Uebrigen lasse man den Spund aus dem Fasse, damit die Erhitzung schnell vor sich gehe. Wenn man Essig aus Apfelwein machen will, lasse man den Spund überhaupt während des ganzen Prozetzes auf. Wer Essig in größeren Mengen zum Wiederverkauf zubereiten will, thut zweifellos am besten daran, das französische Recept zu befolgen, welches unten durch den Maine Farmer beschrieben wird, nämlich: „Alte Apfelwein- oder Essigfässer, wenn sie noch gut sind, eignen sich besser als neue, müssen jedoch mit kochend heißem Wasser gewaschen werden; alsdann gießt man kochenden Essig hinein, schließt den Spund und läßt das Faß stehen, bis die Seitenwände mit dem Essig gehörig durchsättigt sind. Dies dauert 1—3 Tage je nach dem Material, aus welchem das Faß gemacht ist. Nach dieser Vorbereitung füllt man das Faß zum Drittel mit starkem und reinem Apfelweinessig und 2 Gall. Apfelwein. Jeden achten Tag darauf, thut man 2 Gall. Apfelwein hinzu, bis das Faß zwei Drittel voll ist. In 14 Tagen, nachdem die letzten 2 Gall. hinzugethan sind, wird das Ganze sich in Essig verwandelt haben; davon nimmt man die Hälfte weg und das Anfüllen beginnt wieder von vorn. Im Sommer geht die Gährung in der Sonne vor sich, bei kühlem Wetter aber stellt man die Flüssigkeit an einem Platz, wo die Hitze auf ca. 80 Grad gehalten werden kann. Bei diesem Verfahren nimmt es etwas länger als 2 Monate Essig herzustellen."

Anmerkung.—Man wird wissen, daß auf diese Weise 16 Gallonen in jedem Bbl. hergestellt werden, so daß man, wenn man 100 Bbls. macht, 1600 Gallonen bekommt oder 50 Bbls. je 32 Gallonen, (dies ist die offizielle Berechnungsweise) und zwar alle 2 Monate im Sommer. Wenn Einer diese Arbeit geschäftsmäßig fortsetzt, wie ein Mann in Toledo, O., und ein passendes Gebäude dazu hat, kann

er anstatt 100 ebensogut 500 Bbls. fabriziren. Im Sommer läßt man frische Luft durch Auf- und Niederziehen der Fenster hinzu und man kann, wenn man wählen darf, in den kälteren Monaten vielmehr produziren, indem man das Zimmer durch einen Ofen oder Heerd warm hält. Derselbe Herr erzählt mir, daß alter reiner Apfelweinessig mit frischem Apfelwein vermischt, der Hefe oder irgend einem andern Gährstoffe bei weitem vorzuziehen ist; denn derselbe ist eine starke Säure, wie bereits am Schlusse der Anweisungen in No. 1 erwähnt; und wenn ein größeres Quantum, als dort genannt wurde, gebraucht wird, etwa gar 1—3 oder das Faß ¼ voll, wie oben in dem französischen Recept, so wird der Essig noch stärker. Ein sehr wichtiger Fingerzeig für solche Leute, die Essig aus reinem Apfelwein herstellen wollen, falls sie in der Stadt wohnen oder ihn in Städten verkaufen wollen, ist der, 1 oder mehrere große Bottiche im Gebäude zu haben, die 1000 Gallonen enthalten, (der oben genannte Herr Hine, hierselbst, hat zwei solcher Bottiche) in welchen Alles aufbewahrt wird, was verkauft werden soll. Auf diese Weise erzielt man einen mehr gleichmäßigen Geschmack. Die 1000 Gallonen-Bottiche des Herrn Hine kosten, wenn der Preis niedrig ist, je $50, doch ist er der Ansicht, daß sich diese Ausgabe mit Rücksicht auf die Gleichmäßigkeit des Geschmacks bezahlt. Im Uebrigen hängt der Geschmack von der Beschaffenheit der Aepfel ab, aus welchen der Apfelwein hergestellt wird. Ein dreistöckiges Gebäude ist durchaus nicht zu hoch, denn nachdem die ersten Arbeiten mit dem Apfelwein vorüber sind, wird derselbe aus dem unteren Stockwerk oder Erdgeschoß in das dritte hinaufgepumpt, und nach ungefähr 6 Monaten wird er in dem nächsten Stockwerk in Fässer geleitet. Letzteres geschieht durch Gummischläuche. Dann wird er wieder in die großen Bottiche zurückgeschafft, sobald er gehörig gegohren oder in der Weise zu Essig geworden ist, daß man ihn verkaufen kann. Dies ist die richtige Methode, reinen Essig in großen Mengen herzustellen.

Essig aus Tomatoes. — Man behauptet, daß reife Tomatoes einen Saft oder, wenn man ihn so nennen darf, Wein geben, aus welchem sich ohne Zusatz von Zucker ein ausgezeichneter Essig herstellen läßt. Mein Vorschlag geht jedoch dahin, daß ¼—½ Pfd. Zucker auf jedes Quart nöthig sind, um guten Essig herzustellen. Mit diesem Zusatz erhält man zweifellos guten Essig; denn 3—4 Pfd. auf jede Gall. als Zusatz machen den Essig vortrefflich; es sei denn, daß man an einem leichten Tomatobeigeschmack, den der Essig bekommt, etwas auszusetzen hat.

Essig aus Alkohol oder bester Spiritus.—Die erforderliche Stärke. — Kürzlich wurde behauptet, daß man Essig mit Alkohol oder bestem Spiritus herstellen müsse, da der billigste sei; es müßte 80 Procent Alkohol darin enthalten sein. Es ist nothwendig, 17—25 Prozent davon zu gebrauchen, d. h. 17 Gall. besten Spiritus aus Wasser, um 100 Gall. guten Essig zu erhalten. Dies Verhältniß ist also ungefähr 1 zu 6, während 25 Proz. oder 1 zu 4 besonders starken Essig giebt. Man thut dies in der Sonne oder an einem warmen Platze, indem man mittelst Hefe gerade wie wenn man andere Essigsorten herstellt, die Gährung hervorruft oder indem man einen sog. deutschen Prozeß vornimmt, nämlich eine Filtrirung durch Buchenblätter, worüber näheres in den U. S. Dispensatory zu finden ist. Die Methode, irgend eine Mineralsäure bei der Essigfabrikation anzuwenden, ist jedoch gesundheitsschädlich und sollte darum vermieden werden.

Essig mit Gewürz, zum Tischgebrauch, Mixed Pickles u. s. w.— In jetzigen Zeiten pflegt man bei Tisch gern Essig mit Gewürz zu gebrauchen,

ebenso für verschiedene Sorten „Mixed Pickles“, sogar für die gewöhnlichen oder Gurken-Pickles, und da dieser Essig etwas ganz Besonders ist, falls man ihn gut hergestellt, so will ich das nöthige Recept geben, oder vielmehr zwei, nämlich eins mit Sellerie und eins mit Currie. Der Essig kann auf Flaschen gezogen oder in Krüge gethan werden, so daß er stets zum Gebrauch vorräthig ist. Das nachfolgende Recept ist für einen stark gewürzten Essig bestimmt; wenn man jedoch Zwiebeln, Knoblauch oder irgend ein anderes Gewürz nicht wünschen sollte und den Geschmack dieser Gewürze nicht in dem Essig wünscht, so lasse man sie fort. Oder auch man thue halb so viel mehr von demjenigen Gewürz hinzu, welches man hauptsächlich in den Essig enthalten wissen will.

Für jede Gallone guten Aepfelweinessig zerschneide man 6 kleine Knoblauchwurzeln, dazu 1 Dutz. kleine Zwiebeln; Meerrettig ebenfalls in Scheiben geschnitten, 2 recht große; Gingerwurzel, in Stücke zerbrochen, 4 Unzen; schwarzer Pfeffer und Gewürznelken, ungemahlen, je 2 Unzen; Nelken 20, Cayennepfeffer 1 Dutz.; oder 3—4 mittelgroße Korner rothen Pfeffer, Senfsamen 4 Unzen. Wünscht man eine gelbe Farbe oder Schatten, so thue man 1 Unze in Stücke gebrochen Tumerickwurzel hinzu. Ich selbst sehe davon jedoch ab, da es ja nur der Farbe wegen hinzugefügt wird. Anweisung. — Man thue Alles in einen steinernen Krug, stelle diesen hinten auf den Heerd, bedecke ihn, lasse den Inhalt durchweichen oder halte ihn 6—10 Stunden heiß; dann filtrire man den Essig und ziehe ihn auf Flaschen oder setze ihn in einem Kruge bei seite, den man dicht einschließt — nach Belieben. Gut zu verwenden bei Blumenkohl, Kraut, Gurken oder Mixed Pickles jeder Art; auch bei Tisch statt gewöhnlichen, einfachen Essig zu gebrauchen. Gefällt mir ausgezeichnet.

Sellerie-Essig. — Man thue 3 Unzen Sellerie-Samen in eine Quartflasche und fülle dieselbe mit gutem Apfelweinessig oder Weißweinessig. Nach einigen Tagen kann man ihn ganz vortrefflich gebrauchen, um Suppen oder Saucen schmackhaft zu machen, auch läßt er sich anstatt Sellerisalz, bei Fleischspeisen u. s. w. verwenden. Je mehr Samen man gebraucht, (höchstens jedoch 4 Unzen) desto stärker wird der Beigeschmack. Verdünntes Alkohol oder Branntwein ist vielen Leuten angenehmer als Essig. Nach Belieben und Geschmack auszuwählen.

Currie-Essig. — Man thue 2 Unzen Curriepulver (s. daselbst) auf je 1 Qt. guten Apfelweinessig und lasse dies durchziehen wie Gewürzessig (s. oben), ziehe diese Flüssigkeit auf Flaschen und thue davon nach Belieben auf Fleischsaucen, saure Pickles u. s. w.

Pickles. — Sehr gut für den sofortigen Gebrauch und zum Aufbewahren. — Elma in Hancock, N. Y., theilt uns im „Blade“ die folgenden Recepte mit, welche ich als vorzüglich erprobt, in mein Buch aufnahm:

1. Zum sofortigen Gebrauch. — Ich will die Dame selbst reden lassen, sie sagt: „Ich will das beste Pickles-Recept mittheilen, das jemals von mir versucht wurde. Ich entdeckte es vor 2 Jahren in einem alten Buche und ich gönne Euch alle Pickles, die ich seitdem zubereitet habe. Man pflücke sich Gurken, wobei man sorgfältig darauf Obacht giebt, daß die Stengel daran bleiben. Kleine Gurken geben die schönsten Pickles. (Ich ziehe mittelgroße Pickles vor.) Man wasche sie ab, streue so viel Salz darauf, daß sie davon beinahe bedeckt sind, und gieße kochendes Wasser darüber. Dann lasse man sie stehen, bis sie abgekühlt sind, etwa

über Nacht. Man gieße das Salzwasser nunmehr ab und lege sie in kalten, gewürzten Essig. Man wiederhole dieses Verfahren, sobald die Gurken gepflückt sind, bis man genug Pickles hat."

2. Sie zu überwintern. — „Wenn man sie den ganzen Winter hindurch aufbewahren will, so nehme man sie aus dem ersten Essig heraus und schütte etwas frischen darauf, in welchen man dann Gewürz hinein thut—nach Belieben. Die Mischung muß jedoch auf alle Fälle siedend heiß sein. Man lege nunmehr ein Stück Alaun hinein, ebenfalls ein Dutzend Meerrettigschnitten. Ein Stück Alaun von dem Umfange einer großen Walnuß ist für je 8 Gallonen Pickles nothwendig. Wenn man dieses Recept versucht, wird man sicherlich nie ein anderes mehr versuchen. Ich hoffe, daß das Recept durch die Zeitungen bekannt wird, ehe die Picklesszeit kommt. Jeder, der meine Pickles probirt, sagt: Wie macht man die? Solche schöne Pickles habe ich noch niemals gegessen!"

Anmerkung. — Wenn man Salz und kochend heißes Wasser auf die Gurken thut, so schrumpfen sie zusammen, d. h. sie sondern ihren eigenen Wassergehalt ab, so daß sie die Stärke des Essig nicht mindern. Ja, es entsteht sogar ein Gummi oder Harz-Saft, wodurch sie noch schmackhafter und gesunder werden. Wenn man jedoch zu bemerken glaubt, daß der Essig nicht die gehörige Stärke besitzt, so koche man ihn von Neuem. Ist er jedoch sehr flau und schal, so muß er fortgeworfen werden. Dann thue man nach Belieben Gewürzessig oder guten, einfachen Essig. Der Alaun bewirkt, daß die grüne Farbe beibleibt; wie stark dieselbe ist, ist ohne Belang. Natürlich kann man bei der Zubereitung von Pickles oder Gurken, welche man dazu gebraucht, Satz gebrauchen; man bedeckt es damit reichlich. Man sorge dafür, daß jede Schicht durchgesalzen ist. Alsdann lege man sie in ein Gefäß und beschwere dieses gehörig bei gutem Verschluß. Auf diese Weise sondern sie so viel Wasser ab, als nöthig ist, um sie damit zu decken, ohne daß anderes Wasser hinzugethan zu werden braucht. Darauf läßt man es aber kühlen und frisch werden, um die Gurken zum Gebrauch fertig stellen zu können. Daß zu viel Salz darin sei, steht nicht zu befürchten, wenn man sie ungefähr 3 Tage aufweicht und täglich neues Wasser daraufgießt.

Französische Pickles, sehr delikat. — Frau E. S. Swartsy theilt uns im „Housekeeper" zu Minneapolis, Minn., ein Recept mit, welches angeblich ganz delikate Pickles giebt. „Ein Durchschlag voll grüne Tomatoes, die in Scheiben zerschnitten sind; 1 Quart zerschnittene Zwiebeln; 1 Durchschlag mit zerschnittenen und geschälten Gurken; 2 Hände voll Salz; 24 Stunden stehen lassen. (Ich denke, daß es lang genug wäre, wenn man sie über Nacht stehen läßt). Dann gieße man das Ganze durch ein Sieb und thue je ½ Unze Selleriesamen und Gewürznelken hinzu, 1 Theelöffel voll Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Tumeric (letzterer hat nur den Zweck, eine gelbe Farbe zu bewirken), 1 Pfund braunen Zucker, 2 Eßlöffel voll Senf und 1 Gallone Essig.

Anmerkung. — Ich denke, daß auch ein kleiner Kohlkopf und ein Kopf Blumenkohl hinzugethan werden können. Wenn Alles gut gehackt ist, würde diese Art mehr der „Jankee'schen" Sorte gleichen. Der Essig ist dann heiß darauf zu gießen. Der Currie-Essig (siehe oben) ist bei einigen Picklessorten zur Abwechslung recht angenehm.

1. **Aepfel. — Getrocknet und gedörrt. — Wie man sie kocht.** — Eine Dame hält in einem landwirthschaftlichen Blatte eine große Lobrede auf

getrocknete Aepfel und erzählt uns, wie man sie kocht. Der Verfasser ist mit dem Verfahren vollständig einverstanden und druckt dasselbe daher mit Vergnügen ab. Sie spricht auch über die von den Fabriken gelieferten Aepfel, welche sie jedoch als zu theuer verschmäht. Ich freue mich daher, daß ich im nächsten Recept eine Methode geben kann, wie man sich selbst Aepfel trocknet, welche beinahe gerade so gut werden wie die aus den Fabriken bezogenen. Die Dame sagt:

„Nachdem die Aepfel gut abgewaschen und wenigstens zwei mal in frischem Wasser abgespült sind, legt man sie in einen Porzellantopf oder eine Blechschüssel. Das Gefäß füllt man nahezu mit kaltem Wasser. Es kommt dabei übrigens auf die Größe des Gefäßes und die Qualität der Aepfel an. Man lasse sie nun nach und nach zum Kochen kommen und halte sie dicht verschlossen. Sobald sie kochen, thue man die nach bestem Ermessen nothwendige Menge Zucker hinzu. Ich nehme gewöhnlich 1 Theetasse voll auf 1 Quart Aepfel; letztere abgemessen, bevor ich sie wasche. Man halte sich stets einen Theekessel voll kochenden Wassers während des Kochens vorräthig, und während die Aepfel aufgeweicht werden, thue man von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach Bedarf hinzu. Man koche sie langsam und stetig, bis sie zart sind, lasse sie aber nicht zusammenschrumpfen und dunkel werden, was bei allzulangem Kochen geschieht. Wenn man weißen oder braunen Zucker benutzt, keine Gewürze hinzuthut, die Aepfel nicht zu einer breiförmigen Masse kocht, reichlich Saft herstellt, Zucker in solcher Menge benutzt, daß sie gut schmecken und dadurch nicht ihren Apfelgeschmack verlieren und sie alsdann zu frischem Fleisch serwirt, so hat man ein Gericht, welches man Jedem ohne Scheu vorsetzen kann, denn die Aepfel sind besser, als die meisten eingemachten Aepfel.

„Die gedämpften Aepfel sind besser als die getrockneten. Sie sind mit kaltem Wasser zu bedecken und nur 10 Minuten zu kochen (gelinde). Sie sind nicht sehr gebräuchlich, da ihr Preis zu hoch ist. Ich darf nicht vergessen, zu erwähnen, daß der Saft von gutgekochten, getrockneten Aepfeln ein angenehmes Erfrischungsmittel für Kranke ist und einen Geschmack besitzt, der in eigenthümlicher Weise labt und erquickt, namentlich beim Fieber."

Anmerkung. — Diese Dame hat mit ihrer Ansicht, daß reichlich Saft die richtige Bedingung beim Kochen von getrockneten Aepfeln sei, durchaus Recht. Sie müssen beim Kochen bedeckt gehalten werden, wie sie sagt, und obschon sie mürbe gekocht werden müssen, man sie auch nicht derart kocht daß sie in Stücke zerfallen oder Mus sind. Wenn man sie laut Vorschrift zubereitet, so werden sie, wie die amerikanischen Mädchen heutzutage zu sagen pflegen "just splendid." Und auch ich kenne keine bessere Sauce.

2. Obsttrocknen.—In Fabriken und wie man es selbst thut.—In einer Versammlung der Ohio Staats-Vereinigung für Gartenbau zu Canton hielt Herr James Edgerton jüngst einen Vortrag über die neuen Methoden, Obst zu trocknen oder zu dörren. Herr S. B. Mann in Adrian, Mich., stellte in Beantwortung einiger Anfragen von Mitgliedern einen Bericht über die Kosten auf, welche eine Fabrik von Trockenobst in seiner Vaterstadt gehabt hatte. Jene Fabrik besaß 5 große Alden'sche Maschinen. Die ganze Einrichtung hatte $10,000 gekostet und hatte sich in 5 Jahren bereits bezahlt gemacht. Die Leistungsfähigkeit betrug 400 Bushel per 24 Stunden. Es waren 50—60 Arbeiter darin beschäftigt, namentlich Mädchen, die Tag und Nacht in 2 Abtheilungen arbeiten und das Obst abschälen und zerschneiden. Die Stadt hatte von diesem Etablissement großen Vortheil und die benachbarten Farmers würden dasselbe jetzt ungern verlieren. Herr Mann sagte mit Rücksicht auf die Damen, daß wenn sie Obst zerschneiden, sie dasselbe in Scheiben (quer) zerschneiden, dann auf Gestelle legen und an der Sonne trocknen muß. Man muß sie mit dünnem Muslin bedecken. Auf diese

Weise wird Trockenobst erzielt, welches dem nach Alden'scher Methode zubereiteten sehr ähnlich ist. Mosquitonetze sind nicht so gut zum Bedecken, wie dünnes Muslinzeug. Beim Alden'schen Prozeß wird die weiße Farbe beibehalten, indem die Schwefeldämpfe durch den Trockenapparat geleitet werden. (Vergl. „Gedämpftes Obst.")

Diese dünnen Aepfelscheiben müßen auf hölzernen Gestellen getrocknet werden, dürfen aber unter keinen Umständen mit Blech in Berührung kommen. Die hölzernen Gestelle baut man am bequemsten 2 Fuß lang und 15—20 Zoll breit, indem man Latten zusammennagelt, die man ¼ oder ⅜ Zoll dick schneidet. An jeder Klampe schlägt man einen Nagel ein. Um die Seitenflächen herzustellen, nagelt man eine Latte von ganzer Breite auf die Enden der Klampen, welche die ganze Länge haben. Auf diese Weise wird das Herunterfallen der Aepfel verhütet, denn die viereckigen Lattenstücke bilden die Grundfläche. Dieselben müssen je ¼ Zoll von einander angenagelt werden, damit die Luft hindurch kommen kann. Die Seitenlatten sind ein wenig tiefer anzubringen, etwa ¼ Zoll unter den unteren, damit auch bei der unteren Fläche frische Luft von oben und unten Zutritt hat. Das dünne oder billige Muslinzeug, welches darüber liegt, verhindert, daß die Sonne das Obst dunkelfarbig macht. Das Holz jedoch ist nicht geeignet, die Farbe der Aepfel zu verdunkeln; überhaupt nicht die Farbe von irgend welchem Obst. Die Gerüste halten, wenn man sorgfältig mit ihnen umgeht, Jahre lang.

Eingemachtes Obst. — Der Manchester „Mirror" veröffentlicht die folgende Liste über die Zeit des Kochens und den nöthigen Zuckerzusatz (auf jedes Quartgefäß) für Obst.

Man koche:	Minuten.		Unzen.
Kirschen gelinde	5	Für Kirschen	6
„ Himbeeren	6	„ Himbeeren	4
„ Schwarzbeeren	6	„ Lawton Schwarzbeere	6
„ Pflaumen	10	„ Feld-Schwarzbeeren	6
„ Erdbeeren	8	„ Erdbeeren	8
„ Heidelbeeren	5	„ Heidelbeeren	4
„ Sauerampfer, zerschnittene	10	„ Quitten	10
„ Kleine saure Birnen, ganze	30	„ Kleine saure Birnen, ganz	8
„ Bartlett Birnen, halbe	20	„ Wilde Weintrauben	8
„ Pfirsiche	8	„ Pfirsiche	4
„ Pfirsiche, ganze	15	„ Bartlett Birnen	6
„ Ananas, in halbzöllige Scheiben zerschnitten	15	„ Ananas	6
„ Sibirischer Holzapfel, ganz	25	„ Holzäpfel	8
„ Saure Aepfel, in Vierteln	10	„ Pflaumen	8
„ Reife Johannisbeeren	6	„ Sauerampfer	10
„ Wilde Trauben	10	„ Saure Aepfel, in Vierteln	6
„ Tomatoes	20	„ Reife Johannisbeeren	8

Anmerkung.—Das Verfahren, Obst in Büchsen einzumachen, ist im Allgemeinen so bekannt, daß es unnütz sein dürfte, außer den bei den verschiedenen Gerichten gegebenen Erläuterungen noch ein besonderes Kapitel darüber zu schreiben. Aus dem Zucker und dem Safte entsteht so viel Syrup, als nöthig ist, um die Zwischenräume aufzufüllen. Sollte zufällig einmal kein Saft vorhanden sein, so muß man ein wenig Wasser gebrauchen, um Saft zu erzielen und den Zucker gleichzeitig vor'm Anbrennen zu schützen.

1. **Ratten zu vernichten oder zu vertreiben.**—Arsenik, Brod, Butter und Zucker. Anweisung.—Gebraucht man Arsenik, so nehme man davon ¼—½ Unze, schreibe auf die Schachtel, büte u. s. w. „Gift" und lege es so fort, daß Kinder es nicht bekommen können. Beim Gebrauch bestreue man damit einige Schnitten Brod, welche man vorher mit etwas Butter beschmiert hat. Man nehme recht reichlich Arsenik und streue ein wenig Zucker darüber. Mit einem alten Taschenmesser vermische man dann den Zucker und das Arsenik gut mit der Butter, so daß es nicht herabfallen kann. Dann schneide man das Brod in Scheiben von ca. ½ Zoll und lege es in die Rattenlöcher, jedoch so, daß Kinder, sowie auch Hausthiere, z. B. Hühner nicht herankommen und sich den Tod holen können.

Anmerkung.—Die Ratten essen davon so viel, daß sie crepiren. Sobald einige anfangen zu crepiren, laufen die anderen davon und lassen sich lange Zeit nicht mehr blicken. Sobald sie jedoch sich wieder zeigen, gebrauche man das Mittel von Neuem gegen sie. So wird man sie alsbald völlig ausgerottet haben.

2. **Ratten ohne Gift zu vertreiben.—Deutsche Methode.**—Eine deutsche Zeitung theilt folgende Methode mit: „Man lege einige Tage hindurch an einen Platz des Hauses Käsestücke, damit die Ratten in großer Zahl aus ihren Verstecken gelockt werden und sich an ihren Futterplatz gewöhnen. Man befestige dann ein Stück Käse an einen Fischhaken, so daß sich dasselbe 1 Fuß über dem Erdboden befindet. Eine Ratte, die an diesem Käsestück nagt, bleibt natürlich an dem Haken hängen. Alsdann ergreifen sämmtliche übrigen Ratten die Flucht und verlassen „in voller Stärke" das Haus.

Anmerkung. — Vielleicht sind unsere amerikanischen Ratten zu schlau, um auf die deutsche Methode „hereinzufallen", aber man kann das Mittel zum Spaß versuchen. Vielleicht bewährt es sich, namentlich wenn man der gefangenen Ratte das Haar versengt (ohne der Ratte selbst eine Brandwunde zuzufügen) und sie in das Rattenloch zurücklaufen läßt. Dadurch werden die anderen vielleicht für immer vertrieben.

3. **Ratten u. Mäuse.—Ein einfaches Mittel, sie auszurotten.**—Eine andere deutsche Zeitung theilt folgendes einfache Mittel zur Vertreibung von Ratten und Mäusen mit, welches angeblich ein gewisser Baron von Backhofen und andere Leute mit großem Erfolge kürzlich versucht haben: „Eine Mischung von 2 Theilen gut zermalmten Meerzwiebeln und 8 Theile fein gehacktem Hammelfleisch wird zu einer steifen Masse geformt, dazu die nöthige Menge Mehl gethan und aus dem Ganzen dann kleine Kuchen gebacken, welche man den Ratten zum Fressen hinwirft."

Anmerkung. — Verschiedene Einsender und Abonnenten desselben Blattes schreiben später, daß sie das Recept des edlen Herrn Baron, wie sie sich ausdrückten, probirt und entdeckt hätten, daß sich dasselbe zur Vertreibung von Ratten und Mäusen trefflich eigne. Der Erfolg ist hauptsächlich der Wirkung der Meerzwiebeln zuzuschreiben.

4. **Noch ein einfaches Mittel.**—Ein Mitarbeiter des „Scientific American" sagt: „Wir vertrieben Ratten aus unserem Grundstück, indem wir eine Tünche aus Kupfervitriol bereiteten und damit die Steine im Keller gelb anstrichen. In jeden Winkel oder Loch, wo vielleicht eine Ratte verborgen sein könnte, legten wir Kupfervitriol in crystallisirter Form und streuten dasselbe ebenfalls in die im Bo-

den befindlichen Fugen. Die Wirkung war die, daß Ratten und Mäuse völlig vertrieben wurden. Seit jener Zeit haben wir in unserm Hause niemals wieder ein solches Thier laufen hören. Jeden Frühling erhielt der Keller eine neue Schicht von dieser gelben Tünche, damit er rein würde und die Ratten nicht wiederkämen, und weder Typhusfieber, noch Durchfall, noch auch Fieber befiel seitdem unsere Familie. Viele Leute locken die Ratten aus der ganzen Nachbarschaft heran, indem sie Frucht und Gemüse unbedeckt im Keller stehen lassen. Zweitens läßt man sogar Seife offen stehen, damit sie sich daran laben können. Alle Eßwaaren in Keller und Küche müssen sorgfältig zugedeckt sein — dann wird man die Ratten bald ausgehungert haben. Diese Vorsichtsmaßregeln, in Verbindung mit der Dienstleistung einer guten Katze, wird sich als das beste Rattenvertreibungsmittel erweisen, welches ein Chemiker verschreiben kann. Wir vergiften in unserem Haus niemals Ratten; dieselben könnten vielleicht ehe sie crepiren zwischen die Speisen gerathen oder auch in den Speiseschrankfächern crepiren und so allerlei Unheil anrichten.

5. Noch ein sehr einfaches Mittel. — Nicht giftig. — Man nehme gleiche Theile Roggenmehl und ungelöschten, fein pulverisirten Kalk, mische Beides tüchtig, lasse es trocknen. In die Nähe setze man dann flache Schüsselchen mit Wasser. Man lege es auf ein trockenes Brett, an einen Platz wo die Ratten sich am meisten aufhalten. Dieselben werden es schnell fressen und durstig werden, das Wasser saufen und so durch den gährenden Kalk und durch das entströmende Gas sofort ihren Tod finden.

6. Chlorsaurer Kalk. — In die Rattenlöcher zu thun, sowie im Keller umherzustreuen, namentlich da, wo sich die Ratten am meisten aufhalten. Die Flüssigkeit wird dadurch absorbirt, das chlorsaure Gas entströmt und die Ratten laufen verteufelt davon, denn das können sie nicht vertragen.

7. Theer.—In und um die Rattenlöcher zu schmieren. Die Ratten können Theer nicht leiden und laufen davon, um ihre Füße damit nicht in Berührung zu bringen, denn die Ratte ist ein sehr reinliches Thier und mag nicht gern ein klebrige Masse an sich haben.

8. Ratten, Mäuse, Schwaben, Käfer und anderes Ungeziefer zu zerstören. — Phosphor, 6 Unzen, Schwefelblüthe, 1 Unze; kaltes Wasser, 16 Unz. (1 Pt.); Senfblüthen, 2 Unz.; brauner Zucker, 8 Unz.; Roggenmehl, 12 Unz. Anweisung. — Zunächst zerreibe man den Phosphor und den Schwefel, wobei man von Zeit zu Zeit 6 Unz. Wasser hinzusetzt; alsdann setze man den Senf bei, darauf den Rest Wasser, sowie Zucker und zuletzt das Roggenmehl. Man rühre Alles zusammen um, bis man einen weichen Teig erhält. In dicht verschlossenen Büchsen oder Schachteln zu thun. Wer für den eigenen Gebrauch ein kleines Quantum herstellen will, hat nur Drachmen—⅛ der genannten Quantitäten—zu nehmen. Muß recht reichlich auf Brodscheiben gestreut werden; darüber thue man Zucker und drücke beides mit einem Messer in das Brod hinein. Dann zerschneide man das Brod in kleine Stücke und lege davon einige an verschiedene Plätze, wo die Ratten u. s. w. dasselbe leicht finden können. Tumerac oder rothes Sandelholz kann dabei gebraucht werden, um eine Farbe zu erzielen. Man weicht dasselbe in Wasser auf. Namentlich wenn man das Medicament verkaufen will.

Anmerkung. — King sagt in seinem „Am. Dispensatory“, daß das obige Mittel als eines der besten angesehen, welches man für den gedachten Zweck haben kann. Das Recept wurde zuerst vom „Am. Journal of Pharmacy“ veröffentlicht und ist durchaus zuverlässig. Phosphor hat die Wirkung, daß der Brei als Kuchen einen röthlichen Schimmer bekommt, und zwar sogleich, wenn die Mischung bewerkstelligt wird. Irgend eins der vorstehenden Recepte wird Jeden zufriedenstellen. Dr. King's Dispensatory habe ich seit 20 Jahren im Hause und habe stets gefunden daß es richtige Angaben macht.

Ratten, Schwaben, Ameisen und Mosquitoes. — Flöhkraut, Kali und Cayennepfeffer können sie nicht vertragen. — Der „Scientific American“ sagt:

1. **Gegen Mosquitoes.** — Wenn Mosquitoes oder andere Blutsauger bei Nacht uns in unserem Schlafzimmer belästigen, öffnen wir eine Flasche Flöhkraut. Sofort fliegen die Mosquitoes in großer Eile fort und kommen nicht wieder, so lange das Zimmer mit dem Duft des aromatischen Krautes geschwängert ist.

2. **Ratten zu vertreiben.** — Kommen Ratten in den Keller, so wirft man etwas Kali in ihre Löcher oder mische dasselbe unter ein Futter, welches man in ihre Gänge setzt. Die Ratten verschwinden dann ganz sicher.

3. **Schwaben, Ameisen u. s. w. aus der Speisekammer fern zu halten.** — Cayennepfeffer hält Speisekammer und Vorrathszimmer rein von Ameisen und Schwaben. Wenn eine Maus in irgend einen Theil des Hauses einbringt, so sättige man ein Stück Zeug mit Cayennepfeffer (aufgelöst) und thue es in das Loch, welches dann mit Mörtel oder einem Stück Holz zugemacht werden kann. Keine Maus oder Ratte wird dieses Stück Zeug zernagen, um auf diese Weise in die Speisekammer wieder einzubringen.

1. **Rosen- oder Schuppen-Käfer. — Ein neues und wirksames Mittel gegen dieselben.** — In einer Versammlung der Californischen Akademie der Wissenschaften zeigte neulich Dr. Gibbons einen großen, prachtvollen Rosenbusch, der ausgezeichnet duftete und in voller Blüthe stand. Er hatte denselben in seinem Garten gepflückt, welcher noch vor 2 Monaten mit Rosen- oder Schuppenkäfern belagert gewesen war, so daß das Ausgehen des Strauches zu befürchten stand. Er schmierte darauf eine Mischung rohes (ungereinigtes) Petroleum und Castoröl, indem er die Blätter und Stengel leicht mit einer kleinen Bürste betupfte. Auf die Wurzeln oder auf den Boden ließ er jedoch nicht einen Tropfen fallen. Es folgte nun Regen und die Pflanzen zeigten bald ihre ersten Blätter, auf welche die Schuppenkäfer sonst gierig losrannten. In diesem Falle jedoch verließen die Käfer den Garten, so daß keine Spur von ihnen mehr zu entdecken war.

Anmerkung. — Es ist das Verhältniß nicht angegeben; man nehme also gleiche Theile. Castoröl scheint mir durchaus überflüssig zu sein. Ich denke, daß das rohe Petroleum das eigentliche Vertreibungsmittel ist. Vergl. das nächste Recept über den Gebrauch von Petroleum zur Zerstörung von Läusen an Pflanzen. Gereinigtes Petroleum würde meiner Ansicht nach gegen den Käfer ebenso gut oder noch besser sein, als rohes; auch kann man es leichter in eine Spritze füllen, als man dickes Oel auf eine Bürste schmieren kann. Da jene Käfer sich auf der unteren Fläche der Blätter aufhalten, so muß man den Strauch bei Seite biegen oder die

Spritze unter die Blätter bringen, wie beim Tabakrauch oder Tabaklösung. Vergl. No. 8.

2. Läuse an Pflanzen. — Ein wirksames Zerstörungsmittel. — Ein Correspondent des „California Horticulturist", der alle bekannten Mittel zur Vertreibung von Läusen und anderen kleinen Insecten, die auf Pflanzen leben, ausprobirt hatte, versuchte es schließlich einmal mit dem Kohlenöl (Kerosene), welches sich als ein treffliches Mittel, sie auszumerzen bedrohte. Er sagte: „Ich verschaffte mir von einem Apotheker eine kleine Spritze und füllte das Glas derselben mit Kohlenöl an. Ich spritzte das letztere alsdann auf eine Kamelie, um die Wirkung zu probiren. Die Pflanze war recht schmutzig und ihre Blätter und Zweige nicht blos Staub, sondern auch Schuppenkäfern, sowie mit einem schwarzen Gewächs bedeckt. Eine ganz geringe Quantität genügte jedoch, um die ganze Pflanze abzuspülen und zu reinigen. Nachdem die Flüssigkeit verdunstet und die Pflanze getrocknet war, fand ich die Schuppenkäfer todt, zerstümmelt oder halb zerfressen vor, sie fielen bei der leisesten Berührung vom Baum herunter. Auch das schwarze Gewächs, welches, wie Jedermann weiß, so zähe an den Blättern haftet, war trocken und zu einem losen Pulver geworden, welches bei leichtem Schütteln zu Boden fiel.

3. Grüne Läuse an Pflanzen zu verheeren. — Ein Zeitungscorrespondent sagt: „Man weiche Tabak in Wasser auf, und wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, besprenkle man damit recht reichlich die Pflanzen. Nach 2—3 maliger Anwendung des Mittels werden die Läuse eilig verschwinden und im Allgemeinen wird man sie an den Pflanzen hinfort nicht mehr bemerken. Im anderen Falle wiederhole man das Verfahren, bis die Pflanzen ganz frei von Läusen sind. Das auf natürlichem Wege getrocknete Blatt ist dazu am besten; man nimmt 1 Blatt auf 1 Quart Wasser, aber jede Art von Tabak verrichtet denselben Dienst. Durch obiges Verfahren wird selbst die empfindlichste Pflanze nicht beschädigt. Das Mittel ist besser als Rauch, der sonst so eifrig empfohlen wird.

Anmerkung. — Am bequemsten feuchtet man die Pflanzen mittelst einer kleinen Spritze oder auch einer Gartenspritze an. Wer das Mittel anwendet, kann auf einen sicheren Erfolg rechnen.

4. Rosenkäfer durch Pyrethrum-Pulver getödtet, wenn dieses richtig angewendet wird. — Der „Rural New Yorker" sagt in seinen „kurzen Mittheilungen": „Das Ueberhandnehmen der Rosenkäfer steuert man durch Anwendung von reinem Pyrethrum-Pulver, welches man auf die Pflanze mittelst eines Blasebalges schafft."

Anmerkung. — Es ist kein Zweifel vorhanden, daß dieses Mittel bei richtiger Anwendung trefflich ist, d. h. wenn das Pulver in direkte Berührung mit dem Käfer gebracht wird, da er eine weichhäutige Milbe ist. Das Gift muß derart absorbirt werden, daß es den Käfer tödtet. Die einzige Schwierigkeit besteht darin, daß man das Pulver nicht sorgfältig und genügend mit den Käfern in Berührung bringen kann. Das Pyrethrum ist auch als caucasisches oder persisches Insekten-Pulver bekannt. Unter diesem Namen wird es importirt, und es ist in seiner Wirkung auf die Insekten sehr zerstörend. Man bläst es auf sie. Nur einige Käferarten wie z. B. die melonenartigen, die eine harte Schutzhaut besitzen, sind unempfänglich für das Pulver. Der Kunstausdruck für die Pflanzen ist pyrethrum

roseum, von rosa, Rose; wahrscheinlich deswegen, weil es namentlich gegen den Rosenkäfer anzuwenden ist. Wenigstens ziehe ich diese Folgerung, da das Pulver selbst durchaus nicht rosig ist.

5. Rosenkäfer mittelst Kalk getödtet, der durch die Luft zerbröckelt ist.—Kalk, der durch Luft zerbröckelt ist, sagt S. M. P. im „Rural New Yorker", tödtet Rosenkäfer an Weinreben, wenn man denselben in derselben Weise wie Pyrethrum-Pulver darauf bläst. Das Mittel ist also sicherlich bei Rosensträuchen zu gebrauchen. Wenigstens dann, wenn man es gehörig anwendet. Ich möchte daher anrathen, den Kalk nicht zu lange stehen zu lassen, damit er nicht seine Stärke verliert, ehe man ihn im Gebrauch nimmt. Wenn man ihn jedoch zu reichlich gebraucht, werden leicht die Blätter gelb. Dieser ist der einzige Einwand, den ich gegen den Gebrauch von Kalk habe.

6. Insecticidium, oder Insekten auf Pflanzen zu tödten mit dem Saft der Tomatoe-Pflanze.—Ein Mitarbeiter der „Deutschen Zeitung" erzählt, daß er Gelegenheit gehabt habe, ein Mittel zur Vertreibung von grünen Fliegen und anderen Insekten, welche Pflanzen belästigen, zu probiren. Er hat das Mittel nicht selbst entdeckt, sondern es zwischen anderen Recepten in irgend einem Provinzialblatt gefunden. Die Stengel und Blätter der Tomatoe-Pflanze werden in heißem Wasser gut gekocht und wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, spritzt man sie über die Pflanzen, welche von den Insekten belästigt werden. Dieselbe zerstört die schwarze oder grüne Fliege, Raupen u. s. w.; es bleibt ein eigenthümlicher Geruch, welcher den Insekten derart schädlich ist, daß sie nicht wiederkommen. Dieses Mittel ist nach seiner Angabe wirksamer als alles Waschen, Räuchern u. s. w. Durch Nachlässigkeit war ein Camelienhaus mit schwarzen Läusen derart übersät, daß man alle Hoffnung, die Pflanzen zu retten, bereits aufgab; da gebrauchte man Tomatoe-Pflanze in Form einer Abkochung, und mit zwei Abspritzungen waren sämmtliche Pflanzen gerettet.—„Gardener's Chronicle".

7. Insekten an Treibhauspflanzen.—Wie dieselben in Paris, Frankreich, beseitigt wurden. — Baron Rothschild's Gärtner in Paris, Frankreich, behauptet, er vernichte alle lästigen Insecten, die in ein Treibhaus gerathen, mittelst 2 Quarts Tabakjauche, die er in demselben verdunsten läßt. Er betrachtet dieses Mittel als unfehlbar und fügt hinzu, daß es nur selten ganz zarten Pflanzen Schaden thue.

Anmerkung. — Er giebt die Stärke nicht an. Ich schlage daher 4 Unzen Tabak vor. Es wird das für 2 Quart Brühe genug sein. Ich möchte anrathen, die Thüren zu schließen, während man das Verfahren vornimmt. Das Räuchern geschieht dadurch, daß man über ein Feuer aus Holzkohlen ein Gefäß voll Brühe setzt; gerade wie der Klempner es macht, wenn er seinen Löthkolben erhitzen will.

8. Käfer auf Melonen- und Gurkenbeeten.—Ihre Vernichtung durch Salpeter. — Nachstehende Notiz erschien im „Southern Husbandman": Um Käfer auf Melonen- und Gurkenbeeten zu zerstören, löse man 1 Eßlöffel voll Salpeter in einem Eimer voll Wasser auf, schütte ein Pint auf jeden Hügel und schichte die Erde so, daß die Pflanze sich nicht so weit ausdehnt. Damit ist man fertig. Je mehr Salpeter man nimmt, desto besser ist dies für die Pflanze; denn darnach krepirt das Thier. Die Käfer verbergen sich bei Nacht in der Erde und kommen dann am Morgen nicht wieder zum Vorschein. Auch empfiehlt es sich, auf

diese Weise Maden an Pfirsichbäumen zu tödten. Man nehme alsdann jedoch doppelt so viel, etwa 1 Quart für jede Pflanze. An 12—15 Pflanzen, auf welche ich im letzten Sommer jene Flüssigkeit schmierte, war kein gelbes oder blasiges Blatt zu bemerken. Es liegt keine Gefahr vor, daß man damit dem Gemüse Schaden thut. Eine concentrirte Lösung, welche man auf Bohnen schmierte, bewirkte, daß sie herrlich gediehen.

Anmerkung.—Ganz dasselbe Recept wird vom Wisconsin „State Journal" empfohlen. Ich habe in einem anderen Blatte einmal gelesen, wie Jemand bezüglich der anzuwendenden Quantität anfragte. Es wurde ihm geantwortet: 1 Theelöffel voll auf 1 Gall. Wasser oder 1 Eßlöffel voll auf 1 Eimer Wasser. Ich glaube nicht, daß ¼ Pfd. auf einen Eimer Wasser den Pflanzen Schaden thut; denn Salpeter ist gleichbedeutend mit Nitrum, welches im natürlichen Zustande in der Erde gefunden und an's Tageslicht gefördert wird, indem man den Erdboden mit Kleegras oder auch mit einem Brett überschüttet.

9. Käfer auf Gurken- und Melonenbeeten u. s. w.—Einfaches Mittel dagegen. — „Während der letzten fünf Jahre," sagt ein Correspondent der Chicago Times, „habe ich keine einzige Gurke oder Melone oder Kohlpflanze eingebüßt. Man nehme ein Faß und fülle ein paar Gall. Gastheer hinein; auf den Theer gieße man Wasser. Dieses habe man vorräthig, um es jederzeit gebrauchen zu können. Sobald die Käfer erscheinen, gebe man ihnen Gelegenheit, reichlich von dem Theerwasser zu genießen, indem man es mittelst einer Gießkanne oder sonstwie auf die Pflanzen spritzt. Wenn das Theerwasser durch Regen fortgespült ist, wiederhole man das Verfahren. Auf diese Weise vertreibt man auch den Colorado Kartoffelkäfer. Desgleichen hat der bekannte lange Kartoffelwurm vor Theer mehr „Respect," als wenn man ihn mit einer Bürste anschlägt. Vor fünf Jahren, und zwar im Sommer, bemerkte ich beide Käferarten auf meinen neuen Kartoffeln und ich gab ihnen eine Dosis Theerwasser. Am nächsten Tage waren alle Coloradokäfer, die sich vor dem „Babe" nicht recht hatten schützen können, todt und die übrigen, deren Zahl Legion war, waren verschwunden und seitdem habe ich sie nie wieder auf meiner Farm gesehen. Ich hoffe, daß diese Mittheilung viele anspornen wird, die Kur nachzuahmen, obgleich das Mittel sehr billig und einfach ist — was jedoch Niemanden abschrecken darf. Solches Verfahren sollte man nicht allein gegen die Käfer im eigenen Garten, sondern auch gegen diejenigen im Nachbargarten anwenden."

Anmerkung. — Der Herr versäumt anzugeben, wie viele Gall. Theer für 1 Bbl. Wasser genommen werden müssen. Ich möchte 4—5 als genügend vorschlagen. Vergl. Oeltuch für Mistbeete, Kisten über Pflanzen u. s. w. zum Schutze gegen Käfer.

10. Hubbard-Melone.—Die Schwarzkäfer darauf zu vernichten. —Ein Mitarbeiter der Detroit „Post u. Tribune" aus Mt. Morris, der sich „M. A. M." unterschreibt, erzählt, er vernichte jene schwarzen Käfer dadurch, daß er einen Ziegel möglichst nahe an dem Erdhügel im Erdboden befestigt. Dies hat Abends zu geschehen und am nächsten Morgen sammelt man dann die Käfer einzeln von dem Ziegel ab und wirft sie in einen Eimer mit heißem Wasser. Wenn die Käfer ziemlich zahlreich vorhanden sind, wiederhole man die Kur 2—3 Male an einem Tage. Dies Mittel sollte Niemand vergessen. Es ist durchaus zuverlässig.

Anmerkung. — Ich kann kaum glauben, daß sich viele Käfer unter dem Ziegel ansammeln. Bei Tage thun sie dies nur bei sehr heißem Sonnenschein, denn die Tageszeit ist diejenige Zeit, wo sie ihre Plünderungen vornehmen. Bei Nacht kriechen sie schon wahrscheinlicherer Weise unter den Ziegel, um dort zu ruhen.

11. Käfer an Melonen-, Gurken- und Kürbisbeeten. — Durch Cayenne fern zu halten, ebenso Würmer vom Kohl. — Ein Farmer, Namens Lynn, schreibt einer Zeitung, er habe viele Jahre mit Erfolg die Käfer von Melonen- und Kürbispflanzen in seinem Garten fern gehalten, indem er Cayennepfeffer auf die Pflanzen streute, während dieselben am Morgen noch feucht vom Thau waren. Er wiederholte diese Kur wöchentlich einmal und sah, daß 5 Cent, die er für den Pfeffer ausgab, im Stande seien, seine Gurken-, Melonen- und Kürbisbeete während der ganzen Saison von Käfern frei zu halten. Kürzlich versuchte er dasselbe Mittel gegen den Kohlwurm und zwar mit gutem Erfolg. Ich hege keinen Zweifel, daß ein paar Cayennepfefferkuren genügen. (Vergl. Anmerkung, hinter No. 8, oben.)

12. Gestreifte Käfer zu zerstören. — Ein anderer Farmer sagt: „Man sättige Asche mit Petroleum und werfe eine Handvoll auf einen Gurken-Pflanzenhügel, der gestreifte Käfer enthält. Dieselben werden sich alsdann nicht mehr sehen lassen. Dieses Mittel wird nicht von den Käfern, wohl aber von den Leuten, die es probirt haben, empfohlen. Angeblich wirkt es besser, als ein Eingreifen durch gesetzliche Besteuerungen."

Anmerkung. — Das Mittel ist trefflich bei Gurken. Auch bürge ich dafür, daß es gut bei Kürbis und Melonen ist.

Schwamm in Kellern zu vernichten.—Der Gebrauch von Schwefel zur Zerstörung von schwammartigen Gewächsen in Treibhäusern und Beeten ist Gartenbesitzern sehr wohl bekannt. Dasselbe Mittel kann zur Vernichtung von Schwamm und Pilzen in Kellern angewendet werden; denn in zahlreichen Kellern findet man sie in solcher Masse, daß es allen in dem Keller aufgespeicherten Gegenständen beträchtlich schadet. Man nehme eine Stange Schwefel, gewöhnlich „Brimstone" genannt; „Brimstone" ist jedoch nur Schwefel in Stangenform. Diesen Schwefel bringe man zu Feuer in einer Pfanne, welche man auf einen Kessel oder Pfanne mit Kohlen stellt, was sich sehr leicht bewerkstelligen läßt. Dann verschließe man die Thüren, wodurch der Keller für einige Stunden von der Luft abgeschlossen wird,—und nun werden die Schwämme zerstört, während die Pilze eintrocknen. Dieses einfache und billige Verfahren wiederhole man alle 2—3 Monate und alsbald wird der Keller frei von allen parasitischen Gewächsen sein.

Anmerkung.—Ich kenne den Verfasser dieser Notiz nicht, doch weiß ich, daß das Verfahren zweckentsprechend ist. Fungus ist ein parasitisches Gewächs von lebenden kleinen Wesen. Fungus bedeutet ein Thier, fungi (Mehrzahl) mehrere. Fungus bedeutet aber auch die Masse der wirklich lebenden Gewächse.

1. Klebestoff.—Cement oder Gummi für Aufschriften, Post- und Zoll-Marken u. s. w.—Man weiche 5 Unzen guten Leim in 20 Unzen Wasser auf, was einen ganzen Tag erfordert. Darauf thue man Hutzucker, 9 Unzen, hinzu und Gummiarabicum, 8 Unzen. Ist beides aufgelöst, so kann es auf's Papier geschmiert werden. Es hält sich vortrefflich. Es zerbricht nicht und

zieht auch keine Falten. Auch kleben die Seiten nicht zusammen, wenn man sie auf einander schichtet.—„Dingler's Polytechnisches Journal."

Anmerkung. — Dieses Blatt sagt statt Unzen „Theile." Der Verfasser machte diese Aenderung, damit Jedermann das Recept verstehen kann. Für Unze kann man auch Drachme oder Pfund setzen; denn dadurch wird ja das Verhältniß nicht geändert. Das Mittel ist zuverlässig. Das nächste Recept ist demselben Blatt entnommen und wird sich ebenfalls als zuverlässig für Couverts oder Aufschriften auf Flaschen, die in feuchten Kellern aufbewahrt werden, herausstellen; denn jenes Gummi ist für Marken und gewöhnliches Kleben berechnet.

2. Klebestoff für Couverts, Zeitungen (für Drucker), Sodawasserflaschen u. s. w., wenn die Keller feucht sind. — In 1 Pfund Leim- und Roggenmehl-Kleister rühre man ½ Unze Terpentinspiritus. Mit diesem Klebestoff befestige man die Zettel, so daß sie in feuchten Kellern nicht abfallen können. Wenn man jedoch aus Bequemlichkeit die Zettel erst beim Gebrauch zu beschmieren wünscht, setze man ½ Unze Oel-Firniß und ¼ Unze Magnesia zu jedem Pfund Klebestoff hinzu; dann gummire man sie.

Anmerkung. — Vergleiche Anmerkung zu No. 1. Man mache einen guten, dicken Kleister Klebestoff aus Roggenmehl mit 2 Unzen Leim, nachdem man es im Wasser aufgelöst hat.

3. Gummi, einfach und gut. — Man thue ¼ Pfund Gummiarabicum in ½ Pint-Flasche, fülle sie dann mit weichem Wasser und thue einen Stöpsel darauf. Dann stelle man die Flasche auf den Kopf und schüttle sie 1—2 Tage mehrmals, bis das Gummi aufgelöst ist und man kann es gebrauchen, um Papier u. s. w. zusammenzukleben.

Anmerkung. — Ich machte davon 1 Quart aus 1 Pfd. Gummi. Dies war vor 2 Jahren, als ich für dieses Buch bestimmte Recepte in das Manuscript hinein klebte. Obgleich der Gummi sauer wird, bleibt er dadurch ebenso gut, wie er ursprünglich war. Angeblich verhüten 3—4 Tropfen Gewürznelkenöl das Sauer- oder Schimmeligwerden. Daß das Schimmeligwerden dadurch verhütet wird, kann sein; daß das Sauerwerden verhütet wird, bezweifle ich durchaus nicht. Das Sauerwerden schadet dem Gummi nicht; mein Gummi wurde nicht schimmelig. Einige Leute gebrauchen ebensoviel Gummi Traganthicum wie Gummi arabicum, etwa 2 Unzen auf je ½ Pint Wasser. Das Gummi Traganthicum ist ein wenig schwerer aufzulösen und ist natürlich auch etwas stärker (vergl. das nächste Recept !), aber das Gummi arabicum ist für mich gut genug. Man könnte dasselbe auch „Scrap-Book-Kleister" nennen; auch ist es unter dem einfachen Namen Gummi (mucilage) bekannt. Ich benutze es auch für meine kleinen Photographien, die ich seit Jahren auf meine Briefe klebe. Ich klebe dieselben auf den Papierbogen, bevor ich ein Couvert daraus zurecht schneide. Wenn sie trocken sind, kleben sich die Seiten niemals zusammen u. man kann getrost ein Buch flach darauf legen, ohne daß es mit den Photographien zusammenklebt. Der Klebestoff ist ganz ausgezeichnet.

Gummi für feine Arbeiten. — Gummi Traganthicum 1 Unze; Corrosiv Sublimat, ein Fingerhut voll; weiches Wasser, 1½ Pt. In eine Flasche zu thun und aufzulösen; gut zu verkorken. Zuweilen mit einem Stocke umzurühren. Da das Gummi gifthaltig ist, sollte man aus dem Bereich von Kindern halten. Conservirt sich monatelang.—„Toledo Post."

Anmerkung.—Da Sublimat giftig ist, so werden Insekten die feine Arbeit meiden. Wenn man es nicht so dünn wünscht — was bei mir auch der Fall ist— thue man nach Belieben noch mehr pulverisirten Traganth hinzu.

Cement oder Kleister. — Frisch und stark. — Für Leder, Holz, Steinwaaren, Glas, Porzellan, Ebenholz, Pergament, Papier, Federn, Wolle, Baumwolle, Leinen, sowie zum Lakiren. — Eine neue Art Cement, von der viel Aufhebens gemacht wird, wird dadurch hergestellt, daß man in einem eisernen Topfe gleiche Theile gewöhnliches Pech und Guttapercha schmilzt; es wird nicht von Wasser angegriffen und klebt fest auf Leder, Holz, Steinzeug, Glas, Porzellan, Ebenholz, Pergament, Papier, Federn, Wolle, Baumwolle, Leinen und sogar beim Lackiren. — Pansy, Stryker, O., im „Blade."

1. **Leim, flüssig, und Mundleim.** — Man nehme eine Flasche von beliebiger Größe und fülle sie zur Hälfte mit Branntwein, lege mittelgroße Stücke Leim hinein und lasse ihn sich auflösen. Dies erfolgt in 2 — 3 Tagen, worauf der Leim so dick wird wie Molasses ist. Er bleibt flüssig und läßt sich für alle Zwecke gebrauchen, für welche man überhaupt Leim nöthig hat.

2. Um Mundleim herzustellen, löse man eine beliebige Menge Leim in etwas Wasser auf, und zwar in möglichst wenig Wasser, das man in eine andere Schüssel mit Wasser thut, um ein Anbrennen zu verhüten. Darauf thue man ¼ so viel guten weißen Zucker als Leim hinzu (beides genau abgewogen) und wenn dieses geschmolzen ist, gieße man das Ganze auf eine leicht angefettete Blechpfanne oder Tiegel. Wird gebraucht, indem man ihn im Mund naß macht und die zusammenzuklebenden Theile damit bestreicht und einen Augenblick zusammenhält.

3. **Leim. — Gegen Wasser geschützt.** — Bester klarer Leim ¼ Pfund, frische Milch 1 Pint. Anweisung. — Man weiche den Leim 8—10 Stunden in Milch ein, koche ihn dann, indem man das Näpfchen in eine Schüssel mit Wasser setzt und zwischen den Boden des Näpfchens und die innere Bodenfläche der Schüssel Nägel legt, um ein Anbrennen zu verhüten. Gerade wie anderer Leim zu gebrauchen. Der Käsestoff von der Milch trägt dazu bei, daß der Leim aller Flüssigkeit widersteht.

Vergl. 4 und 5, beide aus Oconomowoc, Wis., von „O. B. M." in einer Zeitung publicirt.

4. **Leim, welcher der Einwirkung des Wassers widersteht.** — Ein Leim, welcher der Einwirkung des Wassers widersteht, wird dadurch hergestellt. daß man 1 Pfd besten Leim in 2 Qt. abgerahmter Milch kocht.

5. **Leim, sehr stark zum Einlegen und Furniren.**—„Man nehme besten hellbraunen Leim, der frei von dunklen Stellen und Strichen ist; löse ihn in Wasser, bis er die gehörige Stärke erhalten hat und thue zu jedem Pt. ½ Gill (2 Unzen) besten Essig und 1½ Unzen Fischleim."

6. **Leim, flüssig.** — „H." in Mt. Clemens, Mich., schreibt einem Blatte: „Flüssiger Leim kann dadurch hergestellt werden, daß man zu dem gewöhnlichen Leim, den man auflöst, 1 Unze starke Salpetersäure gießt, und zwar auf 1 Pfund Leim."

7. „Oder man nehme 1 Theil (Unze) trockenen Leim, pulverisirt, und 8 Theile (Unzen) Essigsäure, wie man sie im Handel bekommt. Damit löst man den Leim auf, ohne die Hitze allzustark werden zu lassen."

Anmerkung. — Vergl. „Dr. Chase's Magic Mender" unter den Cementarten. Dasselbe wird mit Fischleim zubereitet, den man in Essigsäure auflöst, und ist sehr stark. Nur für Glas oder Porzellangeschirr; kann mit irgend einer Säure angerührt werden, ohne den Leim aufzulösen. Vergl. auch Gummi, Cement u. s. w. für feine Arbeiten und gewöhnliche; oben.

8. Leim, flüssig, einfach und leicht zu machen. — Ein ausgezeichneter Leim wird in folgender Weise hergestellt: Weißer Leim 2 Unzen, guter Essig 1 Gill (4 Unzen). In eine Flasche mit weitem Halse zu thun und die Flasche dann in heißes Wasser zu stellen, damit der Leim langsam und allmälig zum Kochen kommt, bis er aufgelöst ist. Dann thue man 1 Unze Alkohol hinzu und verkorke die Flasche zum Gebrauch.—„Toledo Post."

1. Getreidewürmer. — Mais gegen sie zu schützen. — Ich will meine Erfahrungen mit dem Getreidewurm zum Besten geben. Da ich von diesen „Ungeheuern" einst geplagt wurde, ertheilte mir Jemand den Rath, meinen Saat-Mais in einer Lösung von Salpeter und Kupfervitriol einzuweichen, wovon je ¼ Pfd. auf 1 Bushel gewöhnlich achtreihige Maisähren zu gebrauchen ist. Die Wirkung war die, daß all' meine Saat grünte und ich absolut nichts durch die Getreidewürmer einbüßte. Ich hatte niemals zuvor eine so dunkle und kräftige Farbe bei Mais gesehen. Seit jener Zeit weichte ich meinen Mais 12 Stunden nachdem er aus der Hülse war, ein. Ich weiß nicht, wie es dem Wurm schadet; aber ich habe seitdem ich die Vitriol- und Salpeter-Lösung benutze, niemals wieder Unannehmlichkeiten mit Getreidewürmern gehabt. Auch hatte ich nicht durch sie zu leiden, als ich im Herbst mein Maisfeld umpflügte. Desgleichen für Rasenplätze zu gebrauchen. Einige Farmer vertreiben das Thier, indem sie hinter ihm her sind, um es mit der Hand zu tödten. Aber dies Verfahren ist mir nicht bloß zu langstielig sondern auch zu ekelhaft. Knechte und Mädchen würden ebenfalls damit nicht einverstanden sein, diese Arbeit zu leisten. Vorsicht ist die Mutter der Weisheit — sagt das Sprichwort sehr richtig.—J. B. im „Country Gentleman."

2. Getreidewürmer. — Wie man sich gegen sie in der Nähe von London, England, schützt wo reichlich Ruß ist. — Ein Ackerbau-Schriftsteller sagt in dem Londoner Journal „Land and Water" unter der Ueberschrift „Ruß gegen Getreidewürmer": Ich fand den Getreidewurm so reichlich an jeder Stelle des Gartens, den ich bebaut hatte, daß ich kaum eine Kartoffel oder Möhre aufziehen konnte, ohne sie als nutzlos fortwerfen zu müssen. Unter Anderen wurde meine Aufmerksamkeit dann auf Ruß gelenkt, der angeblich ein ausgezeichnetes Mittel zur Verbreitung von Getreidewürmern sein sollte. Ich that also Ruß auf die Kartoffelpflanzen in folgender Weise: Ich machte die Rillen in gewöhnlicher Weise und pflanzte auf den Boden der Rille meine Setzlinge. Dadurch bekamen die Rillen ein ganz schwarzes Aussehen, indem der Ruß sich über die ganze Fläche austheilt. Nachdem das gethan war, schloß ich die Rillen in gewöhnlicher Weise so daß der Erdboden eben war — und die Arbeit war fertig. Ueberall, wo Ruß angewandt, wurde, wurden die jungen Pflanzen rein und gut. Kaum eine Spur war von den zerstörenden, plündernden Getreidewürmern zu bemerken, während bei den Rillen, die nicht mit Ruß bearbeitet worden waren, gerade das Gegentheil der Fall war, indem die Kartoffeln nach allen Richtungen hin Löcher zeigten und nur als Schweinefutter gebraucht werden konnten.

Anmerkung.—Dieses englische Recept läßt sich natürlich ebensogut in Amerika benutzen. Die Schornsteinfeger in London liefern dort reichlich Ruß. Damit ist es hierzulande weniger günstig bestellt. Dennoch kann man sich Ruß anschaffen. Uebrigens ist das Entfernen von Ruß sehr wichtig, um Feuer zu verhüten. Wenn man Ruß bekommen kann, sollte man das angedeutete Verfahren entschieden probiren.

3. Getreidewürmer auf Erdbeeren können durch reichlichen Gebrauch von Holzasche oder eine andere beliebige Art Kali zerstört werden.

4. **Getreidewürmer auszuhungern oder zu zerstören, wenn der Erdboden voll von Salz und Sommerbrache.**—Ein Farmer in Michigan schrieb an „N. Y. Tribune", um sich nach der Behandlung von niedrigem Flußuferland zu erkundigen, auf welchem er vergeblich versucht hatte, Gras anzubauen. Er fügt hinzu, daß er den aus wildem Grase auf natürlichem Wege entstandenen Rasenplatz umgewendet und schönen Buchweizen geerntet habe; die Grassaat erwies sich jedoch als ein Fehlschlag, wenigstens stellenweise. Im nächsten Jahre wurde das Land gut bearbeitet und Mais darauf gepflanzt, doch die Getreidewürmer zerstörten dies. Auf diese Anfrage gab die Redaktion des Blattes folgende Antwort:

„Wenn die Maisernte durch Würmer zerstört wird, so ist dies ein Beweis, daß dasselbe Insekt auch die Grassaat zerstört hat. Niemals wuchs meines Wissens eine Ernte auf, ohne unbeschädigt zu sein, ausgenommen Buchweizen, wenn das Land mit Getreidewürmern überzogen war. Unkraut und wildes Gras, welches zähe Wurzel hat, wie der Buchweizen, wird gedeihen; jedoch das zartere Gras und Körnerarten werden zerstört. Das Mittel, sich der Würmer zu entledigen, ist, sie auszuhungern, oder auch man kann sie durch reichlichen Gebrauch von Salz zerstören, d. i. ein Verhältniß von 2 Faß per Acker; oder man säe zwei Buchweizen-Ernten nacheinander und dünge das Land gut während der Zeit, wo die Ernte das Land noch nicht in Anspruch nimmt, so daß die Würmer nichts zu fressen finden können, denn von Buchweizenwurzeln können sie nicht leben, da diese zu hart sind. Somit verhungern sie.

„In zwei Fällen habe ich dieses Insekt auf einem ganzen Brachfeld vernichtet. Ein Feld von ca. 10 Ackern flachen und kothigem Land war so voll von Würmern, daß die Ernte unmöglich gedeihen konnte. Dieses Land beschloß ich von Neuem anzubauen. Dasselbe wurde im Spätherbst gepflügt, im folgenden Sommer wieder 4—5 Mal in angemeßenen Zwischenräumen, so daß absolut Nichts wachsen konnte. Seit dieser Zeit, d. i. jetzt ca. 20 Jahre, konnte man dort keine Würmer oder Spuren von ihnen sehen. In einem anderen Falle war ein Stück Land von ca. 20 Ackern durch sie verwüstet worden. Es war Brachland und wurde nur 8 Mal gepflügt und dann gleich darauf mit Egge und Cultivator bearbeitet, so daß nichts wachsen konnte und sich keine Spuren von Würmern zeigten. Dies war vor ca. 6 Jahren und seitdem habe ich nun dort jährlich eine Gras- oder Getreideernte gehabt. Ich möchte dem Fragesteller anrathen, sein Land einmal in einem Jahre als Brachland zu benutzen und nichts darauf wachsen zu lassen, wovon die Würmer leben, darauf, Anfang Oktober, Saat zu säen in beliebigen Sorten, jedoch keine Körner, und sicher wird dann eine gute Ernte erzielt werden."

Anmerkung. — Obgleich die Redaction es anzugeben unterläßt, würde ich entschieden Salz zur Aufbesserung des Brachfelbes benutzen. Man verschaffe sich Salz in Salzsiedereien, wo man die schlechte Sorte billig bekommt. Obgleich dasselbe schlecht ist, besitzt es dennoch diejenigen chemischen Eigenschaften, welche es zu einem viel besseren Düngmittel machen, als gewöhnliches Salz. Dieses Mittel wurde in Saginaw probirt. Man schlug schon wieder einmal 2 Fliegen mit einer Klappe. Dies überhaupt ist stets zu thun. Kann man das Salz dort nicht bekom-

men, so verschaffe man sich schmutziges und schlechtes Salz aus Schweineschlächtereien, welches viel billiger ist, als Salz, das beim Faß gekauft wird.

5. Schneidewürmer zu vernichten. — Durch Zufall entdeckte ich das Mittel und die Zeit, um den Schneidewurm oder Collard, jenes fürchterliche Gartenübel, zu vernichten. Als ich einmal ein Stück Holz aufnahm, welches mir im Wege lag, entdeckte ich mehrere Würmer. Die Neugierde veranlaßte mich, andere Bretter, die nicht weit davon lagen, aufzuheben. Zu meiner großen Verwunderung entdeckte ich, nachdem ich ungefähr ein Dutzend an verschiedenen Stellen im Garten gelegenen Bretter umgewendet hatte, daß ich 76 Würmer getödtet und ihre Eier massenhaft zerstört hatte. Die Eier sehen aus wie kleine Stücke Flachstuch in zusammengerollter Form. Am nächsten Tage suchte ich dieselben Bretter wieder auf und tödtete 78 Würmer. Ich hatte die Bretter sorgfältig zurechtgelegt. Am dritten Tage suchte ich wieder und fand einen kleinen Kopf Collar (kleine Kohlsorte), der für die Küche abgeschnitten und durch Versehen liegen geblieben war. Als ich denselben genau untersuchte, fand ich darin und darauf 26 Würmer. Ich schlage daher vor, Bretter (am liebsten Fichtenholz) als Fallen aufzustellen und genau Obacht zu geben. Muß im Frühling geschehen. Auf diese Weise wird man massenhaft junges Gemüse retten. — „Southern Plantation."

Anmerkung. — Die Zerstörung dieser Würmer muß man beginnen, sobald der Frühling anfängt. Auf diese Weise rettet man Gurken, Kohl u. s. w. ganz bestimmt.

6. Schneidewürmer und Vögel fernzuhalten, so daß sie nicht Mais und anderes Getreide anbohren oder anfressen. — Wie man die Saat vor dem Pflanzen zu behandeln hat. — Der „Ohio Farmer" erzählt uns, daß ein Gartenbauer alle Arten Getreide vor der Zerstörung durch Schneidewürmer, Vögel u. s. w. schützt, indem er 1 Pfund Eisenvitriol (Kupfervitriol) und 1 Unze Aloes in Wasser bei 90—95 Grad auflöst und so viel Wasser gebraucht, als nöthig ist, um darin ein Bushel Getreidesaat vor dem Anpflanzen aufzuweichen. Eisen (Kupfer) und Aloes können die Thiere nicht vertragen. Auch ist das Mittel wahrscheinlich gut gegen Käfer auf Gurken-, Kürbis- und Melonenbeeten u. s. w.

1. Gurken, frische für Stadtleute, die nur einen kleinen Hofplatz haben. — Ein Gärtner in Wisconsin empfiehlt auf Grund reicher Erfahrung Leuten im Town, die gern frische Gurken haben wollen, sie in einem Faß das man halb in die Erde im Hinterhof eingräbt, anzupflanzen. Das Faß muß zur Hälfte mit Dünger gefüllt sein, die andere Hälfte mit Erde. Man pflanzt die Saat auf die Oberfläche. Die Gurkenpflanze hängt dann an allen Seiten herunter.

Anmerkung. — Die so erzielten Gurken sind, was ich gern bezeugen will, ebensogut wie die auf gewöhnliche Art im Garten wachsenden. Ein anderer Einsender sagt, die Gurken wachsen schnell an einen Gitter, wie Weintrauben. In kleinen Gärten ist dies zu beachten.

2. Gurken, Melonen, Kohl Tomatoes u. s. w. — Um Käfer fernzuhalten, welche die Pflanze sonst zerstören. — 1. Für Gurken. — Die Erfahrung lehrt, daß wenn man einen Kasten oder Rahmen 12 Zoll lang, und 5—6 Zoll tief, der weder einen Boden, noch einen Deckel hat, über die einzel-

nen Gurkenhügel setzt, nachdem die Gurken angepflanzt sind, und die Erde rundherum aufhäuft, so daß der gestreifte Käfer nicht darunter kriechen kann, das Ungeziefer nicht in die Kästchen kriechen wird und die Pflanzen mithin von ihrem bösen Einfluß sicher sind. Man kann die Kästen entfernen, ehe die Pflanzen aus denselben herauswachsen, und kann sie dann für das nächste Jahr aufbewahren. Halbzölliger Bretterstoff, aus dem man die Kästen herstelle, ist stark genug. Vergl. auch Oeltuch auf Mistbeeten, Kisten für Beete. Sicheres Mittel gegen Käfer u. s. w. Letztere Recepte erfordern jedoch ein wenig mehr Geld.

2. Für Kohl, Tomatoes u. s. w. — Anstatt Kisten wird von anderen Leuten die Rinde des Epheu, Matten oder andere Pflanzen von 4 Zoll Durchmesser empfohlen, deren Rinde sich dazu verwenden läßt. Man schneide die Stücke ca. 4—5 Zoll lang. Die über Kohl, Tomatoes und andere Pflanzen gelegten Stücke werden sich als ein vollkomenes Schutzmittel erweisen, indem bei guten Verschluß durch Erde (unten) die Thiere am durchkriechen verhindert werden. Kann man keine geeignete Baumrinde bekommen, lassen sich auch Pappringe gebrauchen, die man durch Verbindung der beiden Enden herstellt, dasselbe geschieht bei der Rinde.

3. Für Melonen oder ähnliche Pflanzen gebrauche man die Rinde von größeren Bäumen. Dieses ist nach Angabe des Einsenders besser als Papier, welches ich in einem meiner früheren Bücher empfohlen hatte, da die Rinde nicht vom Regen weich werden kann. Kisten sind geradesogut zu gebrauchen und man kann sie vielleicht auch bequemer sich verschaffen. Beide müssen ein wenig in den Erdboden gedrückt werden, so daß die Käfer nicht darunterkriechen können. Vgl. auch Insecticidium und andere Mittel zur Zerstörung von Insecten, Käfern u. s. w. auf Pflanzen.

3. Eine andere, angeblich sehr zuverlässige Methode, ist die, ein wenig feinen Ruß auf die Gurken- und Melonenbeete zu gießen, wenn man glaubt, daß dieselben von Insecten irgend welcher Art befallen werden könnten. Denn, wenn das Ruß-Recept gut gegen Getreidewürmer ist (vgl. dort), so ist es jedenfalls auch gegen diese Thiere zu gebrauchen — das steht fest.

4. Ein anderer Einsender sagt: „Im letzten Jahre hielt ich die gestreiften Käfer von meinen Gurkenbeeten fern, indem ich Asche mit Petroleum sättigte (völlig naß machte) und auf jeden Hügel eine Handvoll warf. Er sagt nicht „auf die Erde", aber ich vermuthe dies, denn die Käfer halten sich bei Nacht im Erdboden auf und „kommen" — wie ein anderer Einsender behauptet — dann nicht wieder am Morgen herauf oder heraus." Sie werden durch das Petroleum getödtet.

5. **Gurken. — Es bezahlt sich, sie anzubauen.** — Ein Mitarbeiter des „Country Gentleman" erzählt uns, wie man Gurken pflanzen kann, so daß sich die Sache bezahlt. Er sagt:

Ich habe entdeckt, daß Gurkenbau sich bezahlt, wenn man sie zur Herstellung von Pickles benutzt und sie entweder frisch oder gesalzen verkauft, in beiden Fällen ist der Preis beim Hundert derselbe. Ich pflüge so tief, wie 2 Pferde den Pflug ziehen können und markire dann das Land je 4 Fuß breit, indem ich den Pflug so tief gehen lasse, als der Grund gepflügt ist. Dann werfe ich eine große Schaufel voll guten Stallmist als Dünger auf jede Stelle, wo ich einen Gurkenhügel wünsche, etwa alle 4 Fuß, vermische den Mist tüchtig mit Erde und mache die Hügel etwa 2 Zoll höher als die übrige Erdfläche. Ich pflanze ungefähr Mitte Juni.

„Sobald die Pflanzen groß genug sind, um nicht mehr von den gestreiften Käfern belästigt zu werden, nehme ich so viele Pflanzen heraus, bis ich auf jeden Hügel 4 habe. Diese pflege ich sorgfältig und behacke sie 2—3 mal, bevor die Ranken zu wuchern anfangen. In meiner Nachbarschaft beläuft sich der Preis auf 50 Cts. bis 1 Dollar per Hundert und der Ertrag eines Ackers auf $400—$800."

Ueber denselben Gegenstand schreibt ein Mitarbeiter des Portland, Me., „Transcript:"

„Nach meiner Ansicht giebt es Nichts, das der Farmer so trefflich ausbeuten kann, als Gurkenbau. Wenn die Gurke die richtige Größe hat und in starkem Salz als „Pickle" eingemacht wird, läßt sie sich stets gut verkaufen. Einige Farmer haben bereits angefangen, Pickle-Gurken zu ziehen und sind mit dem Erfolge sehr zufrieden. Die Durchschnittsernte für 1 Acker Land ist ungefähr 50 Faß; jedes Faß bringt, wenn man es an Fabriken verkauft, ungefähr $5.00. Vielleicht empfiehlt es sich, hier (für die Bauern in Maine) anzuführen, daß wegen der Seltenheit von Gurken, die dort vorherrscht, in unserem Staate hunderttausende Dollars jährlich an Pickles verdient werden. Sogar in Massachusetts und New York entspricht das Angebot nicht der Nachfrage und man ist dort gezwungen, im Westen Pickles einzukaufen. Unser Staat eignet sich ganz vortrefflich zum Anbau von Gurken und dieselben sind den in wärmerem Klima wachsenden vorzuziehen."

Anmerkung. — Obgleich Gurken in der Nähe von Städten sich, wenn man sie anbaut, sehr gut bezahlt machen, darf dennoch nicht erwartet werden, daß die Behauptung als allgemeine Regel für Farmer im ganzen Lande sich rechtfertigen läßt, wenn dieselben nicht vorher mit den Wiederverkäufern in der Stadt oder mit Pickle-Fabriken Lieferungscontracte abschließen, so daß diese die ganze Ernte im Voraus bestellen. Dann muß die Gurke in Salzwasser eingemacht, d. i. als Pickle zubereitet werden. Nur darin steckt Geld, nachdem man damit im Kleinen die nöthigen Erfahrungen gesammelt hat. Vergl. auch: Der Nutzen des Zwiebelpflanzens.

Rüben, Beete u. s. w.—Sie zum Wintergebrauch hübsch in Kellern aufzubewahren.— Ein Recept, das sich auf alle Sorten Wurzeln und große Frucht bezieht. — Alle Wurzelsorten halten sich im Keller besser, wenn man sie mit frischer Erde beschüttet; jedoch Rüben und Beete halten sich auf diese Weise ganz besonders gut, da sie sonst sehr schnell welk werden und ihre Frische verlieren. Man lege sie in Fässer, falls es Einem nicht gefällt, Erde auf dem Boden zu haben, thue die Erde auf den Boden und lasse alle paar Zoll eine Schicht, so daß die Wurzeln wenigstens 1 Zoll von der Seitenfläche zu liegen kommen; obendrauf werfe man 5—6 Zoll Erde. Auch lassen sich große Butten oder Kisten gebrauchen, was weniger Arbeit macht. Einige Leute thun die Erde nicht eher hinein, bis das Faß bis zu 6 Zoll unter'm Deckel voll ist. Darauf streue man trockenen Sand oder trockene Erde hinen und fülle mit dieser oder mit frischer Erde die Kiste an. Man behandelt das Gemüse nur dann auf diese Art und Weise, wenn man es für den Winter aufbewahren will. Sonst bewahre man es in Gruben für Wurzeln auf, welche frische Luft haben müssen. Vergl. daselbst.

„Ein Keller" — sagt ein Einsender — d. h. ein kühler, trockener, dunkler, gut ventilirter Keller ist der beste Platz zur Aufbewahrung von Kartoffeln in großen Mengen. Will man kleine Mengen aufbewahren, so ist trockener Sand das Beste. Dasselbe ist von Früchten und Wurzeln aller Art zu sagen. Vergl. unten.

Diese Behauptung deckt sich vollständig mit dem nächsten Recept aus einer Californischen Zeitung, sofern Citronen und Orangen in Betracht kommen.

2. Verpackung von Frucht, Citronen, Orangen, süße Kartoffeln, u. s. w. mit Sand.—Gutes Mittel aus Los Angeles, Cal.— „Die Citrus- oder Citronen-Pflanzer in Los Angeles—sagt der Correspondent—haben eine Entdeckung gemacht, die für Florida von großem Werthe ist. (Das Recept ist also auch für jede andere Gegend oder Person zu gebrauchen, die Frucht, süße Kartoffeln u. s. w. längere Zeit hindurch aufbewahren will). Er fährt fort: Trockener Sand ist das beste Mittel, um Citronen und Orangen zu verpacken. Die Frucht muß mit dem Sand in Berührung kommen. Die Erfahrung (unsere beste Lehrerin) birgt dafür, daß sie sich mindestens 5 Monate halten. Der trockene Sand besitzt eine absorbirende Eigenschaft, wodurch augenscheinlich alle der Versetzung zugänglichen Säfte aufgesogen werden; denn die Rinde ist sehr porös. Man kann sich, wenn man nachdenkt, leicht zusammenzureimen, daß aus demselben Grunde trockener Sand auch auf andere Früchte einen heilsamen, präservativen Einfluß (d. h. so daß sie sich gut halten) ausüben muß, wie Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Aepfel und andere Sorten mit dünner Schale."

Anmerkung.—Freilich! Diese Folgerung läßt sich logischer Weise ziehen. Wenn trockener Sand Citronen und Orangen Monate lang frisch hält, thut er es auch bei Aepfeln und den übrigen Obstsorten, die er namhaft macht, sogar bei Süßkartoffeln und allen anderen Fruchtsorten, die sonst in Folge der Einwirkung von Feuchtigkeit, die sowohl von außen kommt, als auch von dem Verrotten der Schale entsteht, zu Grunde gehen. Auf diese Weise gehen ja viele Früchte, wie Kartoffeln u. s. w. eben so leicht zu Grunde, wie durch Zerquetschen u. s. w. Man muß sie daher stets vorsichtig behandeln.

Wurzelgruben zu ventiliren.—Ein Mann in Oswego County, New York, „J. T.", schreibt an das Blatt „Farm and Fireside" zu Springfield, O., über die Wichtigkeit der Ventilation von Wurzelgruben. Er sagt: „Durch kostbare Erfahrung habe ich entdeckt, daß es nicht sicher genug ist, eine große Masse von Wurzeln aufzustapeln und mit Erde zu bedecken, wenn nicht für Ventilation Sorge getragen wird, indem man eine oder mehrere Röhren anlegt, oder aus Drainirzügeln einen Luftzugang schafft oder schmale Bretter zusammennagelt und diese Gänge von der Mitte des Haufens nach der Erdoberfläche sich erstrecken läßt. Diese Röhren können auch lose mit Stroh umwickelt werden, damit der Frost keinen Zutritt hat. Ich habe einmal mehrere Wagenladungen voll Beeten verloren, weil ich diese Vorsichtsmaßregel bei Decemberthau verabsäumte".

Anmerkung.—Diese Methode bezieht sich zweifellos auf eine größere Reihe von „Löchern" für Kartoffeln und anderen Wurzeln, die bei mangelhafter Ventilation leicht verrotten. Ich möchte kleine Holzkästchen den Röhren vorziehen, welche genau bis an die Mitte des Haufens reichen und an der Seite Bohrlöcher enthalten, um die Feuchtigkeit aus den ganzen Haufen nach oben zu leiten, weil sonst das Rotten anfängt, sich nach unten erstreckt und den ganzen Inhalt des Haufens ruinirt.

1. Concret. — Verhältniß von Cement, Sand und Granit. — Nach einem Recepte für Bauten in England und in den Ver. Staaten. — Ein Mann in Kansas fragte beim „Blade" an, ob man ihm nicht die Methode, Concret, auch Baustein genannt, herzustellen, beschreiben wolle. Die Antwort lautete: Es giebt verschiedene Methoden. Die ungeheuren Concretmas-

sen, welche den Bau der großen East River Brücke zwischen New York und Brooklyn bilden, sind aus Rosendale Cement, 1 Theil (etwa 2 Bushels), 2 Theile scharfem weißen Sand und 4 Theile grobem Strandkies zusammengesetzt. Der Kies hatte einen Durchmesser von 1—2½ Zoll. Der Cement und der Sand wurden zuerst gemischt, dazu wurde Wasser gethan und das Ganze mit Handschaufeln mit dem Kies zusammen und durcheinander geworfen. Dies Concret hält voraussichtlich Jahrhunderte.

2. Concret. — Das in England übliche Verhältniß. — Cooley sagt in seinen „Praktischen Recepten" (Englisch — Practical Receipts): Concret ist eigentlich eine compacte Masse, die aus Kiesel, Kalk und Sand zusammengesetzt ist und beim Unterbau von großen Gebäuden, Brücken u. s. w. angewendet wird. Das beste Verhältniß ist folgendes: 60 Theile (Bushels oder irgend ein anderes Maaß) grober Kies, 25 Theile rauher (d. h. reiner, scharfer) Sand und 5 Theile Kalk.

Anmerkung. — Er meint natürlich Kalkwasser oder, wie wir es hier nennen, Cement; das Rosendale'sche ist, so viel ich weiß, das beste. Jedoch ist auch jede andere Sorte zu gebrauchen. Es werden davon in den Ver. Staaten unzählige Häuser gebaut und man gebraucht dabei gewöhnlich nicht groben Kies oder Sand (wie oben angegeben war), sondern feineren und mischt lieber gröberen Stein hinein, um ihn dauerhaft zu machen. (Stein von der oben beschriebenen Größe.) Auch fügt man oft flache Steine hinzu. Man muß jedoch große Vorsicht anwenden, wenn man damit die Wände aufbaut. Die Steine müssen gut mit Mörtel oder Cement beschmiert werden; sonst werden die Concret-Mauern dadurch nicht stärker, sondern schwächer und locker. Ich ziehe das in No. 1 angegebene Verhältniß vor, denn dadurch bekommt man einen starken Concret. Namentlich würde ich vorziehen, wenn ich gewöhnlichen Steinkalk beim Bau eines Hauses oder anderen Concret-Gebäuden anzuwenden. Guter gewöhnlicher Kalk ist genügend für Ställe und andere Nebengebäude; ich würde jedoch für Wohnhäuser Wasserkalk oder Cement vorziehen.

Früchte, Eier u. s. w. aufzubewahren in kalten Speichern. — Der „Scientific American" gibt uns über diesen wichtigen Punkt folgende praktische Auskunft. Er sagt, daß die zunehmende Benutzung von kalten Speichern für leicht verderbliche Eßwaaren, die zu gewissen Jahreszeiten schwer zu erhalten sind, ein Zeichen unserer Zeit sei. Als im letzten Sommer frische Eier reichlich und billig waren, legte sich ein Mann in Chenango County, N. Y., 5000 Fässer Eier in eine kühle Höhle. Jetzt verkauft man dieselben als frische Eier mit großem Gewinn. Wenn die Eier aus der Höhle fort sind, füllt man dieselbe mit Enten und anderem Geflügel an, welches man im nächsten Frühling verkaufen kann.

Anmerkung. — Diese Methode ist sicherlich praktisch und ist bereits seit einiger Zeit im Gebrauch. Man benutzt nämlich Eis. Ich glaube, daß es für einige Abkühlungsmethoden sogar schon Patente gibt, aber ich hege keinen Zweifel, daß ein guter Mechanikus eine neue Methode mit einem Eishaus erfinden könnte, um die Eier vor'm Zerbrechen zu schützen. Vergl. auch Methode, Eier aufzubewahren.

Stottern oder Stammeln zu heilen. — Ein Herr, der von Kindheit auf bis er beinahe ein Mann war, gestammelt hatte, theilt mir folgendes Mittel

mit, durch welches er geheilt wurde: Er sagt, man solle in ein Zimmer gehen, wo man Gelegenheit hat, allein und ruhig zu sein. Dann solle man sich einige Bücher nehmen, die gerade nicht aufregend, aber doch interessant sein, und solle 2 Stunden lang laut vorlesen, wobei die Zähne zu schließen seien. Der Herr fährt fort: Dies thue man alle 2—3 Tage oder, um der Sache nicht überdrüssig zu werden, einmal wöchentlich. Man achte stets darauf, daß man langsam und deutlich lese, indem man die Lippen, nicht jedoch die Zähne bewegt. Wenn man sich mit Anderen unterhält versuche man ebenfalls möglichst langsam und deutlich zu sprechen. Man fasse den festen Entschluß, nicht zu stammeln. Ich las 2 Stunden lang mit geschlossenen Zähnen. Die erste Wirkung war die, daß meine Zunge und meine Unterkiefer wehthaten, wenn ich las, und die nächste Folge war die, daß das Gefühl bekam, als ob mein Sprechapparat etwas lockerer geworden sei; dann auf einmal machte mir das Sprechen keine so große Schwierigkeit mehr. Die Veränderung war so bedeutend, daß Jeder, der mich kannte, sie bemerkte. Ich wiederholte die Kur alle 5—6 Tage im Monat hindurch und dann in längeren Zwischenräumen, bis ich geheilt war.

Anmerkung. — Diese Kur wird Einem im Anfang langweilig vorkommen, jedoch bei gewissenhafter Befolgung der Vorschriften ist sie zweifellos wirksam. Man spreche also langsam und deutlich, wenn man sich mit Anderen unterhält, sowie auch, wenn man liest. Ich halte es desgleichen für wichtig, daß man—wenigstens zeitweilig—die Zähne beim Sprechen geschlossen hält; denn dieses Verfahren giebt dem Geiste einen neuen Unterhaltungsstoff an Stelle der alten Gewohnheit, beim Sprechen zu zögern, was die Grundlage für's Stammeln bildet. Dieses Mittel sollte probirt werden, und zwar möglichst lang.

Tapezieren.—Kleister zu bereiten u. s. w.—Da viele Leute ihre Zimmer gern selbst austapezieren, will ich hier einige Fingerzeige dafür geben:

1. Wände, welche getüncht sind, können tapeziert werden, nachdem man sie tüchtig mit Alaunwasser (1 Pfund auf 2 Gallonen Wasser) angefeuchtet hat. Müssen trocken sein, ehe man tapeziert.

2. Man schneide eine Ecke mit der Scheere zurecht und stelle das Muster her, indem man die Länge der Tapete beschneidet.

3. Man bereite den Kleister einen Tag vorher, ehe man ihn gebrauchen will, damit es in kaltem Zustande mit dem Tapetenpapier in Berührung kommt. Für ein Zimmer mit 12—15 Rollen Tapeten wird man 1 Gallone oder 5 Quart Kleister nöthig haben. Man mische etwas mehr als 1 Pint Mehl zu einem dünnen Teig und sorge dafür, daß keine Klumpen entstehen. Alsdann thue man 1 Gallone Wasser in einen Kessel, und wenn dasselbe kocht, gieße man die heiße, dünne Brühe hinein und rühre sie um, damit sie nicht anbrennt, bis sie wieder kocht. Dann schütte man sie in einen Blechkessel oder Topf und lasse sie bis zum nächsten Tage stehen. Ist sie klumpig, so gieße man sie durch ein grobes Muslintuch und drücke die Klumpen aus. Dann kann man mit dem Tapazieren anfangen. Die Tapete muß sorgfältig mit einem Handtuch abgerieben werden, damit die Luftblasen keine Falten bilden, wenn die Tapete trocken geworden ist.

Wegerich u. s. w. — Ihn auf Grasplätzen zu zerstören. — Die „Country Gentleman" erzählt uns, daß man um dieses Uebel zu beseitigen, sorgfältig einen einzigen Tropfen Schwefelsäure in die Mitte der Pflanzen gießen sollte. Ein Tropfen genügt, nimmt man mehr, so kann es leicht schaden.

Anmerkung. — Der Schaden würde dann angerichtet werden, wenn die Säure auf die Blätter kommt, da diese dann absterben. Man kann den Tropfen ganz sorgfältig daraufthun, wenn man einen — wie dies Instrument bei den Apothekern genannt wird — Tröpfler (dropper) hat. Ein kleines Glasrohr, dessen eines Ende spitz und gebogen ist, während das andere einen kleinen Gummiball hat; jedoch muß man Acht geben, daß man nicht so viel Säure in das Rohr thut, daß sie mit dem Gummi in Berührung kommt, denn sonst wird sowohl der Gummiball, wie auch die Pflanze zerstört. Auch nehme man die Hände und die Kleidung in Acht. Ich sehe gern blühenden Löwenzahn; doch breitet sich diese Pflanze so üppig aus, daß man sie oft zerstören muß. Dies muß geschehen, sobald sie aus dem Boden kommt. Sonst würde ein Tropfen Säure nicht mehr ausreichen, sie zu vertilgen.

Zahnschmerz-Tropfen, Japanesische. — Wunderwirkend. — Zur Beseitigung von Zahnschmerzen giebt es nichts Ausgezeichneteres als Japanesische Tropfen. Die Formel (das Recept) lautet folgendermaßen: „Man thue gleiche Theile Creosot, Chloroform, Corbolsäure (flüssig), Pfeffermünzöl, Nelkenöl und Campheröl (oleum camphoratum bei Apothekern) zusammen. Diese Mischung giebt eine Flüssigkeit, die augenblickliche Linderung schafft, wenn man sie auf etwas Watte in den hohlen Zahn, welcher weh thut, hineinsteckt. Das Brennen im Munde ist nicht schlimmer, als bei Gewürznelkenöl. Die Tropfen riechen stark nach Creosot, während Pfeffermünz beim Geschmack vorwiegt. Am besten ist es, daß man sich hüte, mögligst wenig von der Flüssigkeit herunterzuschlucken." — „Country Gentleman."

Anmerkung. — Dieses Recept gehörte eigentlich zu dem „Medizinischen Abschnitt;" aber dazu war es zu spät und ich wollte es auch nicht gerne vermissen; so fügte ich es denn hier ein. Man reibe das Zahnfleisch ein wenig damit ein, wenn man jedoch zu viel in den Mund nimmt, wird er brennen und wund werden. Man befeuchte daher nur ein klein wenig Baumwolle und stecke diese in den Zahn, und zwar so, daß nichts herausläuft. Vergl. auch „Kopfschmerz-Mittel, Magisch". Ich habe entdeckt, daß das Mittel ausgezeichnet gegen Kopfschmerzen ist und unübertroffen dasteht.

Rum-Sorbet.—Man reibe Hutzucker über die Schalen von 8 frischen Orangen. Zu 8 Quarts Wasser thue man den Saft von 1 Dutzend großer Orangen; dann mache man diese nach Belieben mit Hutzucker süß (weißer Zucker in beliebiger Form genügt) und benutze hierbei auch den Zucker, welcher mit Orangenschale eingerieben wurde; mit Rum stark schmackhaft zu machen und kalt zu stellen. Wenn die Mischung halb abgekühlt ist, kann man, wenn man will, auch geschabte Ananas hinzuthun.

Anmerkung. — Ich würde diese Mischung lieber als Getränk benutzen, anstatt sie kalt zu stellen.

1. Vogelscheuchen zu machen. — Man nehme zwei kleine, billige Spiegel, befestige die hinteren Flächen Rücken an Rücken, binde ein Band daran und hänge sie an einem Pfahl auf. Wenn das Glas nun schwingt, werden die Sonnenstrahlen über das ganze Feld reflectirt, wenn dieses auch noch so groß ist, und selbst die tapferste und älteste Krähe wird dann sofort auf und davongehen, sobald sie eines solchen Sonnenstrahles ansichtig wird. (Nur wirksam, wenn die Sonne scheint.)

2. Die zweite Methode, ein wahrer Schrecken für die Krähe, ist ganz besonders geeignet für Felder, die von kleinen Vögeln und sogar von Hühnern belästigt werden. Das Instrument bewirkt nämlich ein künstliches Geräusch, welches mittelst einer großen Kartoffel und langer Gans- oder Turkeyfedern bewirkt wird. Wer sich ein solches Instrument anlegt, kann sein schaffendes Talent daran erproben, indem er die Federn in eine Kartoffel steckt, so daß sie den Flügeln und dem Schwanz einer Krähe gleichen. Es ist erstaunlich, was für ein schrecklich aussehender Vogel aus jenem Material hergestellt werden kann. Man braucht das Ding dann blos auf einen großen, gekrümmten Pfahl aufzuhängen. Der Wind wird dann das Uebrige thun. Der Vogel macht dann Bewegungen und Schwenkungen in der fürchterlichsten Weise. Selbst die schlausten und neugierigsten alten Hennen laufen aus dieser gefährlichen Gegend spornstreichs davon, während kleine Vögel sich doppelt unbehaglich fühlen, wenn sie die Scheuche erblicken. — „Scientific American."

Anmerkung. — Man nehme eine lange Kartoffel. Wenn man sich ein wenig Mühe gibt, kann man leicht das Ebenbild einer Krähe herstellen. Je länger die Schnur ist, desto mehr schwingt die Kartoffel hin und her, wodurch die Hennen in Schrecken gesetzt werden und damit aufhören, den Samen aus der Erde zu kratzen. Krähen werden, soweit ich dies beurtheilen kann, durch diese Scheuche am wenigsten in Schrecken versetzt werden. Ein ausgestopfter Rock nebst Beinkleidern wird für sie wohl besser sein.

2. Eine andere Methode ist die, ein paar Maiskörner an langes Pferdehaar zu binden und auf die Maisfelder zu legen. Die Krähen werden dann diese Körner verschlucken und machen in Folge dessen einen solchen Lärm, daß die anderen entsetzt davon fliegen, während jene sich räuspert und sich abmüht, das Körnchen oder vielmehr das Haar aus dem Halse zu entfernen. Auf diese Weise kann man angeblich das Feld vor Krähen schützen, so daß sie während der ganzen Saison nicht wiederkommen. Leicht zu probiren.

3. **Habichte und Eulen.—Das beste Mittel, um sie zu fangen.**— Man stelle einen Pfahl, 15 Fuß hoch, in der Nähe des Platzes, wo die Hühner sich aufhalten, oder irgendwo herum auf und befestige auf der Spitze desselben eine Stahlfalle, so daß, wenn sie sich daraufsetzen, was sie sicher thun, gefangen sind. (Probatum est.)

Winter-Sellerie zum Frühlingsgebrauch.—Der „Germantown Telegraph" schreibt: „Wir haben viele Methoden versucht, aber ziehen die nachstehende vor, welche wir bereits seit Jahren probirt haben. Ein Graben wird 12—15 Zoll tief und möglichst lang aufgeworfen. In diesen thut man die Wurzel hinein, Seite bei Seite, in einen Winkel, d. h. man lehnt sie, und 8 Zoll Erde werden darüber geworfen; dann wieder eine Schicht Maisstengel, bis das Bett groß genug ist um zugehäufelt werden zu können. Nöthigenfalls legt man mehrere solcher Graben an. Die Erde muß bis innerhalb 6 Zoll über die Maisstangen liegen. Hierauf muß eine Schicht Stroh folgen, dann eine Schicht trockener Blätter, und das Ganze muß man mit Brettern verdecken, um das Einbringen von Wasser zu verhindern. Natürlich muß lockerer Grund für das einzelne oder mehrere Beete gewählt und eine Grube um das Beet herumgezogen werden, die noch unter dem Boden der Sellerie-Pflanzen läuft, d. h. tiefer als diese liegt, um ganz sicher zu sein, daß alles Wasser abgeführt wird. Wenn man

diese Methode befolgt, so kann man alle andern bei Seite lassen, da der Sellerie sich nicht bis in's Frühjahr hineinhalten wird, sondern auch im Frühling selbst, solange man ihn eben zu haben wünscht — ausgenommen er wird schon früher verzehrt.

Fliegengift. — 1 Unze calli arsenici, ¼ Unze Rothblei, 5 Unzen Zucker. Mische alles gut durcheinander, verkorke sie und klebe den „Gift"-Stempel darauf. Anweisung. — Man thue eine genügende Quantität auf Teller, feuchte es mit Wasser an und stelle ihn dahin, wo die Fliegen am dichtesten schwärmen. Es ist furchtbar zerstörend, weil sehr giftig, aber dem Geschmack der Fliegen so zusagend, daß sie augenblicklich darüber herfallen.

Fliegen-Leim. — Nicht giftig. — Man schmelze 6 Unzen Harz in einem zinnernen Gefäß und thue 1 runden Eßlöffel voll Fett hinein, so viel eine Hausfrau gebraucht, um einen Brei zu „verkürzen", d. i. ungefähr 2 Unzen, wodurch das Ganze so dick wie Molasses wird, wenn es kalt ist. Man streiche dies auf ziemlich steifem Papier mit einem kleinen flachen Holzstückchen oder Messer aus und stelle es auf Küchenschränke, im Zimmer u. s. w. Gebraucht man ein Messer zum Ausstreichen, so muß man es über'm Feuer erhitzen; dann kann man es mit Zeitungspapier oder einem Tuch leicht reinigen. Es hält alles, was darauf geht, und alle Fliegen, die daran kommen und etwas Gutes erwischt zu haben glauben, kleben daran fest. Man decke ein Stück Papier über die Tasse, um die Fliegen fernzuhalten, wenn man es aufbewahren will.

Reelles, ehrliches Geschäft.—Was man zu thun hat, um nicht bankerott zu gehen.—Es giebt so viele Concurse oder Mißerfolge im Geschäft, daß es angemessen sein dürfte, hierüber ein Wort an solche Leute zu richten, die ehrlichen Erfolg wünschen. Daher füge ich einige Nebenbemerkungen über gewisse Punkte zu folgendem Artikel eines Correspondenten, dessen Namen ich nicht weiß, hinzu. Ich weiß jedoch, daß bei Befolgung seines Rathes, d. h. wenn man sich an ein reelles Geschäft bindet, und das ganze Kapital, das nothwendig ist, um das Geschäft durchzuführen, darin läßt, daß es dann nicht zu einem schlechten Ende führen kann und dann nicht mehr so viele Concurse vorkommen, als wie wir sie jetzt in Menge haben. „Gute Energie und Unternehmungsgeist bilden das Leben des amerikanischen Fortschritts. Aber wenn man aus all' diesen großen Concursen der Neuzeit eine Lehre gezogen hat, so ist es die, daß im reellen Geschäft eine sichere Garantie liegt. Kein Fabrikant, Handelsmann oder Banquier hat das Recht, so tollkühn und leichtsinnig zu sein, seinem ursprünglichen Geschäfte das Grund-Kapital zu entziehen, welches erforderlich ist, um irgend welche Widerwärtigkeiten auszuweichen. Es werden sehr häufig von bankerotten Firmen oder Personen Entschuldigungen angeführt, daß sie wichtige Unternehmungen unterstützt und viele andere Felder mit ihrem Unternehmungsgeist versucht hätten, indem sie voller Unternehmungslust viel Geld hineinsteckten. Man sagt uns jedoch, daß der Verlust für einzelne Kaufleute, der aus solchen Concursen herrührt, gar nicht im Vergleich steht zu den Wohlthaten, die das Gesammtwesen durch die Freigiebigkeit, zu jeder öffentlichen Arbeit beizutragen, erhält. Hierin liegt sehr wenig Logik. Eines Mannes Schuld seinen Gläubigern gegenüber ist bedeutend verschieden von derjenigen, die er dem Publikum im Allgemeinen schuldet. Die Anforderungen des Einen sind begrenzt, die Ansprüche des Anderen sind nur das, zu was sie Ehrgeiz und ehrliche

Arbeit eines Menschen machen. Die Angaben ehrlicher und erfolgreicher Geschäftsleute vereinigen sich alle darin, daß sie die Wichtigkeit hervorheben, womit sie bei einem reellen Geschäfte blieben. Es ist wirklich lehrreich, zu beobachten, wie der größere Theil der Concurse als wirkliche Ursache das Abweichen vom graden Wege zum Grunde hatte und daß solche Firmen von Einem auf das Andere übersprangen, blos in der Hoffnung, einen kleinen vorübergehenden Gewinn zu erzielen, daß sie auf Grund und Boden speculirten, den sie nicht kannten und den Abgrund nicht vor sich sahen."

Gehälter.—Tabelle über die Raten von $2—$25 wöchentlich bei 10stündiger Tagesarbeit.—Auch die Raten pro Tag und Stunde.— Diese Tabelle ist so sorgfältig ausgearbeitet, daß ein bloßes Hineinsehen genügt, um den gewünschten Betrag zu bestimmen.

Per Woche	5 Tage.	4 Tage.	3 Tage.	2 Tage.	1 Tag.	½ Tag.	¼ Tag.	1 Stunde.
$ 2.00	$1.66⅔	$1.33⅓	$ 1.00	$ .66⅔	$ .33⅓	$ .16⅔	$ .08⅓	$ .03⅓
2.50	2.08⅓	1.66⅔	1.25	.83⅓	.41⅔	.21	.10½	.04
3.50	2.91⅔	2.33⅓	1.75	1.16⅔	.58⅓	.29	.14½	.06
4.00	3.33⅓	2.66⅔	2.00	1.33⅓	.66⅔	.33⅓	.16½	.06⅔
4.50	3.75	3.00	2.25	1.50	.75	.37½	.18¾	.07½
5.00	4.16⅔	3.33⅓	2.50	1.66⅔	.83⅓	.41⅔	.21	.08⅓
5.50	4.58⅓	3.66⅔	2.75	1.83⅓	.91⅔	.46	.23	.09
6.50	5.41⅔	4.33⅓	3.25	2.16⅔	1.08⅓	.54	.27	.11
7.00	5.83⅓	4.66⅔	3.50	2.33⅓	1.16⅔	.58⅓	.27	.11⅔
7.50	6.25	5.00	3.75	2 50	1.25	.62½	.31	.12½
8.00	6.66⅔	5.33⅓	4.00	2.66⅔	1 33⅓	.66⅔	.33⅓	.13⅓
9.00	7.50	6.00	4.50	3.00	1.50	.75	.37½	.15
10.00	8.33⅓	6.66⅔	5.00	3.33⅓	1.66⅔	.83⅓	.41⅔	.16⅔
11.00	9.16⅔	7.33⅓	5.50	3.66⅔	1.83⅓	.91⅔	.46	.18⅓
13.00	10.83⅓	8.66⅔	6.50	4.33⅓	2.16⅔	1.08⅓	.54	.21⅔
14.00	11.66⅔	9.33⅓	7.00	4.66⅔	2.33⅓	1.16⅔	.58⅓	.23½
16.00	13.33⅓	10.66⅔	8.00	5.33⅓	2.66⅔	1.33⅓	.66⅔	.26⅔
17.00	14.16⅔	11.33⅓	8.50	5.66⅔	2.83⅓	1.41⅔	.71	.28⅓
19.00	15.83⅓	12.66⅔	9.50	6.33⅓	3.16⅔	1.58⅓	.79	.31⅔
20.00	16.66⅔	13.33⅓	10.00	6.66⅔	3.33⅓	1.66⅔	.83⅓	.33⅓
21.00	17.50	14.00	10.50	7.00	3.50	1.75	.87½	.35
22.00	18.33⅓	14.66⅔	11.00	7.33⅓	3.66⅔	1.83⅓	.91⅔	.36⅔
23.00	19.16⅔	15.33⅓	11.50	7.66⅔	3.83⅓	1.91⅔	.96	.38⅓
25.00	20.83⅓	16.66⅔	12.50	8.33⅓	4.16⅔	2.08⅓	1.04	.41⅔

Zinsen.—Einfache und leichte Regeln zur Zinsberechnung.— Um für eine beliebige Summe und Anzahl von Tagen die Zinsen auszurechnen. (Das Resultat lautet in jedem Falle auf Cents, indem links vom Punkt die Dollarziffer und rechts vom Punkt die Centziffer steht.) Bei 4 Proc.—man multiplizire (die Ziffer) mit der Zahl der Tage und dividire durch 90; 5 Proc. — man multiplizire mit der Zahl der Tage und theile durch 72; 6 Proc. — man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 60; 7 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und theile durch 50; 8 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und theile durch 45; 9 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 40; 10 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 36; 12 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 30; 15 Proc.

—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 24; 18 Proc.— man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 20; 20 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 18; 24 Proc.—man multiplizire mit der Zahl der Tage und dividire durch 15; stets ohne Rücksicht auf den Bruch oder Rest, der irgendwo vorkommt; jedoch kann man auch die Zinsenziffer zu dem Betrage, der für irgend einen Bruchtheil vom Dollar gefunden worden ist, hinzuzählen, wenn bei der Haupt- oder Grundziffer ein solcher gefunden wird.

1. Erdbeeren.—Sie reichlich und in Massen aufzuziehen. — Wir haben gehört, daß Erdbeerpflanzer den Boden auf Erdbeerpflanzungen 2 Fuß tief aufgraben und 100 mit 2 Pferden bespannte Wagen voll guten Stallmist für jeden Acker darauf warfen, bevor sie die Pflanze hineinsetzen. Dann wurde während der ersten Jahreszeit der Boden zwischen den Reihen wenigstens alle 2 Wochen aufgerührt und im Herbst wurden der ganze Grund und die Pflanzen mit Sumpfheu bedeckt, was sie im Winter schützt, und dieses halbverfaulte Zeug wurde die folgende Jahreszeit darauf gelassen, nicht nur um die Beeren rein zu halten, sondern auch den Boden unterwärts feucht. Schlachthausdünger von der ranzigsten Sorte wird auch für diesen Zweck verwendet und das Wachsthum der Pflanze, das folgt, und die Größe der Frucht würde wohl jeden Mann in Erstaunen versetzen, der nicht das Geheimniß, wie es geschah, wußte. Dies ist die Methode, nach der neue Sorten von Professionisten behandelt werden, die mit ihren Lieblingen auf Ausstellungen oder sonstwo zu glänzen gedenken.—„Phonograph, Colby, Wis."

Bemerkungen. — Wenn dies die Methode ist, ihre Lieblinge zur Schau zu stellen, so ist es auch die Methode, um sie darnach im allgemeinen zu bauen. Das tiefere Beackern des Bodens (Siehe No. 3) und der schwere Dünger zahlen sich ebenso wie das Bedecken oder Bestreuen mit billigem Heu, um die Erde nicht auf die Beeren kommen zu lassen; man halte auch den Boden feucht und verhüte das Wachsen von Unkraut.

2. Erdbeerpflanzen — ein Wink — Arten mit Wilson's Albany zu pflanzen. — Ein Correspondent des „Fruit Recorder" (Siehe No. 4), der sich beklagt, daß Wilson's Albany gegen den letzten Theil der Saison etwas kurz in der Größe der Beere ausfällt und daß fetter Boden und gute Cultur hieran nichts ändern, erhielt den Rath, unter die Wilsons jede dritte oder vierte Pflanze von Charles Downing, Colonel Cheney oder Jucunda zu pflanzen, da alle von diesen in ihrer ersten Blüthe zur Zeit der letzten der Wilsons sind. Dies Verhältniß dieser großen Sorten, die unter die Wilsons gemischt sind, werden der Frucht ein feines Aussehen geben und sie bis zuletzt einen guten Käufer finden lassen.

3. Erdbeercultur. — Arten und wie sie zu bauen. — Ein Correspondent der „Post und Tribune" sagt: „Irgend einer kann Erdbeeren bauen, der Korn- oder Gartenfrüchte bauen kann, jedoch wenige bringen es im Erdbeerbauen zu einer Vollkommenheit."

1. Das erste Erforderniß ist ein tiefes fettes Beet.

2. Das zweite Erforderniß ist eine gute Pflanze und zwar von Sorten, die Frucht tragen, ohne irgend eine andere Abart, um sie fruchtbar zu machen. Wenn die Col. Cheney allein gepflanzt wird, braucht man sehr wenig Frucht zu erwarten, weil dies eine Art mit Pistill ist; ebenso die Green Prolific, und diese Sorten erfordern daher, um sie fruchtbar zu machen, die Anwesenheit irgend einer Sorte mit Staubgefäßen. Von letzterer Sorte ist Wilson's Albany eine gute Sorte und

Frucht ohne die Hülfe irgend einer anderen Spielart, außer um größere Beeren zum Schluß der Jahreszeit wie bei No. 2 zu bekommen. Es ist die beste Art zum Pflanzen im allgemeinen. Eine gute Sorte zum Pflanzen neben der Wilson ist die Green Prolific.

3. Drittens, sollten, nachdem die Pflanzen mit Tragen fertig sind, die Spitzen dicht abgemäht oder mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden. Dies verhindert daß die Pflanzen zu viel Ausläufer schießen und sich dieselben in einander verflechten; es verursacht ein starkes Wachsthum der Wurzeln und erzeugt neue, frische und gesunde Blätter. Es kommt fast der Erneuerung des Beetes gleich, weil man so den Pflanzen die Unterstützung einer neuen Generation erspart.

4. Schließlich bedürfen die Erdbeeren der frühesten Kultur, die im Frühling möglich ist. Die Beete sollten dann mit Dünger oder Heu bedeckt werden, um den Boden kühl zu halten und feucht und das Wachsen von Unkraut verhüten. Wenn man sich diese Punkte merkt werden reichliche Ernten den Bebauer belohnen.

Bemerkungen. — Der Verfasser stimmt mit diesem Herrn überein, außer in der Frühjahrskultur. Ich glaube, es ist eine zugestandene Thatsache im allgemeinen daß die Kultur, das heißt Düngen und Bestreuen mit Heu, oder Stroh oder Sägespänen im Herbst geschehen sollte. Der Dünger sollte mit der Schaufel oder der Mistgabel hereingeschüttet und das Stroh oder eine andere Decke darauf gestreut werden, so daß die Herbstregengüsse und das Schmelzen des Schnees im Frühjahr die Kraft des Düngers gut unter die Wurzeln mischt und folglich eine bessere Ernte erzeugt. In solch einem Falle als dem nächsten gleich, wo keine Zeit im Herbst übrig blieb es so zu thun, wie hier, würde ich es möglich machen, eine gute Decke von Stroh oder Marschheu wenn genug vorhanden darauf zu legen, was ohne Zweifel das beste ist, da es nicht so leicht fortfliegt nachdem es durch Regen naß geworden ist.

4. Erdbeeren, das Unkraut darunter ausrottend.—Der Palmyra (N. Y.) „Fruit Recorder", sagt hierüber: Eine der feinsten Erdbeerenernten, die wir je sahen, bekam man vor einigen Jahren auf einem alten Beete von „Early Scarlet", die auf der Farm eines Schwagers wuchsen. Es war bis zum Juli rein gehalten, als die Nothwendigkeit von Farmarbeit irgend welche weitere Aufmerksamkeit auf dasselbe verhinderte, und die Ranken schossen bunt durcheinander und Unkraut wuchs so reichlich, daß es bis December ein vollständiges Dach von Ranken und Unkraut war. Wir beschlossen, es in Brand zu stecken, was geschah und schnell alles absengte. Im Frühjahr schossen die Ranken überall hervor und bedeckten bald die Oberfläche mit ihren grünen Blättern, und es wurden von etwa etwa ¼ Acker nahezu 50 Bushel prachtvoller Frucht geerntet. Man kann dies thun, und wenn das Unkraut noch nicht genügend darüber verbreitet ist, um die ganze Fläche abzubrennen, streue über die leeren Stellen ein wenig Stroh oder Heu. Das Feuer zerstört den Samen des Unkrauts, aber schädigt die Pflanzen nicht.

Erdbeeren. — Flüssiger Dünger dafür beim Wachsen. — Ich füllte ein halbes Orhoft mit Regenwasser und schüttete darein ¼ Pfund aqua ammonia und ¼ Pfund gewöhnlicher Salpeter. Wenn die Erdbeerpflanzen ausgeblüht hatten, besprengte ich sie Abends 2 Mal in der Woche mit dieser Lösung, bis die Frucht nahezu ihre volle Größe hatte. Das Resultat war der doppelte Ertrag an Frucht bei denen, die von der Flüssigkeit bekommen hatten zu dem, den wir von jenen er-

hielten, die gleich daneben standen und mit keiner Flüssigkeit besprengt waren. — „Fruit Record."

Bemerkungen. — Unter Beachtung aller dieser Punkte sollte, meiner Ansicht nach, jeder Erdbeeren bauen können, wie es unter No. 8 heißt. Wenn man ihnen vernünftige Aufmerksamkeit schenkt, wird man Extraernten erzielen.

1. **Himbeereencultur.—Wie den Boden zuzubereiten.** — Je fetter der Boden von Natur, der ihnen gegeben werden kann, je besser, wie ein Schreiber sagt: Der Boden wird wie für eine Ernte von Zuckerrüben zubereitet (d. h. durch tiefes Pflügen und viel Dünger) besonders viel alten Dünger und so tiefes als mögliches Pflügen: Oberflächliche Cultur eignet sich nicht für Himbeeren, da die Wurzeln Kühle und Feuchtigkeit verlangen. Ohne diese Bedingungen wird die Ernte in trocknen Jahreszeiten nicht vollkommen ausfallen. Die Pflanzen werden gewöhnlich 4 Fuß auseinander rings herum gepflanzt, obgleich einige Bebauer 6 Fuß in der einen Richtung und 3 Fuß in der andern vorziehen.

2. **Sie die ersten Saisons rein vom Unkraut zu halten, sie dann mit halbverfaultem Stroh bestreuen oder sonst bedecken.** — C. Engle von Paw Paw, Mich., sagt:

„Himbeeren müssen die ersten zwei Saisons nach der Anpflanzung gehackt und sorgfältig vom Unkraut rein gehalten werden. Später ist es sehr gut und vortheilhaft, ihre Oberfläche zwischen den Ranken in einer Höhe von 5 oder 6 Zoll mit irgendwelcher Streu zu bedecken (Stroh oder Sumpfheu ist am besten. Dadurch wird das Wuchern des Unkrauts verhindert und der Boden kühl und feucht erhalten. Auf diese Weise habe ich ein Stück Land über 7 Jahre behandelt (jedes Frühjahr fügte ich eine neue leichte Bedeckung hinzu), ohne eine Verschlechterung der Frucht an Qualität und Quantität zu bemerken. Ebenso gut halten sie sich in der heißen Jahreszeit. Ich kann nicht behaupten, ob das für eine große Pflanzung anwendbar ist, aber für ein kleines Stück Land ist es das einzig Richtige."

Anmerkung. — Wenn dieses das einzig Richtige für ein kleines Stück Land ist, so ist es das auch für ein großes, wenn sich die Geschichte überhaupt bezahlen soll. Man soll das Unternehmen nicht großartiger betreiben als man kann, sonst muß man auf den Erfolg verzichten. Hat man nicht genug halbfaulen Mist, um den Boden zu decken, so decke man die einzelnen Häufelchen mit Dünger; und wenn genügend Stroh da ist, so ist das um so besser, denn man muß die Wurzeln gut zudecken, wenn man einen nennenswerthen Erfolg erzielen will.

3. **Welche Art zu pflanzen ist.** — Die Sorte McCormick, auch die Mammuth-Büschel-Himbeere genannt, nimmt unter den „Schwarzköpfchen" den ersten Rang ein. T. T. Lyon sagt, sie sei die größte, ausdauerndste und fruchtbarste von allen. Charles Downing erklärt: Sie hat die stärksten und kräftigsten Triebe, die wenigsten Dornen und die größten, besten und zahlreichsten Früchte von allen „Schwarzköpfchen", die ich je gesehen habe.

Anmerkung. — Es können davon zeitweilig Abarten erzielt werden, welche die McCormick Sorte noch übertreffen. Jedermann mag es versuchen und sehen, ob er bei seinen Pflanzen und Setzlingen das gewünschte Resultat erzielt.

Eben jetzt im Jahre 1884 schlägt der Rural New Yorker in seinen Mittheilungen „Schaffer's Colossal" vor als eine große Beere, die mit dem angenehmsten säuerlichen Geschmack zugleich das Himbeer-Aroma der Schwarzköpfchen vereinigt, und die „Crimson Beauty" oder Hansell als die erste rothe und die Sneider unter den

schwarzen Beeren, welche nahezu die Stelle der Kittatinny's einnimmt, die fruchtbarer und herber ist, beides zwei empfehlenswerthe Eigenschaften, und wären noch weitere Verbesserungen zu erzielen.

4. Abkneifen oder Ausschneiden der Triebe. — Das beste Verfahren. — Wer die Himbeerkultur versteht, hält es für das Beste, das Stutzen der Triebe vorzunehmen, wenn sie eine Höhe von 3—4 Fuß erreicht haben, aber je nach der Beschaffenheit des Bodens, in einer Höhe von 5 oder 6 Fuß, was dazu dient, die Sträucher tragfähiger zu machen und stärkere Schößlinge zu erzeugen, die gleichfalls gestutzt werden sollten, um eine größere Beere oder eine ergiebigere Lese zu erzielen.

5. Brombeeren — und rothe Himbeeren verlangen dieselbe sorgfältige Pflege, wie die Schwarzköpfchen.

Gärtnerei in einem großen Faß. — Vor einiger Zeit bohrte G. L. Record dahier ringsum in den Bauch eines großen Fasses in regelmässigen Zwischenräumen von 6 Zoll, füllte das Faß mit Erde und pflanzte eine Erdbeere in jedes Loch, außerdem pflanzte er noch eine Anzahl Pflanzen oben in das Faß. Es wuchsen aus den Seiten dieses neuen Gartens 100 Pflanzen, die in voller Schönheit und Blüthe prangten, herrliche Früchte trugen und eine wunderbare Triebkraft entfalteten. Einige von den Beeren sind reif und haben eine ziemliche Größe erlangt, z. B. eine mißt 8 Zoll im Umfang.—„New Orleans Times-Democrat."

Bemerkungen.—Ich habe Gurken darin wachsen sehen, oder vielmehr oben auf Fässern, die mit fetter Erde gefüllt waren, und weiß daher, daß dies für die praktisch ist, die nur einen kleinen Hof und keinen Garten haben.

Fingermerkmale schnell von Spiegeln, Fenstern 2c. zu entfernen.—Das Schütten einiger Tropfen Ammonia auf ein Tuch wird wunderbar helfen. Dasselbe gilt auch von Thüren mit ihren Schlössern und Klinken. Fasse das Tuch so an, um deine Finger nicht mit dem starken Ammonia in Berührung zu bringen. (Siehe Ammonia, sein Gebrauch 2c.)

Schwefel.—Desinfectionsmittel nach Todesfällen von Cholera. —Auch ein Vertilger von Bettwanzen, Schwaben 2c.—L. H. Spear macht im „Rural New Yorker" die folgende Behauptung über diesen Gegenstand, die sich als zuverlässig erweisen wird. Er sagt: „Die Epidemie der Reinlichkeit", wie die gegenwärtige Anstrengung, Cholera zu verhüten, von denen genannt worden ist, denen der Gesundheitszustand unserer großen Städte anvertraut ist, erwähnt unter zahlreichen Vorbeugungsmitteln gegen Malariagift das Verbrennen von Schwefel in Häusern, und ich zweifle, ob irgend einer, der flüchtig die mannigfachen Vorschriften bezüglich Wohnhausräucherung las, die selben guten Eigenschaften seiner Wirkung kennt. Ein bekannter Chemiker sagte darüber einmal: Während andere Desinfectionsmittel nur für eine Zeit wirken, insofern sie den schlechten Geruch zu vertreiben scheinen, verbergen sie denselben doch hauptsächlich nur, Schwefel indessen tödtet ihn. Alle Haushälterinnen sollten auch wissen, daß beim Verbrennen von Schwefel in einem von Wanzen belästigten Zimmer, es die letzteren tödten wird. Thue brennende Holzkohle in einen Kessel und streue ¼ Pfund zerstoßenen Schwefel darüber. Schließe alle Fenster und Thüren eine Stunde oder länger, und öffne sie dann wieder.

Bemerkungen.—Lasse irgend einen, der glaubt, daß dies die Wanzen,

Schwaben ꝛc. nicht tödten wird, selbst in den Spalten und Rissen, ein angezündetes Schwefelholz unter seine Nase halten und dann beurtheilen, ob er es 1 Stunde aushalten könnte. Wenn die Cholera in der Nachbarschaft auftritt, was sie fast gewiß zu irgend einer Zeit thun wird, sollte dies in jedem Zimmer geschehen, worin ein Cholerakranker stirbt; und es mag zu irgend einer Zeit in Zimmern vorgenommen werden, wo diese Plage in den Rissen von alten Mauern sich eingenistet hat. Es ist kürzlich behauptet, daß sogar Cholera durch eine lebende Milbe oder „Microbe", wie man es nennt, verursacht wird und deshalb ist das Verbrennen von zerstoßenem Schwefel ein sicherer Tod für sie, so daß keine weitere Ausdehnung dieser Krankheit möglich ist.

Kothgruben sofort desinficirt. — Prof. Thos. Taylor erwähnt daß 1 Eßlöffel voll Terpentinspiritus in einem Eimer Wasser eine gewöhnliche Kothgrube sofort desinficirt und daß es sich im Krankenzimmer als ein kräftiges Hülfsmittel gegen Ungeziefer und schlechten Geruch erweisen wird.

Bemerkungen. — Dann denke ich, daß 2 oder 3 Löffel voll zu einem Eimer Wasser in gleicher Weise bei einem „Water-Closet" oder Abtritt wirken würde.

Oel auf dem Wasser hat Fahrzeuge in den Stand gesetzt, Stürme auf hoher See zu überwinden. — Man berichtet von dem „Schooner" George Sherman am 30. März 1884 in den Chicagoer Zeitungen, daß er jene Woche dadurch dem Sturme auf dem Michigan See glücklich entkommen sei, daß er 12 Gallonen Leinsamenöl auf das Wasser schüttete, was die Wellen beruhigte auf eine Entfernung von ½ Meile vom Schiff. Dies ist ohne Zweifel wahr, aber bei alledem wunderbar—eins von den Geheimnissen der Natur.—"Nature's God."

Bemerkungen. — Wenn Matrosen keine Gelegenheit haben, dies zu lesen, mögen es ihre Freunde thun und es ihnen dann mittheilen.

Tinten, schwarz. — Tinten werden in den letzten Jahren meist von den Anilinfarben gemacht, die zu solcher Vollkommenheit gebracht sind, gute Tinte zu erzeugen, indem man nur den richtigen Betrag des Pulvers zu dem bestimmten Betrage weichen Wassers schüttet. John B. Wade von New York, 40 Murray Str. handelt mit ihnen, aber Apotheker können sie überall liefern, und andere werden natürlich bald mit allen diesen Farben handeln.

1. Das schwarze wird dadurch erhalten daß man 1 Unze von sogenannten „Nigrosine" oder schwarzen Anilin zu 1 Gall. Wasser gebraucht.

2. Violet, das eine sehr populäre Farbe ist, erhält man durch die Verwendung von 1 Unze Hoffman's Violet 8 B. zu 1 Gall. Wasser.

Verfahren. — Löse das Pulver mit ein wenig Alkohol oder kochendem Wasser auf; und wenn zum Gebrauch von Kopiertinte gewünscht, thue Zucker und Gummi Arabikum hinzu, in Verhältnissen, wie sie bei der schwarzen Tinte von Galläpfeln und Blauholz weiter unten angegeben wird.

3. Blau erreicht man durch die Anwendung von ½ Unze Lieman's lösbaren Blau zu 8 Gall. Wasser.

Bemerkungen. — Ich habe diese Recepte von einem meiner Neffen und nicht persönlich erprobt, aber ich habe andere (siehe unten in Bezug auf 8 von diesen Farben). Doch es scheint mir, als wenn dies ziemlich blaß aussehen würde, nimm darum nur ½ Gall. Wasser für ½ Unze von dem lösbaren Blau, und wenn dies

dunkler als nöthig, nimm 1 Theelöffel voll davon und schütte dazu 1 Theelöffel voll Wasser, was in gleichem Verhältnisse zu 1 Gallone stände und so wird es volle 8 Gallonen erfordern, wenn es 8 Theelöffel voll Wasser erfordert, um die richtige Farbe herzustellen. Dies wird besser sein, als wenn ich es selbst versucht hätte, da es so vielen eine Methode an die Hand gibt, für sich selbst das Experiment zu machen.

Bläue für Kleider. — Und nebenbei ist dieses lösbare Blau gerade der richtige Stoff, um Bläue für Kleider beim Waschen herzustellen. Aber wo das gewöhnliche lösbare Blau oder chinesische Blau von Malern gehalten und verbraucht wird, nehmen wir 1 Unze zu 1 Quart Wasser und 1 Eßlöffel oder 2 ist dann genug für einen Tubben mit Kleidern, wobei die Frau die Dunkelheit der Farbe dadurch, daß sie nach Belieben mehr oder weniger nimmt, selbst bestimmen kann.

4. Rothe Tinte wird aus "eosine T. extra" oder J. gelbliche Farbe, ½ Unze zu 1. Gall. Wasser gemacht.

5. Grün erhält man sehr schön, wenn man Methyl Grün, B. bläulich dunkle Farbe, ½—1 Unze zu 1 Gallone Wasser verwendet.

Bemerkungen. — Ich denke, all das Pulver sollte in ein Bischen Alcohol oder sonst in kochendem Wasser, wie bei dem Violet No. 2 aufgelöst werden. Dies sind alle Anilintinten oder Farben, obwohl sie zur Unterscheidung verschiedene Namen haben. Der Neffe, der mir diese Recepte schickte, sendete auch eine Schrift in der rothen, schwarzen und violetten Tinte mit. Es waren so hübsche Farben, als man nur wünschen konnte. Jeder kann sich eine so dunkle, tiefe Farbe herstellen, als ihm beliebt, indem er einfach zuerst das halbe Wasser braucht und dann mehr hinzuschüttet, je nach Wunsch.

2. Schwarze Tinte von Galläpfeln und Blauholz zum Schreiben und Copiren. — Tinten, die von Galläpfeln allein als die färbenden Bestandtheile gemacht werden, sind nicht so gut schwarz als die, wozu man noch Blauholzschnitzel nimmt. Daher sagen wir: 1 Unze Blauholzschnitzel; Galläpfel in grobem Pulver, die nicht von Motten oder Würmern angefressen sind, ¾ Pfund; 8 Unzen gereinigten grünen Vitriol; essigsaures Kupfersalz (verdigris), ½ Unze; 8 Unzen pulverisirten Zucker und 4 Unzen Gummi Arabicum; 1 Gallone weiches Wasser. Wenn sie nicht als eine Copirtinte gebraucht werden soll, braucht man keinen Zucker dazu und nur 2 oder 3 Unzen Gummi Arabicum, um die Farbe in der Tinte suspendirt zu halten, da sie sich sonst setzt. Verfahren. — Koche die Blauholzschnitzel im Wasser 1 oder 2 Stunden lang, oder so lang als eine Frau sie zum Färben kochen würde; wenn kühl, filtrire es und ersetze die Ausdünstung durch mehr heißes Wasser; zerquetsche die besten blauen Galläpfel grob und stelle es wieder über das Feuer, bis es zu kochen anfängt; thue die anderen Artikel hinzu und setze es fort, bis es die gewünschte Schwärze annimmt; filtrire es und ziehe es zum Verbrauch auf Flaschen.

Bemerkungen. — Wenn richtig gemacht, ist es sofort eine schwarze Tinte und bleibt so, verschießt auch nicht und eignet sich darum für alle Urkunden. Die anderen sind billiger und mit geringerer Mühe herzustellen, geben aber auch nicht dauernde Befriedigung.

3. Schwarze Copirtinte, billig. — ¾ Unzen Blauholz-Extract; 160 Grs. geriebenen Alaun; 48 Grs. bichromate of potash; 1 Pint weiches Wasser. Verfahren. — Löse den Extract und die anderen Droguen in der Hälfte des Wassers auf und filtrire die andere Hälfte durch die Droguen.

Bemerkungen. — Dieses Durchseihen ist dasselbe wie Filtriren, nur daß es durch Filtrirpapier in einer Glasröhre oder einem Trichter seitens der Apotheker geschieht; das Papier kann man vom Apotheker bekommen; lege es in einen gewöhnlichen Zinntrichter, wie ihn fast jede Familie auf dem Lande gebraucht, und es läßt dann das Zerknittern des Papiers, da es in den Trichter hinuntergedrückt wird, die Flüssigkeit sofort ablaufen. Dieses Recept ist dasselbe, wie einer von den besten Apothekern in Ann Arbor, Mich., es gebraucht. Wenn nicht zum Copiren gebraucht, schütte Wasser hinzu, um die gewünschte Farbe zu bekommen und sie als eine allgemeine Schreibtinte glatter aus der Feder laufen zu lassen. Sie ist billig und gut. Siehe auch eine Tinte für Schulkinder, ebenfalls billig und leicht fließend.

Ticket-Schreibers Glanz-Tinte. —Zu irgend einer guten Tinte 4 Unzen, thue ½ Unze Gummi Arabicum hinzu. Laß sie an einem warmen Platze stehen und schüttle sie häufig durch. Wenn aufgelöst und zu dick, schütte mehr Tinte, wenn zu dünn, mehr Gummi hinzu. Sie wird einen feinen glatten Buchstaben erzeugen; blau, roth oder andere Farben arbeiten mit der gleichen Genugthuung. — „Oracle, Ont."

Unauslöschliche Tinte, um Kleider zu zeichnen, mit einer Feder zu schreiben. — 1. Tinte.—In ein Unzenfläschchen thue 1 Dr. salpetersaures Silber (lunar caustic), 8 oder 4 Stücke Gummi Arabicum, rein und weiß, von der Größe einer gewöhnlichen Erbse. Dann fülle es ⅔ mit weichem Wasser voll. Dies sollte in einem dunkelfarbigen, glasgestöpselten Fläschchen sein. Sonst muß es an einem dunkeln Orte, wenn nicht in Gebrauch, gehalten werden. Dies ist die eigentliche Tinte, aber um sie dauerhafter zu machen, hat man zuerst ein Bimsteinpulver zu gebrauchen, das die Tinte auch vom Ausbreiten am Tuch verhindert, folgendermaßen:

2. Bimsteinpulver.—In eine 4 Unzen Flache schütte 8 Dr. unterkohlensaure Soda und füll es mit Wasser. Verfahren.—Befeuchte die Stellen, die mit dem Bimstein beschrieben werden sollen und mache sie mit einem erhitzten Eisen glatt; dann reibe fest über denselben Fleck mit dem Ende eines Zahnbürstenstieles, um zu poliren, so daß dann das Schreiben gut mit der Tinte geschehen kann, nur unter Anwendung eines Federkieles; dann fahre mit dem heißen Eisen über die Schrift, um sie zu trocknen und laß die Tinte sich setzen, oder trockne sie in der Sonne. Dies macht sie, wenn richtig gehandhabt, völlig unauslöschlich.—„Indian Domestic Economy."

Unauslöschliche Tinte, rasch und billig gemacht. — Ein Correspondent des Detroit „Free Preß Household" giebt uns die folgende sehr einfache, zu Hause zu verrichtende Methode, Tinte zu machen und dieselbe anzuwenden, und ich bürge dafür, daß sie sich befriedigend erweisen wird. Sie sagt: 1. Ein Eßlöffel voll Regenwasser, ½ Theelöffel voll Essig, ein Stück von 3 Zoll Länge "lunar caustic", wie ihn Apotheker in solchen kleinen Stücken haben; schütte alles in ein Unzenfläschchen und schüttle es gelegentlich, bis es aufgelöst ist. Bewahre es an einem dunklen Platze auf. 2. Verfahren.—Für jeden Theelöffel voll Milch—nöthig, um die Stellen, worauf der Name geschrieben werden soll, naß zu machen —löse ein Stück Backsoda, so groß wie ein Getreidekorn, auf; mache es mit einem Eisen schön glatt und schreibe den Namen mit einem Federkiel mit der Tinte unmittelbar darauf.

Bemerkungen.—Trockne es mit dem heißen Eisen oder in der Sonne, wie bei No. 1. In derselben Zuschrift sagte die Dame: Gewöhnliche Soda (dasselbe wie Backsoda) in Pulverform, mit einem feuchten Tuch und flinkem Reiben, ist das beste, Zinnwaare zu reinigen, indem man sie damit trocken reibt.

Tinte, unauslöschliche.—Zu zeichnen mit einer Platte. — Löse reines schwefelsaures Eisensalz (reiner grüner Vitriol), 1 Pfund, in 1¼ Pfund Essigsäure auf und schütte 1 Pfund niedergeschlagenes kohlensaures Eisensalz (sesquioxide) hinzu und rühre bis sie sich vereinigen. Dies sollte in einem eisernen Kessel über einem langsamen Feuer geschehen. Dann thue dazu 3 Pfund Druckerlack und 2 Pfund feine Schrifttinte und rühre bis es sich gut mischt; und um es vollständig zu machen, schütte 1 Pfund "æthiops-mineral" (schwarz geschwefeltes Quecksilber) hinzu, fein pulverisirt und gesiebt, und ordentlich hineingemischt.

Bemerkungen.—Ich erhielt dies von einem alten Schablonenplattenschneider, der es viele Jahre machte und verkaufte. Er sagte, dies würde nahezu 1000 1 Dr. Fläschchen füllen, von denen er jedes für 25 Cents verkaufte. Das geschwefelte Quecksilber verleiht ihm seine Unauslöschlichkeit. Wenn man Unzen statt der Pfunde gebraucht, ergiebt es etwa 60 Fläschchen. Wenn Drs. anstatt der Unzen angewendet werden, nur 7 oder 8 Fläschchen. Nun wähle selbst den Betrag aus, von dem du sie machen willst. Natürlich bewahre sie verkorkt auf.

Färben für häusliche Zwecke.—Da die „Diamond"-Farben, Anilin und andere so beträchtlich beim Färben gebraucht werden, zur Zeit, wo ich dies Buch schreibe, werde ich nur einige Recepte hierfür geben, die meistens von Damen, die sie angewendet haben, verbürgt werden, einige von ihnen 20 Jahre hindurch, passend für Wolle, Seide, Baumwolle, Teppichlappen, Kleider ꝛc.

Schwarz auf Kleiderstoffe. — Von einer Dame, die es 20 Jahre hindurch angewendet hat. Thue in einen eisernen Kessel warmes Wasser genug, um 15 Yards Kleiderstoffe zu bedecken. Hierin löse 4 Unzen Blauholz-Extract, 2 Unzen blauen Vitriol und 1 Unze grünen Vitriol auf. Achte darauf, daß der Extract sich gut auflöst. Natürlich soll sich jedes auflösen, aber der Extract löst sich langsam auf. Benässe die Stoffe ordentlich und lege sie dann in die Farbe und lasse sie langsam leicht kochen, dabei umrührend und oft anfassend, bis dunkel genug; dann wasche sie in starker Seifenlauge 2 oder 3 Mal und schwenke sie aus, bis das Wasser klar ist. Presse sie, während sie feucht sind. Wenn die Stoffe rostig aussehen und die Farbe zu stark ist, gieße mehr Wasser hinzu. Cashmere kann man mit dieser Farbe färben und sie so gut wie neu aussehen machen.

Schwarz, auf Wolle oder Baumwolle. — Laß mich gleich hier erwähnen, daß das, was Wolle schön färben wird, auch Seide schön färbt. Es stammt dies von Mary Zaring an eine Zeitung. Sie sagt: „Ich habe so viele Recepte zum Schwarzfärben gesehen, aber nach meiner Ansicht keins so gut als das meinige, da es das Garn oder die Wolle weich läßt, wie blaue Farbe thut. Zu 10 Pfund Wolle oder Baumwolle nimm 1 Pfund Blauholzextract und 8 Unzen bichromate of potash die 10 Cents kosten; laß die Stoffe oder die Wolle 1 Stunde leicht kochen, dann nimm die Stoffe heraus und thue sie in einen Tubben und schütte den Blauholzextract hinzu und schmilz ihn; ringe die Stoffe aus, schütte die Blauholzfarbe hinein und laß es 1 Stunde leicht kochen; dann thue sie zurück wieder in den Tubben mit der Pottasche und laß sie dort eine kleine Weile, und dann ringe

sie aus. Dies wird nicht verschießen noch sich abreiben wie anderes Schwarz. Ich habe seine Hosen auf diese Weise vor 8 Jahren gefärbt und sie sind noch schön."

Ein anderes Schwarz. — Für 10 Pfund Wolle oder andere Stoffe nimm 10 Unzen bichromate of potash und 6 Unzen rohen Weinstein, oder Weinsteinrahm; löse es zusammen in einem eisernen Topfe mit 10 Gallonen Wasser auf, lege die Wolle oder Stoffe hinein und laß sie 1½ Stunden kochen, gelegentlich umrührend; entleere den Topf und koche 3½ Pfund Blauholz oder ein entsprechendes Maß, etwa 1½ Pfund Blauholzextract in genug Wasser, um die Stoffe gut zu bedecken (besser zu viel als zu wenig); lege die Stoffe hinein und laß sie 1 Stunde kochen; nimm sie heraus und wasche die Stoffe in reinem kalten Wasser, gehörig, bei 2 oder 3maligem Wasserwechsel. Wenn zu viel vom Blauschwarz, thue ein wenig mehr Blauholz hinzu und koche es wieder.—„The Cultivator".

Bemerkungen. — Die 8 nächsten Recepte sind von „Reibout's Magazine", für kleine Massen von Stoffen geeignet und für sehr befriedigend befunden.

Schwarz für Baumwollengarn oder wollene Kleiderstoffe &c. — Löse ¾ Unzen bichromate of potash in 8 Gall. Wasser auf. Koche die Stoffe darin 40 Minuten; dann wasche sie in kaltem Wasser. Dann nimm 8 Gall. Wasser, dazu 9 Unzen Blauholz, 3 Unzen Gelbholz und 1 oder 2 Tropfen D. O. B. oder doppelte Schwefelsäure; koche die Stoffe 40 Minuten und wasche sie in kaltem Wasser aus. Dies wird von 1 zu 2 Pfund Kleidung färben, oder ein Damenkleid, wenn von einer dunkeln Farbe, als braun, dunkelroth &c. Alle gefärbten Kleider mit Baumwollenfäden sollten vorher 1 Stunde in Sumachflüssigkeit getaucht und 30 Minuten dann in 3 Gall. reinen Wassers mit 1 Tasse salpetersaurem Eisen eingeweicht werden; dann müssen sie gut gewaschen und wie zuerst angegeben, gefärbt werden.

Schwarz für Seide. — Färbe dieselbe so schwarz wie Kammwollengarn, tunke sie aber vorher in folgende Flüssigkeit: brühe 4 Unzen Blauholz und ¼ Unze Tumeric in 1 Pint kochendes Wasser; dann gieße 7 Pint kaltes Wasser hinzu. Tunke sie darein 30 oder 40 Minuten; nimm sie heraus und schütte 1 Unze schwefelsaures Eisensalz (grüner Vitriol) hinzu, in heißem Wasser aufgelöst; tauche die Seide darin 30 Minuten länger ein.

Braun für Kammwollengarn oder Wolle. — 3 Gall. Wasser; ¾ Unze bichromate of potash. Koche die Stoffe hierin 40 Minuten und wasche sie in kaltem Wasser aus. Dann nimm 3 Gall. Wasser, 6 Unzen Pfirsichholz und 2 Unzen Tumeric. Koche die Stoffe darin 40 Minuten und wasche sie aus.

Kaiserblau für Seide, Wolle und Kammwollengarn. — 1 Gall. Wasser; 1 Weinglas voll Schwefelsäure; 1 Eßlöffel voll oder mehr, je nach dem erwünschten Farbengrad, Kaiserblau. Lege die Seide, Kammwollengarn oder Wolle herein und koche sie 10 Minuten; wasche sie in einer schwachen Lösung von Seifenschaum aus.

Himmelblau für Kammwollengarn und Wolle. — 1 Gall. Wasser; 1 Weinglas voll Schwefelsäure; 2 Eßlöffel voll Glaubersalz in Crystallen; flüssiger Indigoextract, 1 Theelöffel voll. Koche die Stoffe etwa 15 Minuten und schwenke sie in kaltem Wasser aus.

Dunkelroth für Wolle oder Baumwollengarn. — Eine schnelle Art, dieselben zu fördern. — 8 Gallonen Wasser, 12 Unzen Purpurroth, 4 Unzen Blausalz, 4 Unzen altes Gelbholz, ½ Unze Alaun. Koche die Stoffe darin 1 Stunde. Wasche sie. Dies wird von 1—2 Pfund Stoff färben.

Karmosinroth für Baumwollgarn oder Wolle. — 8 Gall. Wasser, 1 Unze Kochenilleteig, 1 Unze Weinsteinrahm, 1 Weinglas voll salpetersaures Zinn (Zinn in Salpetersäure aufgelöst, denke ich, es pflegte in einer Mischung von Schwefel- und Salzsäure aufgelöst zu werden, mit dem Namen „salzsaures Zinn"). Koche die Stoffe hierin 1 Stunde lang. Wasche sie zuerst im kalten Wasser ab, dann in einem andern Gefäße mit 8 Gallonen warmen Wasser und einer Tasse Ammonia und mische alles gut durch. Leg die Stoffe herein und bearbeite sie 15 Minuten hindurch. Zum Zwecke eines mehr blauen Aussehens thue mehr Ammonia hinzu. Dann wasche sie aus.

Rehgrau für Seide. — 1 Gallone heißes Wasser, Weinglas voll Annotto Liquör, je 2 Unze Sumach und Gelbholz. Je nach dem erwünschten Aussehen thue flüssigen grünen Vitriol hinzu. Wasche sie aus. Es ist das beste, den flüssigen grünen Vitriol in einem andern Gefäße zu haben und ihn je nach der Nuance, die man wünscht, aufzulösen.

Blau an Baumwollenlappen. — Verschießt nicht. — Für 8 Pfund Lappen: 1 Unze prussiate of potash, 1 Unze Vitriol und 2 große Eßlöffel voll gelben Vitriol. Schütte alle Zuthaten in einen eisernen Kessel zusammen, mit genügend Wasser, und wenn gut aufgelöst, lege die Lappen herein, rühre sie gut um und wenn sie die gewünschte Farbe haben, nimm sie heraus und spüle sie gut ab. Das Färben wird wahrscheinlich ½ bis ¾ Stunde erfordern. Paß genau auf und besorge das Spülen gut.

Treu-Blau für ein Pfund Lappen, das nicht verschießen wird. — Eine Dame sagt in einem Schreiben an den „Blade": „Da ich sehe, daß Frau Gloyd ein Recept zum Blaufärben von Baumwolle wünscht, das nicht verschießt, so bringe ich eins das, wie ich weiß, gut ist, da ich es für 2 Teppiche angewendet habe, und jedes Mal hat es sich als „ächt treu-blau" erwiesen. 1 U. Berlinerblau, ½ U. Kleesäure; pulverisire es zusammen und löse es in heißem Wasser auf, genug, um die Stoffe zu bedecken. Tauche die Stoffe in diese Farbe, bis sie die gewünschte Nuance haben; dann ringe sie aus und spüle sie ordentlich in Alaunwasser ab."

Blau für Teppichlappen. — Besser als Berlinerblau. — Auf dieselbe Nachfrage erwidert „Perseverance Ann" von Pleasant Lake, Ind.: „Ich kann Frau E. G. Gloyd eine bessere Methode nennen, Teppichlappen blau zu färben, als die mit Berlinerblau und Kleesäure ist. Nimm 4 Unzen prussiate of pot.s, 2 Unzen grünen Vitriol und 2 Unzen Salpetersäure und löse sie in warmen, weichen Wasser auf, genug, um die Lappen zu bedecken. Dies färbt je nach der gewünschten Nuance 3 bis 5 Pfund. Wenn man einen Theil von ihnen jedes Mal färbt, bekommt man verschiedene Abstufungen in der Farbe. Wasche die Lappen in der Farbe, ringe sie aus und lüfte sie, wasche sie wieder, bis sich die Farbe setzt, was innerhalb ½ Stunde geschehen sollte; dann spüle sie ordentlich ab und trockne sie langsam im Schatten. Dies Mittel färbt Wolle ebenso gut als Baumwolle."

Bemerkungen. — Wähle nun von diesen beiden nach Belieben aus. Siehe über graue Farbe weiter unten.

Grüner Vitriol als Farbe für Teppichlappen, mit Laugen. — Frau M. M. Stark von Nankin, Mich., sagt auf eine Anfrage in der „Detroit Tribune", bezüglich des Färbens mit grünem Vitriol: „Ich weiß ein gutes Mittel, das ich hiermit einsende. Löse ¼ Pfund grünen Vitriol in einem Eimer heißen Wassers auf und habe gleichfalls einen Eimer voll weißer Lauge in Bereitschaft. Zuerst tauche die Lappen in die Lauge, dann hänge sie in die Sonne und laß sie trocknen, dann tauche sie in das Wasser mit dem Vitriol und laß sie trocknen, dann wieder in die Lauge und laß sie jedes Mal nach dem Eintauchen trocknen, bis man die gewünschte Farbe hat."

Bemerkungen. — Ich höre, daß manche andere bis zu einem Pfunde Vitriol für einen Eimer Wasser benutzen, und die Lappen zwischen den einzelnen Eintauchungen nicht trocknen, sondern nur gut ablaufen lassen, indem sie dabei einen sonnigen Tag auswählen, um es draußen thun zu können. Natürlich wird die Farbe um so dunkler sein, je stärker der Färbestoff ist, und um so weniger brauchte man das Eintauchen zu besorgen. Keiner spricht davon, Wasser in die Lauge zu schütten, da vielleicht die Stärke, wie sie sonst von der Asche ablief, beabsichtigt wird, aber es kommt mir ziemlich stark vor, wenn die Asche von gutem hartem Holz ist. Wenn man mehr als 1 Eimer Vitriolwasser benöthigt, halte dieselben Verhältnisse inne. Ich würde 1 Pfund in jeden Eimer, den man braucht, thun. Löse ihn in einem eisernen Kessel auf, da grüner Vitriol schwefelsaures Eisensalz ist. Eine Frau spricht von einer starken Lauge und gebrauchte ebenfalls 1 Pfund für jeden Eimer Wasser.

Grau, mit Thee, hübsch und billige für Lappen, Alpaca-Kleider 2c. Für 5 Pfund Stoffe.—Dieselbe „Perseverance Ann" von Pleasant Lake, Ind., die das blaue Mittel oben gab, stellt sich mit einem grauen ein. Diese ausdauernden alten Jungfern sind die richtigen, die man ums Haus herum haben sollte; sie verrichten alles gut und halten gute Ordnung. Sie sagt: „Der alten Dame, die mein Recept für Graufärben wünschte, sende ich das folgende: Für 5 Pfund Stoffe, nimm ¼ Pfund des billigsten grünen Thees und 2 Eßlöffel voll grünem Vitriol. Binde den Thee in ein Tuch und tunke es in einen Messingkessel, dann schütte den Vitriol hinzu und schäume es ordentlich ab. Thue die Stoffe hinein, rühre sie um und lüfte sie bis genügend gefärbt, was in wenigen Minuten fertig sein wird. Wenn dies nicht dunkel genug ist, nimm die Stoffe heraus und schütte mehr Färbestoff (Thee) hinzu. Es ist dies sehr billig und hübsch für Teppich-Lappen und eine schwache Farbe wird ein verschossenes graues Alpaca zur vollkommenen Zufriedenheit wieder herstellen."

Grau, mit Galläpfeln, für Lappen oder Garn.—Um ein sehr hübsches hellgrau für einen Teppich zu bekommen, nimm 1 Pfund Galläpfel und schütte sie nach dem Aufbrechen in einen eisernen Kessel mit genügend Wasser, um 16 Pfund Lappen oder Garn hineintauchen zu können. Koche es 1 Stunde und schütte dann 1 Unze blauen Vitriol hinzu. Wenn dies ordentlich aufgelöst ist, lege das Garn hinein oder was immer du zu färben wünscht, und lasse es 1 Stunde leicht kochen. Wenn nicht so dunkel als gewünscht, schütte noch etwas Blauholz-Extract hinzu und tauche es wieder hinein.—„Mrs. Helen Wood".

Grau, mit Sumach für Lappen oder Garn. — Lieblich und dunkel.—Ein anderer Schreiber, ohne Namen noch Wohnort, sagt: „Ich liebe das

Grau an einem Teppich so gut und ich hörte einstmals, daß Sumach-Klumpen ein lieblich dunkles Grau erzeugt; deshalb zerkoche sie einfach und thue die Lappen hinzu, ohne daß dabei noch weiteres Setzen oder eine Vorbereitung nöthig ist; unsere Nachbarmädchen hatten glänzendes Glück hierin, und es ist ja auch so leicht."

Bemerkungen. — Die eine Inconsequenz, die ich hierbei sehen kann, ist, daß keine Beize vorgeschrieben ist, um die Farbe setzen zu lassen. Ich glaube, daß es ohne Vitriol oder grünen Vitriol, wie bei den vorhergehenden, bald verschießen wird. Ich überlasse dies übrigens denen, die mehr Erfahrung im Färben haben, als der Doctor hat, ich mache nur auf seine Nothwendigkeit der Natur oder dem Wesen nach aufmerksam.

Robbenbraun, für 10 Pfund Stoffe. — Für 10 Pfund Stoffe nimm 8 Pfund Catechu und thue es in etwa so viel Wasser, als man benöthigt, um die Stoffe zu bedecken. Koche es, bis aufgelöst, dann schütte 4 Unzen blauen Vitriol hinzu und rühre es, bis jedes Theilchen sich auflöst. Nachdem man die Stoffe ordentlich angefeuchtet hat, thue man dieselben in die Farbe und hebe sie, rühre, wekde und lüfte sie, bis man keine Flecken mehr an ihnen wahrnimmt; dann lasse sie ruhig bis zum andern Morgen in der Farbe. Ringe sie aus oder lasse sie abfließen. Mache dann eine andere Farbe dadurch, daß man in heißem Wasser 4 Unzen bichromate of potash, 3 Unzen grünen Vitriol und 2 Unzen Blauholz-Extract auflöst, und zwar so viel Wasser, um die Stoffe zu bedecken. Lasse sie dann darin 15 oder 20 Minuten, oder bis sie die gewünschte Farbe haben, aber wenn sie beim ersten Anfang etwas dunkelfarbig waren, würde es gut sein, das Blauholz und den grünen Vitriol fortzulassen und sie allmählich hinzuzuthun, bis man die gewünschte Nuance bekommt.

Bemerkungen. — Es thut mir leid, daß ich den Erfinder dieses Receptes nicht namhaft machen kann, da ich ganz überzeugt bin, daß es ein feines ist. Es war eine Antwort auf eine Anfrage, mit den Worten schließend: „Dies wird Baumwolle oder Wolle färben, und da besagter Blauholz-Extract sich so langsam auflöst, fange ich damit stets einen Tag oder zwei vorher an, indem ich ihn einweiche und gelegenlich umrühre."

Braun mit Japonika, für 7 Pfund Lappen. — In Erwiderung auf eine Anfrage bezüglich des Braunfärbens mit Japonika sende ich das Folgende, von dem ich weiß, daß es gut ist: Nimm 6 Unzen bichromate of potash, 5 Unzen Alaun, 1 Pfund Japonika. Weiche die Japonika über Nacht ein, löse den Alaun auf, ringe die Lappen im Alaunwasser aus, lege sie dann in die Japonika und laß sie bis zum Kochen kommen; löse die bichromate of potash auf, ringe sie zweimal durch die Pottasche und wasche sie in Seifenlauge. — „Mrs. M. C. Lawton, von Coopersville, Mich., in dem Detroit Free Preß Household."

Dunkelbraun mit Catechu, für Wollenes; Baumwolle nicht so dunkel. — Nimm zu 5 Pfund Stoffen ½ Pfund Catechu und je 2 Unzen bichromate of potash und blauen Vitriol, bereite eine Farbe von dem Catechu und Vitriol und koche darin die Stoffe langsam 1½ Stunden (natürlich stets Wasser genug, um sie ordentlich zu bedecken) handhabe sie ordentlich und ringe sie aus, mache eine Farbe von dem bichromate of potash, und tauche sie 15 Minuten darein oder bis dir die Farbenart zusagt. Es ist billig und dauerhaft, sagt Emma S. H. aus Nashport, O., in Erwiderung von „Black Eyes", einer Anfrage im „Blade". Erprobt.

Butternußbraun, für 4 Pfund Stoffe. — Ein Schreiber im „Maine Farmer" gibt das Folgende: Weiche heiß ein, aber koche nicht, ¼ Bushel Butternußrinde, bis die Stärke heraus ist. Dann tunke die Stoffe 1 Stunde lang herein und lüfte sie, dann lege sie wieder herein und weiche sie eine ½ Stunde lang ein und laß sie kühlen. Schütte 1 Unze grünen Vitriol zu der Flüssigkeit und bringe sie bis zum Kochen. Wenn nicht dunkel genug, nimm mehr Vitriol. Verschiedene Abstufungen kann man bei diesen Farben erhalten, je nachdem man mit der Rinde und dem grünen Vitriol an Quantität abwechselt. Ein Theil Butternuß und ein Theil Walnußrinde eignet sich für ein Braun gut.

Bemerkungen. — Butternuß ist weiße Walnuß denn, was dieser Schreiber unter „Walnuß" versteht, ist natürlich schwarze Walnußrinde, je in gleichen Theilen. Sie wird eine dunklere Farbe hervorbringen, wenn man den gleichen Betrag grünen Vitriol anwendet.

Braun von schuppigem Felsenmoos.—Andauernd.—Nach Anführung des letzten fügte dasselbe Blatt hinzu: Das schuppige Moos von Felsen und Vorsprüngen ist ein guter Stoff zum Braun färben. Sammle das Moos und lege es in einen Messingkessel oder Zinngeschirr, gieße darauf kaltes Wasser und laß es dann 3 oder 4 Stunden über dem Ofen kochen. Dann schäume das Moos ab, lege die Stoffe herein und koche sie so lange bis man die gewünschte Farbe hat. Sie wird nie verschießen.

Bemerkungen. — So hat man eine Verschiedenheit von ausgezeichnetem Braun, um allen vernünftigen Ansprüchen zu willfahren, und einige von den Artikeln kann man überall erhalten.

London Braun. — 3 Pfd. Stoffe, ¾ Pfd. "Camwood," ½ Pfund Blauholz, 1 Unze Quercitronrinde, 2 Unzen grünen Vitriol. Verfahren. — Koche die Farbhölzer 1 Stunde lang, thue den Vitriol hinzu und handhabe sie bei kochender Hitze ½ Stunde hindurch. Spüle sie in kaltem Wasser ab.

Blau, anhaltend.—Für 3 Pfd. Stoffe nimm 5 Unz. Alaun, 3 Unz. Weinstein (Chemisch). Verfahren. — Koch die Stoffe mit dem Alaun und Weinstein in Messinggeschirr, 1 Stunde lang, wobei das Wasser dieselben gut bedeckt; lege sie dann in warmes Wasser, in welches man ein wenig Chemisch-Blau gethan hat, und wenn das Blau nicht so dunkel wird als man es wünscht, nimm sie heraus und thue ein wenig mehr Chemisch-Blau hinzu, bis die Farbe gefällt.

Gelb auf Baumwolle. — Für 10 Pfund Stoffe nimm je 1 Pfund essigsaure und salpetersaure Bleilösung, schütte sie in einen Tubben kalten Wassers, genug um gut durchzuziehen. Bearbeite sie 15 Minuten und ringe sie aus; schütte in einen andern Tubben Wassers 6 Unzen Bichromate von Potash in Auflösung und bearbeite sie 15 Minuten hierin und ringe sie dann aus; bearbeite sie in der Bleilösung wieder 10 Minuten, wasche und trockne sie.

Grün. — Zuerst färbe Blau und dann Gelb und man bekommt ein schönes Grün. Ich weiß, diese Recepte (diese Methode und das Gelbe oben) sind ausgezeichnet, denn ich habe sie angewendet, sagt Leo von Ft. Collins, Col.

Scharlachroth auf Baumwolle oder Seide.—3 Gal. warmes Wasser, je 1 Unze Weinsteinrahm und Cochenille, 2 Unzen Zinnlösung. Mache die Stoffe im warmen Wasser naß und lege wenn die Farbe kocht dieselben herein, und koche

1 Stunde lang, dabei häufig umrührend (ich sage stets rührend, nämlich sie rück- und vorwärts handhabend, um sie zu lüften und die Farbe gleichmäßig zu erhalten); dann nimm die Stoffe heraus und spüle sie in kaltem Wasser ab. — San Francisco Cook.

Blaßroth auf Baumwolle. — Schön und nicht verschießend. — „Trailing Arbutus" von Steuben Co., N. Y., schließt in einem Schreiben an die „Free Preß (Det.) Household" gelegentlich eines andern Gegenstandes folgendermaßen:

„Ich fürchte, langweilig zu werden, aber habe, bitte, ein wenig Geduld, denn ich möchte dich wissen lassen, wie wir ein schönes Blaßroth färben, das nicht verschießt. Das Unsrige ist nach 3jährigem beständigen Tragen noch so gut wie neu. Schütte zu 4 Pfd. Baumwollenstoffen in einem Messingkessel genug weiches Wasser um sie gut zu bedecken; thue in einem Beutel 2 Unzen Cochenille herein und laß ihn im Wasser ½ oder ¾ Stunde liegen, die Wärme bis zu einer Brühhitze steigernd. Suche die ganze Kraft von dem Beutel mit der Farbe zu erhalten, schütte dann 2 Unzen Weinsteinrahm und 4 Unzen salzsaures Zinn hinzu — aber vorsichtig, um nichts davon an die Hand zu bekommen. Lege die Stoffe herein und rühre sie gut um, bis man die gewünschte Farbe erreicht hat. Wenn man mehr als eine Nuance wünscht, lege einen Theil der Stoffe jedes Mal herein — die man am dunkelsten haben will, zuerst und so weiter fort. Es ist ein feines, helles Rosenroth für Seidenstoffe."

Dunkelbraun für Kleider oder Lappen. — Für 5 Pfund Kleider nimm 1 Pfund Japonika, 8 Unzen bichromate of potash, 2 Eßlöffel voll Alaun. Löse die Japonika und den Alaun in weichem Wasser auf, genug, um die Stoffe zu bedecken. Wasche dieselben in Seifenwasser und lege sie in die Farbe; laß sie darin 2 Stunden bei Brühhitze; dann setze sie in der Farbe bei Seite bis zum nächsten Morgen. Am Morgen nimm sie dann aus dem Kessel und nachdem man soviel weiches Wasser als vorher eingeschüttet hat, löse darin die bichromate of potash auf, lege die Stoffe herein und laß sie darin 1 Stunde bei Brühhitze. Wasche sie in weichem Seifenwasser und trockne sie. Es wird zwei Mal so stark dunkel genug für Lappen färben. Es greift die Lappen nicht an. — „Jean, Lockhaven, Pa."

Hellroth für Lappen. — Für 6—7 Pfund: Nimm 2½ Pfund Rothholzschnitzel, weiche sie über Nacht in einem Messingkessel; am nächsten Morgen schütte ½ Pfund zerriebenen Alaun hinzu, und koche so lange, um den vollen Saft der Schnitzel zu erhalten, sie darin lassend; lege die Lappen oder das Garn herein, wie es gerade der Fall ist und lasse es leicht kochen, dabei gelegentlich lüftend, bis hell genug nach Wunsch. Es erzeugt eine Farbe, die beinahe dem Flannel gleicht, den wir kaufen.

Nanking zu färben. — Füll einen 5 Eimer Messingkessel mit kleinen Stücken weißer Birkenrinde und Wasser, laß es 24 Stunden einweichen und nicht kochen, schäume dann die Rinde ab, befeuchte den Stoff in Seifenwasser, lege ihn dann in die Farbe, rühre gut um und trockne ihn oft; wenn dunkel genug, trockne ihn aus; dann wasch ihn in Seifenwasser. Er wird nie verschießen. — „The Household."

1. Cider, Traubensaft &c. — Sie vor Gährung zu bewahren. — 1. Ein Schreiber im „Prairie Farmer" sagt „daß M. Pasteur, der große französische Gelehrte entdeckt hat, daß irgend ein Fruchtsaft der dem Gährungsprozeß ausgesetzt ist, längere Zeit gehalten werden kann, wenn man ihn bis zu einer Wärme von 140 Grad F. erhitzt und dann, während er noch heiß ist, in dicht verschlossenen Gefäßen fest zusiegelt" und fährt fort:

2. „Dies ist nichts Neues. Cider, zum Kochen gebracht, abgeschäumt und dann in dichte 10-Gallonen Fässer gegossen, wird sich in kühlen Kellern so lange halten, als man es wünscht. Diejenigen, die Liebhaber eines süßen Ciders sind, können sich auf diese Weise zu jeder Zeit damit versehen. Wenn man eine geringe Gährung wünscht, mag man 1 Gallone oder 2 in einen gewöhnlichen Krug abziehen und der Luft für 1 oder 2 Tage aussetzen, um ihm ein leichtes Perlen auf der Zunge zu geben. Cider sollte in Messing, Kupfer oder Eisen, nicht aber in Zinn oder galvanisirten Eisenpfannen gekocht werden."

3. Dies wird durch das folgende bestätigt von einem Schreiber an den Elmira, N. Y., Farmers Club, wenn er sagt: „Cider kann durch Erhitzen bis zum Siedepunkte gehalten werden, wenn süß und eben von der Presse; schäume ihn ab und ziehe ihn auf Flaschen, während er heiß ist. Ebenso kann man Aepfel frisch halten, bis eine neue Frucht gedeiht, dadurch daß man sie in Sägespäne von der Schierlingstanne legt. Sie sollten zuerst zum Schwitzen in Haufen gelegt werden.

4. Ein anderer Schreiber behauptet, „daß man keinen Vortheil von irgend einem der Spundlochzugaben hat" sondern „um Cider süß zu halten, sollte man ihn im Spätherbst machen, von gesunder, reifer Frucht, und die Fässer an einen kühlen Platz bis Frühjahr stellen, dann in Flaschen abziehen, fest zu korken und die Korke niederbinden. Lege die Flaschen in einem kühlen, trockenen Keller auf ihre Seite und du wirst im Stande sein, deinen Erntearbeitern ein Schlückchen Cider zum Mittag jedes Jahr zu geben."

Bemerkungen. — Wenn der Cider nicht abgezogen wird, um die Aepfelreste los zu werden (welche man los wird durch Erhitzen oder Kochen und abschäumen in den anderen Fällen) so bin ich gewiß, daß sobald als er durch Bearbeitung oder Gährung klar geworden ist und sich gesetzt hat, er ziemlich scharf vor'm Frühjahr werden wird. Einige Leute ziehen ihn indessen vor; aber da Schärfe von Gährung kommt, die Alkohol erzeugt, so muß die Gährung vermieden werden, wenn man keinen Alkohol darin wünscht; und das wird erreicht durch Erhitzen bis zu 140 Grad und Abziehen auf Flaschen, wie M. Pasteur, unter 1 oben angiebt, oder durch Kochen und Abschäumen wie unter 2, was die Aepfelreste entfernt, die beim Kochen aufsteigen. Fülle ihn dann in kleine oder 10-Gallonen Fässer mit Spundloch, obgleich ich glaube, größere Fässer werden ebenso gut sein. Das Abschäumen sollte geschehen, wie er gerade aufsteigt, bevor es wirklich kocht und indem man dann ein bischen kalten Cider, wenn nöthig, hinzufügt, bis alles gut entfernt ist, da sonst, wie man sagt, die Aepfelreste „einkochen" werden, fest werden und sich setzen, was, falls es geschieht, beim Abfüllen für Flaschen und Fässer vermieden werden muß

5. Mit Traubensaft oder dem Saft von anderen Früchten, die nach der Methode behandelt werden, wie sie M. Pasteur und andere empfehlen, indem man ihn während er noch heiß ist, auf Flaschen zieht oder in Kannen thut, und ihn dann, bevor irgend eine Gährung sich eingestellt hat, in einen kühlen Keller stellt, wird man genau dieselben Resultate erzielen. Wenn man so Traubensaft erhitzt und in Kannen füllt oder auf Flaschen zieht, bekommt man einen ungegohrenen Wein für Communionen, der nicht berauscht; aber er thut's niemals, bis nachdem Gährung stattgefunden hat, was nicht ohne Hinzutritt von Luft möglich ist. Siehe ungegohrene Weine unten, wo Wasser und Zucker hinzugethan werden.

2. Auf einer kürzlichen Ciderfabrikanten-Versammlung behauptete ein gewisser Mr. Cane von Lenawee Co., Mich., daß 2 Pfd. Zucker und 2 Quart Alkohol zu jedem Pfund besser wäre als Kalk und alle andern Massen, um Cider süß zu halten. Ich glaube, das ist eine Thatsache, selbst wenn man 20 Mal 2 Pfund zu einem Fasse nimmt. Dafür garantire ich, selbst wenn man ihn nicht bis Frühjahr abzieht.

3. Cider auf Flaschen, Jahre lang zu halten.—Ein Schreiber im „New England Farmer" giebt seine Methode, Cider in Flaschen Jahre lang zu halten, und seine Vortrefflichkeit wurde durch den Redakteur bekräftigt. Er sagt: „Entlauge und filtrire den Cider durch reinen Sand, nachdem er geklärt und gegohren und bevor er Säure angenommen hat. Schütte keinen Alkohol oder andere Substanzen dazu. Versichere dich, daß die Gefäße, wo du ihn herein thust, vollkommen rein und frisch sind. Nachdem er entlaugt oder filtrirt ist, schütte ihn in Fässer oder Tonnen, so voll, daß kein Raum für Luft übrig bleibt; schließ das Spundloch fest und bewahre ihn dort auf, wo er bis Februar oder März nicht gefriert, dann gieße ihn in Champagnerflaschen, ganz voll, schlage die Korke hinein und befestige sie mit Draht. Dies sollte in einem Keller oder Zimmer gethan werden, das sich für solche Arbeit eignet. Der beste Cider ist der ganz spät gemachte oder dann, wenn es so kalt als möglich ist, ohne indessen zu frieren."

Bemerkungen. — Das Entlaugen oder durch den Sand filtriren entfernt die Apfelreste, gerade so wie es das Erhitzen oben thut; aber bedenke, daß man ihn nicht filtriren kann, bis er gegohren hat und die Apfelreste sich gesetzt haben, da die letzteren dabei sonst hinderlich sind. Ich wünsche hier zu sagen, daß ich die Behauptung gelesen habe, 1 Bushel blutrother Rüben zu jede 7 Bushels Aepfel mache den Cider kräftiger und verleihe ihm einen besseren Geschmack, als der habe, der nur von Aepfeln gemacht sei. Ich glaube auch, dies würde ihm eine schöne, dem Weine ähnliche Farbe geben.

4. Gekochter Cider.—Wie diesen zu machen und sein Gebrauch.— Dieser wird hergestellt dadurch, daß man süßen Cider im Verhältniß von 4 Gallonen zu 1 kocht (ich habe stets nur 3 zu 1 auf Flaschen gezogen). Schäume ihn gut während des Kochens ab und zuletzt gieb besonders Acht, daß er nicht anbrennen thut. Ein Messingkessel, gut mit Salz und Essig gereinigt und mit klarem Wasser ausgewaschen, ist das beste, worin man ihn kochen sollte. Zu sauren Pies im Sommer ist er ausgezeichnet, und zu Mincepies hat er den Vorzug vor Brandy oder irgend einer destillirten Flüssigkeit, und bei Fruchtkuchen ist er dem Brandy vorzuziehen, und ebenfalls schön, um darin getrocknete Aepfel zu schmoren zwecks einer Sauce.—„Country Gentleman."

1. Wein. — Wilde Trauben; ihn zu machen. — Ich hatte einmal in Ann Arbor Gelegenheit, etwas Wein zu benöthigen, und eine Nachbarsfrau sagte mir, sie habe einen sehr schönen von eigenem Fabrikat. Ich erhielt etwas und fand ihn so, wie sie sagte, von wildem Traubensaft — halb und halb — mit Wasser gemacht. Zuerst zerstampfe die Trauben und laß sie 2 oder 3 Tage stehen, dann presse sie aus und filtrire sie, dabei Wasser und weißen Zucker hinzuschüttend, 16 Pfund zu jedem 5 Gallonenfaß, und laß es 2 Wochen gähren, dann fülle es ganz voll davon und schlage es ganz fest zu. Als ich ihn im Februar bekam, war er thatsächlich sehr schön. Fast, wenn nicht ganz dem Portwein ähnlich — besser jedenfalls als der halbe Portwein, wie wir ihn kaufen.

2. Brombeerenwein, ihn richtig zu machen.—Nimm selbstverständlich reine Fässer oder Tonnen; lasse die Beeren reif sein; ziehe den Saft mit einer kleinen Wein- oder Ciderpresse heraus, oder es kann auch durch grobe Baumwollentücher geschehen; dann lasse den Saft durch einen Durchschlag gehen; lasse ihn dann 2 oder 3 Tage lang in dem Zuber stehen, bis die erste Gährung vorüber ist, schäume dann das obere sorgfältig ab und schütte zu jedem Quart Saft 3 Pfd. des besten gelben Zuckers und Wasser genug hinzu, um 1 Gallone zu bekommen. Thue alles in einen Kessel und lasse es bis zum Kochen kommen und schäume es dann wieder ab. Wenn kalt, gieße es in ein Faß, fülle es bis zum Spundloch auf, stelle es in den Keller und lasse es dort, ohne das Spundloch zugeschlagen zu haben, bis nach der zweiten Gährung, die in 4 oder 5 Tagen eintreten wird. Inzwischen halte das Faß voll, indem man Wein hinzugießt, der für diesen Zweck aufgehoben ist. Nach der zweiten Gährung schlage das Spundloch fest zu und lasse ihn im Fasse mehrere Monate, etwa bis zum nächsten Februar oder März, wo er dann sorgfältig abgezogen und auf Flaschen gefüllt werden sollte, oder was noch besser ist, auf große Korbflaschen von 1 zu 5 Gallonen Inhalt. Er wird sich lange Zeit, ohne einen Tropfen Whiskey oder Brandy hinzuzuthun, halten und als ein sehr angenehmes und gesundes Getränk erweisen. — „Sophia B., im Germantown Telegraph".

Bemerkungen.—Meist gebraucht als eine Medizin bei Schlaffheit des Unterleibs, Schwäche ꝛc.; auch genommen unmittelbar nach Mahlzeiten, als ein Stärkungsmittel, in Quantitäten eines Weinglases oder mehr, wie benöthigt.

3. Ungegohrene Weine zu machen.—Der Saft von Trauben, Brombeeren, Himbeeren ꝛc. ausgepreßt, ohne die Samen zu zerstampfen, mit 1 Pint Wasser und ½ Pfund Zucker zu jedem Pint Saft; dann koche es einige Minuten, schäume es ab, falls irgend ein Satz oder Schaum aufsteigt und ziehe es heiß auf Flaschen, dieselben fest zukorkend, die Korke abschneidend und die Spitzen in Wachs tauchend; hältst du es so an einem trockenen, kühlen Platze, so giebt das einen Wein, an dem Niemand etwas aussetzen würde, besonders wenn er beim Trinken gekühlt wird. Sie sind ernährend, den Durst stillend und nicht berauschend, weil keine Gährung stattgefunden hat. Von Trauben gemacht, ist dieser Wein in jeder Beziehung zur Communion geeignet, aber möchte bevorzugt werden, wie zuerst unter 5. erwähnt unter Cider, Traubensaft ꝛc. zu halten, oben, wobei kein Wasser oder Zucker gebraucht wird.

1. Biere. — Ingwer, Englisch. — 2¼ Pfund Hutzucker, 1½ Unzen Weinsteinrahm, 1½ Unzen Ingwerwurzel, 2 Lemonen, 2 Eßlöffel voll frischer Brauergeſt, 3 Gallonen Wasser. Verfahren. — Zerquetsche den Ingwer und thue ihn in eine große irdene Pfanne, mit dem Zucker und Weinsteinrahm, schäle die Lemonen, drücke den Saft aus, filtrire ihn und schütte ihn mit der Schale zu den anderen Zuthaten, dann schütte das Wasser kochend heiß herüber. Wenn es solange gestanden hat, bis gerade nur warm ist, thue die Hefe hinzu, rühre den Inhalt der Pfanne um, bedecke es mit einem Tuche und stelle es in der Nähe des Feuers 12 Stunden. Dann schäume die Hefe ab und gieße die Flüssigkeit in ein anderes Gefäß, vorsichtig, um es nicht zu schütteln und so den Bodensatz unten zu lassen, zieh es sogleich in Flaschen ab und verkorke sie fest; in 3 oder 4 Tagen wird es sich zum Gebrauch eignen.

2. Ingwerpop. — ¾ Pfd. weißer Zucker, je ¾ Unzen Weinsteinrahm und zerquetschte Ingwerwurzel, Saft und abgeschälte Gelbe von 1 Lemone, 1 Gall. Wasser, 1 Eßlöffel voll frischer Hefe, Essenz von Wintergrün oder Sassafras nach Belieben oder halb und halb, wenn ein gemischter Geschmack bevorzugt wird. Verfahren. — Thue alles in einen Krug, außer der Hefe und Essenz und schütte das kochend heiße Wasser darüber, bedecke es und laß es stehen, bis es nur lauwarm ist, thue dann die Hefe und Essenz hinzu und laß es an einem kühlen Platze 24 Stunden stehen, filtrire es und ziehe es auf Flaschen, wobei man dieselben fest zukorkt. Es wird in etwa 3 Tagen fertig sein. Mehr oder weniger Essenz je nach dem verschiedenen Geschmack kann angewendet werden.

3. Rahmbier oder Soda, irgend ein Geschmack.—2¼ Pfd. Zucker, 2 Unzen Citronensäure, Saft von 1 Lemone, 3 Pint Wasser. Verfahren. — Löse es durch Hitze auf und koche es 5 Minuten, wenn kalt, schütte das geschlagene Weiße von 3 Eiern hinzu, die man in eine kleine Tasse mit Mehl schlägt, und dann rühre den Limonenextract herein oder den Extract irgend eines Wohlgeruches, den man wünscht, fülle es auf Flaschen und halte es kühl, schütte 3 Eßlöffel voll mehr oder weniger nach Belieben in ein Stutzglas mit kaltem Wasser und rühre ½ oder ½ Theelöffel voll Soda herein und trinke mit Muße, da die Eier und die Würze einen Rahm oben auf hält.

Sommergetränk, angenehm für kranke oder gesunde Leute.— Zerstampfe einige Korinthen und schütte auf sie etwas Wasser, filtrire, süße sie und gieße genügend kaltes Wasser hinzu, dem Geschmacke nach, obgleich es das Beste ist, die Korinthen ziemlich viel zu verwenden, und zuckere sie entsprechend, da die Säure von den Korinthen dieses Getränk besonders angenehm für die Kranken sowohl als für die Gesunden macht und den Durst Beider stillt. Johannisbeer-Gelee in kaltem Wasser versetzt die Korinthen sehr gut und kommt den von Tamarinden sehr nahe, die unzweifelhaft das Beste sind von irgend etwas, das man kennt, um den Durst von Fieberkranken zu stillen. Citronen gehen auch sehr gut. Siehe nächstes Recept.

Limonensyrup zubereitet, wenn Limonen billig sind.—Eine sehr einfache Art, Sommergetränke zu ersetzen oder selbst die des Winters, wenn Lemonen billig im Preise stehen, ist, irgend eine Anzahl zu nehmen, die Hand auf jede zu drücken und sie flink vor- und rückwärts zu rollen, um die Zellen zu zerbrechen und den Saft leichter in die Schale zu pressen, jedoch niemals in ein Zinngeschirr, da dies einen schlechten Geschmack von dem Proceß der Säure auf das Zinn giebt. Entferne die ganze Breimasse von den Schalen, die Rinde dünn lassend, schneide sie auf und koche sie einige Minuten in Wasser, 1 Pint zu 12 Schalen, filtrire das Wasser und schütte den Saft nach Maß hinzu und dazu schönen, weißen Zucker, 1 Pfund zu jedem Pint, das vom Saft da ist; lasse es 10—20 Minuten kochen, um den Syrup zu bilden, ziehe ihn dann auf Flaschen und verkorke sie fest. 1 bis 2 Eßlöffel voll zu 1 Glas kalten Wassers giebt einen kühlen, sehr gesunden und angenehmen Trunk, sowohl für Kranke als Gesunde, zu irgend einer Jahreszeit, und ein Johannisbeer-Syrup mag in derselben Weise gemacht werden, indem man dabei ungefähr halb so viel mehr Zucker zu jedem Pint gebraucht.

Limon- und andere Syrups für „Fountains," häuslichen Gebrauch oder Kranke. — Schütte 4 Unzen Citronensäure in eine Flasche

mit ½ Pint weichem Wasser. Um Limon-, Ananas-, Orange- oder einen von den sauren Beeren-Syrups zu machen, schütte ½ Unze von der obigen Lösung in eine Pintflasche, thue 2 Drs. Limonextract oder irgend einen von den anderen erwähnten hinzu und fülle es mit gewöhnlichem Syrup, schüttle es durch und es ist für den Gebrauch fertig. Ein Eßlöffel voll von diesem Syrup zu einem Glas Wasser erzeugt ein sehr befriedigendes Getränk für Kranke oder Gesunde. Wenn in einem Glase gemacht und Aufbrausen erwünscht wird, rühre ½ Theelöffel voll oder etwas weniger Soda hinzu.

Für Sarsaparilla, Vanille &c. — Diese haben keine Säuren in ihrer Zusammensetzung, noch sollten Säuren dazugethan werden — doch werden sie nicht mit Soda aufbrausen, wenn nicht eine Säure angewendet ist.

Bemerkungen.—Ich habe den Lemonensyrup, wie oben gemacht, gebraucht, 1 Theelöffel voll, und 1 Theelöffel voll Zucker zu ¾ Pint heißen Wassers geschüttet, macht ihn sehr schmackhaft. Wenn eine Stunde vor Mahlzeiten genommen, hat er keinen schädlichen Einfluß auf den Magen oder andere Organe. Siehe heißes Wasser für Dyspepsie zum Beispiel.

Limonade-Pulver, bequem und ausgezeichnet. — 1 Unze zerriebene Weinstein- oder Citronensäure (die letztere ist vorzuziehen), 6 Unz. zerstoßenen Zucker, 2 Drachmen Limonenextract. Verfahren.—Misch es ordentlich und laß es in der Sonne trocknen. Reibe es nach dem Trocknen ordentlich zusammen und zertheile es in 23 Pulver. Eins davon ergiebt ein Glas guter süßer Limonade. Bequem zu handhaben, wenn auf der Jagd oder beim Picnic — „San Francisco Cook."

1. **Sommergetränke.—Für's Feld oder Werkstätten. — Ernährend sowohl als durststillend.** — Mache aus Hafermehl einen dünnen Schleim; thue dann ein wenig Salz hinzu und Zucker nach Geschmack, mit ein wenig geriebener Muskatnuß und einem gut geschlagenen Ei zu jeder Gallone, gut eingerührt, während es noch warm ist. Dies wurde zuerst von der Church of England vorgeschlagen, Blättchen, die unter die Farmer und andere vertheilt wurden, um sie davon abzuhalten, Schnapps mit in's Feld zu nehmen.

2. Wenn die obige Methode zu viel Mühe macht, obgleich es in der That sehr ernährend und befriedigend ist, befolge die Schottische, indem man grobes Hafermehl in einen Eimer kaltes Wasser rührt und daran rührt, so oft man eines Trunkes wegen eintaucht. Ich trank davon während des Baues der New York und Brooklyn Brücke, die ich mit meinem Sohne während meiner Anwesenheit in New York im Jahre 1876 zur Feier des hundertjährigen Gedächtnisses besuchte, auf unserem Wege von Philadelphia. Es hat uns sehr gut geschmeckt. So viel als ich beurtheilen konnte, wurde ½ bis 1 Pint in einen gewöhnlichen 12 Quart Eimer gerührt. Die Arbeiter tranken viel davon, und es schien ihnen bedeutend besser als einfaches Wasser zu schmecken.

Zu Hause verfertigter Durchschlag, billig und sehr befriedigend.—Nimm einen großen Blumentopf, lege ein Stück Schwamm über das Bodenloch, fülle ihn ¾ voll in gleichen Theilen von reinem Sand und Holzkohle, die Größe einer Erbse; hierüber lege ein wollenes Tuch so groß, um über die Seiten des Topfes herüberzuhängen. Gieße Wasser in das Tuch, und es wird unten rein herauskommen, nachdem durch einige Füllungen der Staub von der Kohle ab-

gegangen ist. Wenn es zu langsam geht, nimm das wollene Tuch ab, wasche es ordentlich und lege es wieder darüber; das ist alles, was für eine lange Zeit erforderlich ist.

Zinsen-Raten der westlichen Staaten und Territorien, New York und Canada und die Folgen, Wucherraten zu nehmen.—Die folgenden Zinsraten und Folgen, Wucherzinsen zu nehmen, wurden durch den „Philadelphia Ledger" gesammelt, eine sehr zuverlässige Quelle, und wird jedem auf einen Blick zeigen, wo sie das größte Interesse für Geld bekommen können, das sie in irgend welchen beträchtlichen Summen anzulegen wünschen.

Californien.—10 Prozent, nachdem die Schuld fällig ist, aber Parteien mögen sich über irgend einen Zinsfuß einigen, einfach oder complicirt.

Colorado.—10 Prozent auf geliehenes Geld.

Dakota.—7 Prozent. Parteien mögen bis zu einem Zinsfuß von 12 Prozent sich einigen. Wucher (ungesetzlich oder ungeheures Interesse) verwirkt das ganze Interesse, das genommen ist.

Idaho Territorium.—10 Prozent. Parteien mögen schriftlich für eine Rate nicht über 2 Prozent monatlich übereinkommen. Die Strafe für eine höhere Rate ist 3 Mal dem gezahlten Betrag gleich, sowie einer Geldbuße von 360 Dollars oder 6 Monate Gefängniß, oder beides.

Illinois.—6 Prozent, aber Parteien mögen sich schriftlich auf 10 Prozent einigen. Strafe für Wucher verwirkt das ganze Interesse.

Indiana.—6 Prozent. Parteien mögen sich schriftlich für irgend eine Rate nicht über 10 Prozent einigen. Darüber hinaus ist ungesetzlich mit Bezug auf die Ueberschreitung nur.

Jowa.—6 Prozent. Parteien können sich schriftlich auf 10 Prozent einigen. Eine höhere Rate bringt eine Strafe von 10 Prozent.

Kansas.—7 Prozent. Parteien mögen sich auf 12 Prozent einigen. Wucher verwirkt die Ueberschreitung.

Michigan.—7 Prozent. Parteien mögen sich für irgend eine Rate nicht über 10 Prozent einigen.

Minnesota.—7 Prozent. Parteien mögen sich schriftlich bis zu 12 Prozent einigen, aber der Kontrakt einer höheren Rate ist nichtig mit Bezug auf die Ueberschreitung.

Missouri.—6 Prozent. Kontrakt kann schriftlich sich auf 10 Prozent erstrecken. Die Strafe für Wucher ist Verwirkung des Interesses zu 10 Prozent.

Montana. — Parteien können sich auf irgend eine Interessenrate einigen.

Nebraska.—10 Prozent oder irgend eine Rate auf besonderen Kontrakt nicht über 12 Prozent Wucher schließt die Wiedererlangung irgend eines Interesses am Kapital aus.

Nevada.—10 Prozent. Nach schriftlichem Kontrakte mag irgend eine andere Rate gezahlt werden.

New Mexico Territorium.—6 Prozent, aber Parteien können sich auf irgend eine Rate einigen.

New York.—7 Prozent. Wucher ist ein Vergehen, strafbar mit 1000 Dollar oder 6 Monat Gefängniß, oder beides und verwirkt das Kapital, selbst in den Händen von dritten Parteien.

Ohio.—6 Prozent. Kontrakt mag schriftlich für 8 Prozent gelten. Keine

Strafe ist für Gesetzesverletzung angegeben. Wenn der Kontrakt für eine höhere Rate als 8 Prozent ist, ist er nichtig mit Bezug auf das Interesse, und Wiedererlangung beschränkt sich auf das Kapital und 6 Prozent.

Oregon.—10 Prozent. Parteien können bis auf 12 Prozent übereinkommen.

Utah Territorium.—10 Prozent. Keine Wuchergesetze. Irgend eine Rate kann man festsetzen.

Washington Territorium.—10 Prozent. Jeder schriftliche Kontrakt bezüglich irgend einer Rate ist gültig.

Wisconsin.—7 Prozent. Parteien können sich schriftlich auf 10 Prozent einigen. Kein Interesse darf am Interesse berechnet werden. Wucher Verwirkt alles gezahlte Interesse.

Wyoming Territorium.—12 Prozent, aber irgend eine Rate mag schriftlich bestimmt werden.

Ontario.—6 Prozent, aber Parteien mögen sich auf irgend eine Rate einigen.

Quebec.—6 Prozent, aber irgend eine Rate kann festgesetzt werden.

Stiefel und Schuhe. —Kitt zum Flicken ohne Nähen. — ¼ Unze reines Guttapercha, oder fein geschnitten, 1½ Unzen „Sulphide of Carbon" sind ungefähr die richtigen Verhältnisse. Es sollte die Dichtigkeit von dickem Syrup haben. Bewahre es beim Nichtgebrauch verkorkt auf, da das Sulphide sehr leicht verdunstet. Verfahren. — Schneide den Flicken in die richtige Form, und den Rand dünn, während man allen Koth und Schmutz dort entfernt, wo man ausbessern will. Schmiere 2 oder 3 Lagen des Kittes an den Stiefel und Flicken mit einem passenden Messer oder flachen Stock, da ein Pinsel bald eintrocknet; erhitze beides und drücke es auf den Flicken mit einem warmen Polireisen, wie es die Schuhmacher kennen.

Bemerkungen. — Das „Sulphide of Carbon" hat sich als das beste Auflösungsmittel für das Guttapercha erwiesen. Wenn gut gemacht, wird es sich als dauernd und befriedigend erweisen. Ich habe es so angewendet, und es behielt seine Lage viele Monate hindurch.

Stiefel. — Wasserdicht zu machen. — Farmer und andere Leute, deren Geschäfte sie in Wind, Schnee ꝛc. ruft, sollten sich ihre Stiefel zweckentsprechend machen lassen, nicht von dicker, schwerer Kuhhaut, sondern von „Kip" oder etwas weichem und geschmeidigem Leder, eine Sorte, die die Schuhmacher als einen "runner" kennen, ist gut, und die Sohlen sollten der ganzen Länge nach doppelt sein und von festem und wohlgegerbtem Leder, und bevor man sie anzieht, sollten die Sohlen gut mit Talg beschmiert werden, erhitzt und eingetrocknet; dann öle man das Oberleder mit Castoröl, auch eingehitzt, und zwar wenigstens 1 Eßlöffel davon für jeden Stiefel; dann wenn man in schmutzigem oder feuchtem Wetter und Schnee draußen gewesen ist, oder im Wasser tagsüber hat stehen oder arbeiten müssen, wasche man die Stiefel Abends rein ab und erwärme sie, während sie noch naß sind, am Feuer, reibe für jeden Stiefel wenigstens 1 Theelöffel voll Castoröl ein, und sie werden dann nicht einlaufen oder am andern Morgen schwer anzuziehen sein. Je nachdem es der Schnee oder Schmutz erfordert, thue dies 2 oder 3 Mal die Woche den ganzen Winter über.

Bemerkungen.—Ich habe dies nach einem Berichte eines gewissen, der

Adresse nach, mir nicht weiter bekannten Delos Wood an den „Indiana Farmer" zusammengestellt, indem ich alles beibehielt, das zum Verständniß unentbehrlich ist. Er sagt: „Ich habe im Schmutz und Wasser, 2 oder 3 Zoll tief, 10 Stunden des Tages eine Woche hindurch gestanden, ohne irgend eine Feuchtigkeit zu spüren oder irgend welche Schwierigkeit mit dem An- und Ausziehen meiner Stiefel zu haben, solange ich jeden Abend dieselben erhitzte." Er hatte vorher eins von den sogenannten wasserdichten Mitteln versucht, enthaltend Harz, Talg ꝛc., aber fand diese Methode am Besten. Trotzdem will ich eine von diesen Arten anführen, damit irgend Jemand in Bezug auf die Methoden sich selbst behelfen mag. Die Mischung mit Harz indessen, wird sicherlich das Leder hart zu machen suchen, während Petroleum, wie unten erwähnt, sie so weich machen soll, als wie neu. Wähle also, was du anwenden willst. Das Oel, womit man Leder, Wagendächer, ꝛc., putzt und schwärzt, wie unten angeführt, muß, der Natur seiner Bestandtheile nach, sich als ein gutes Putzmittel für Stiefel erweisen, aber wenn ich es ausdrücklich nur für Stiefel herstelle, würde ich das Preußische Blau auslassen. Klauenfett und Castoröl machen beide alle Arten Leder sehr weich. Doch, man bedenke, daß Harz und Burgunderpech beide das Leder hart zu machen streben, aber, wie unten gesehen, ist es kürzlich zu Tage getreten, daß Petroleum alte Stiefel so weich macht, als wären sie neu.

Stiefel. — Wasserdicht zu machen. — D. S. Root von Grand Rapids, Mich., ein Reisender, den ich in Eaton Rapids traf, wünschte mir, nachdem er erfuhr, daß ich der Verfasser dieses Receptbuches sei, das meinen Namen trägt und mit den Vorbereitungen zu einer dritten und letzten Auflage beschäftigt sei, folgendes Recept zu geben, mit der Hoffnung, daß es Anderen dieselben Dienste leisten würde, wie ihm bei seinen Touren durch Schnee und Nässe.

1. Leinöl, 1 Pint; Terpentin-Spiritus, ¼ Pint; Bienenwachs und Burgunder-Pech, je 4 Unzen; Beinschwarz, ¼ Unze. Das Ganze zusammengethan und einfach über langsamem Feuer erhitzt.

Anmerkung.—Er führte dieses Mittel im Winter mit sich und wandte es an, so oft er es nöthig erachtete. Ich würde Klauenfett oder Castoröl vorziehen, da diese ihrer Natur nach nicht so eintrocknen, als Leinsamen.

2. Schöpsenfett, vermengt mit dem doppelten Quantum Bienenwachs, macht eine werthvolle Schutzmasse für Stiefel gegen Nässe. Die Stiefel lassen sich nachher auch leicht wieder wichsen. Der Mischung können auch ¼ Unze Burgunder-Pech der Masse des Talgs beigemengt werden.

Farmer's Methode Stiefel wasserdicht zu machen.—„Farmer Boy" von Buchanan, Mich., gab einer Zeitschrift zum Schutz des Schuhwerks gegen Nässe folgendes Recept, das sich wirksam zeigen wird. Er sagt: „Man schmelze 4 Unzen von Rindertalg mit je einer Unze Colophonium und Bienenwachs und menge beim Erkalten soviel Klauenöl (Neatsfoot Oil) dazu, als die obige Mischung mißt, (6 Unzen dürften genügen). Es muß mit einem weichen Lappen aufgetragen werden, und zwar am Oberleder sowohl wie an den Sohlen, wobei das Leder etwas erwärmt werden sollte, worauf man die Masse gut einreibt. Dies Verfahren muß wiederholt werden, um ganz verläßlich zu sein."

Wasserdichter Kautschuküberzug für Schuhwerk.—1 Pint Klauenöl, (Neatsfoot Oil), 2 Pfund alte Gummistiefel, 1 Unze Colophonium. Anwei-

sung.—Langsam geschmolzen, und dann das Zeug von den alten Gummistiefeln entfernt, worauf die Masse warm aufgetragen wird. Solcherart präparirte Schuhe sind sowohl gegen Schnee wie gegen Nässe geschützt.—„C. E. G." in „Scientific American."

Jettine, oder flüssige Schuhwichse. — Ist wasserdicht und beschmutzt nicht die weißen Frauenröcke. — Nimm 1 Quart Alkohol, ½ Pfd. Schellack, ein Stück Campher von der Größe eines Hühnereies und eine Unze Lampenruß. Anweisung.—Zerstoße den Schellack fein und schütte ihn in den Alkohol. Stelle die Flasche an einen warmen Platz und schüttle die Flasche etwa ein Dutzendmal täglich, bis sich Alles gut aufgelöst hat. Dann stoße den Campher und thue ihn dazu, und wenn dieser aufgelöst, gieb das Lampenschwarz hinein, worauf die Mischung für den Gebrauch fertig ist. Das Auftragen kann mittelst eines Schwammes erfolgen, den man mit einem Draht an den Kork der Flasche befestigt. Der Campher verhindert das Brüchigwerden des Lackes, der überall angewendet werden kann, wo ein schwarzer Anstrich erwünscht ist.

Schwarzglanz für Stiefeln und Schuhe. — ¼ Pfd. schöner kleiner Leim, ½ Pfd. Farbholzspäne; gestoßener Indigo, Hausenblase und geschabte Seife je 2 Theelöffel voll, dazu 1 Quart vom besten Apfelweinessig und 1 Pint weiches Wasser. Anweisung. — Thue alles zusammen und koche es 10 Minuten lang, Nach dem Erkalten seihe das Ganze ab. Beim Gebrauch reinige man das Schuhwerk noch erst von allem Schmutz und trage den Lack mit einem Schwämmchen auf.

Hartes Schuhwerk schmiegsam zu machen. — Die letzte Entdeckung, die man mit dem Kerosinöl machte, ist die, daß es Schuhwerk, welches durch die Nässe steif geworden, weich und schmiegsam macht, nur sollte dann Castoröl ein oder zweimal aufgetragen werden, um neuem Steifwerden vorzubeugen. Wer daran zweifelt, möge mit einem Stück alten Leder den Versuch machen, wie ich es gethan.

Oel, zum Putzen und Schwärzen für alle Arten Leder, Wagendächer 2c. — Auf 1 Gallone nimm 3 Quart Klauenfett oder Fischöl (Klauenfett ist das beste); 2 Pfund Hammeltalg; 1 Pint Castoröl; 1½ Pfund sehr feine Elfenbeinschwärze; ¼ Pfund Preußisches Blau; ½ Pfund Bienenwachs; ¼ Pfund Harz; 1 Unze Burgunder Pech. Verfahren. — Thue alles zusammen in einem eisernen Kessel über das Feuer; koche es und rühre ½ Stunde; dann nimm es ab und laß es sich 15 Minuten setzen, und schütte es aus, frei von allem Bodensatz. Wenn kalt, ist es fertig zum Verbrauch.

Bemerkungen. — Werthvoll als ein wasserdichtes Mittel für Stiefel, Schuhe, Sattlergeschirr, Wagendächer 2c. Der Schmutz muß in allen Fällen abgewischt oder abgewaschen werden, und man es dann trocknen lassen, als es in jedem Falle angebracht ist. Für dieses Recept und eins für „Excelsior Wagenschmiere" zahlte ein alter Farmerfreund von mir und ich selbst 1 Dollar an einen Mann, der in der Nähe von Ann Arbor wohnte und es auf den Straßen verkaufte, und setzten es einige Zeit hindurch fort, da die Artikel uns befriedigten. Da die beiden zusammen zu gehören scheinen, so will ich die Wagenschmiere hier gleich anführen. Er nannte es

Allen's Excelsior Wagenschmiere. — Je 1 Quart Castoröl und Leinsamen; je 2 Pfund Talg und Harz; 1 Pfund Bienenwachs. Verfahren. — Hitze

alles gut durcheinander und rühre es, bis es sich alles mit einander verbinder und schließlich kalt wird.

Bemerkungen. — „Wenn eins von diesen zu hart ist," sagte er, „thue etwas Klauenfett hinzu; wenn zu weich, etwas mehr Talg." Sie werden sich werthvoll erweisen.

Stiefel, Schuh und Sattelgeschirr Raudschwärze, billig. — 1 Pt. weiches Wasser; ½ Pt. Alkohol; je 2 Unzen Eisensalzsäuretinctur und Blauholzextract; 1½ Unzen beste blau Galläpfel. Verfahren. — Pulverisire die Galläpfel, thue sie in eine Flasche und schütte das andere hinzu; laß es so einige Tage stehen und schüttele es tagsüber öfter, bis der Blauholzextract sich aufgelöst hat, und es dann fertig zum Gebrauch ist und vollständig befriedigen wird.

Bemerkung. — Es ist üblich gewesen, allein Alkohol zu gebrauchen, aber ein Schuhmacher, der an den bloßen Gebrauch von Wasser bei Tinte dachte, kam zu dem Entschluß und wies es auch durch Versuche nach, daß für den Sommer Wasser ebenso gut ist, und für Winter genügt der obige Betrag Alkohol.

Rubberstiefeln auszubessern. — In einem „Blade" aus den letzten Tagen wurde um die Veröffentlichung eines Receptes gebeten, Rubberstiefel und Schuhe auszubessern, worauf folgendes erschien: „Schneide 1 Pfund Kautschuck in dünne, kleine Scheiben; hitze sie in einem passenden Geschirr über einem mäßigen Kohlenfeuer, bis der Kautschuck flüssig wird; dann schütte ½ Pfund zerstoßenes Harz hinzu und schmilz beide Stoffe bei einer mäßigen Hitze. Wenn sie vollkommen flüssig sind, gieße allmählich 3 oder 4 Pfund Terpentinspiritus in kleinen Portionen hinzu und rühre es gut um. Durch die Hinzufügung des letzten wird das schnelle Verdicken und Verhärten der Mischung verhütet werden, und man erhält eine Mischung, die völlig dem Zwecke entspricht, die Rubberoberfläche ꝛc. zusammenzuleimen.

Bemerkungen. — Ein Kohlenfeuer ist deswegen erforderlich, um das Auflodern eines Holzfeuers zu vermeiden, was möglicherweise leicht das Terpentin beim Hereinschütten in Brand setzen kann. Es ist ungefährlich mit Holz, wenn man eine Flamme vermeidet und nur ein mäßiges Feuer unterhält. Am sichersten ist es über einem Ofen. ¾ oder ⅓ davon kann ebenso gut hergestellt werden, wenn man dieselben Verhältnisse dabei festhält, und wenn ich es machte, würde ich alles zusammen gleich in das Geschirr thun, da dann weniger Gefahr vorhanden sein würde, den Kautschuck anzubrennen. Wenn nicht im Gebrauch, halte es bedeckt, um das Austrocknen zu verhüten. Das Harz macht es sehr zähe.

Häute zu gerben mit dem Haar oder der Wolle daran. — 3 Pfund Alaun; Steinsalz (gutes hartes Salz geht auch) ¼ Pfund. Verfahren. — Weiche die Haut 1 Tag im Wasser ein; dann entferne alles Fleisch, Fett ꝛc. Löse durch Kochen den Alaun und das Salz in genügend Wasser auf, um die Haut damit zu bedecken — dieser Betrag für eine Rothwild-, Wolf-, Hund- oder Schafshaut — schütte in einen Tubben, und wenn nur lauwarm, leg die Haut herein und laß sie 4 Tage hindurch weichen, sie dabei mit einem Stößel oder viereckig auslaufenden Holzscheit täglich bearbeitend; dann trockne sie im Schatten, wofür ein warmer Schuppen ein guter Ort ist. Dann erhitze die flüssige Lohe wieder, und weiche die Haut wieder ein wie zuvor, hernach wasche sie gut aus und schlage sie mit einem hölzernen Hammer, bis sie ziemlich weich ist; trockne sie wieder im Schatten und

reibe sie von Zeit zu Zeit gut mit den Händen. Wenn dies alles ordentlich geschieht, wird man eine sehr weiche und geschmeidige Haut bekommen, die sich für irgend einen Zweck, für den solche Häute gebraucht werden, eignet. — „Indian Domestic Economy."

Bemerkungen. — Das Folgende, das etwas verschieden ist, nahm ich vom Toronto „Globe", da es die Methode des Colorirens oder Färbens angiebt und sie so denen gleich macht, die man in Läden verkäuft. Es wurde unter folgender Ueberschrift gegeben:

Matten aus Schafshäuten herzustellen. — „Nimm eine frische Haut und wasche die Wolle in starker Seifenlauge, die für die Hand nicht zu warm ist. Lies allen Schmutz von der Wolle ab und reibe sie gut auf einem Waschbrett. 1 Eßlöffel voll Petroleum zu 3 Gallonen warmer Seifenlauge wird die Reinigung sehr erleichtern. Wasche sie in einer anderen Lauge, oder bis die Wolle weiß und rein aussieht. Dann leg die Haut in kaltes Wasser, genug um sie zu bedecken und löse ½ Pfd. Salz und denselben Betrag Alaun in 3 Pint kochendem Wasser auf; schütte dies über die Haut und schwenke sie im Wasser auf und nieder. Laß sie in diesem Wasser 12 Stunden weichen und hänge sie dann über eine Hecke oder Leine, um abzulaufen. Wenn das ordentlich geschehen ist, strecke sie auf einem Brette zum Austrocknen aus oder nagele sie an die Wand des Holzhauses oder der Scheune, wobei die Wollenseite den Brettern zugekehrt ist. Wenn nahezu trocken, reib in die Haut je 1 Unze zerriebenen Alaun und Salpeter (wenn die Haut groß ist, den doppelten Betrag) etwa eine Stunde hindurch oder so ungefähr. Um dies bequem ausführen zu können, muß die Haut heruntergenommen und auf einer flachen Oberfläche ausgedehnt werden. Falte die Hautseiten zusammen und hänge die Matte fort; reibe sie täglich 3 Tage hindurch oder bis sie völlig trocken ist. Schabe die Haut mit einem Stocke oder stumpfen Messer ab, bis sie von allen Unreinlichkeiten gereinigt ist und reibe sie dann mit Bimsstein oder Tripel. Beschneide sie zu einer schönen Form und du hast eine ausgezeichnete Matte. Färbe sie grün, blau oder scharlachroth, und du hast eine ebenso elegante Matte, als man sie in den Läden kauft. Lammhäute mögen in derselben Weise zubereitet und daraus Kappen und Fausthandschuhe gemacht werden. Hübsch braun oder schwarz gefärbt stehen sie den best importirten Häuten nicht nach. Todtgeborene Lämmer oder solche die sehr jung sterben, liefern sehr weiche Häute die, wenn richtig zubereitet, sich zu ebenso schönen Mänteln, Muffs und Pelzkragen eignen werden, wie es die weitberühmten Astrachan sind. Beim Färben dieser Häute benutzt man niedrige Geschirre, in welche man die Haut mit ihrer Wollenseite nach unten legen kann, damit die Haut selbst durch die heiße Farbe nicht beschädigt wird."

Bemerkungen. — Das Färben kann nach irgend einem der Recepte zum Färben von Wollstoffen vorgenommen werden, mit der Vorsicht, daß man die Haut selbst die heiße Farbe nicht berühren läßt.

1. **Recepte für Backpulver.** — 1 Unze Weinsteinsäure; 10 Unzen Weinsteinrahm; 5 Unzen doppelkohlensaure Soda. Mische es ordentlich und verbessere es noch durch die Hinzufügung von 4 Unzen Mehl.

2. 6 Unz. Weinsteinrahm; 2⅔ Unz. doppelkohlensaure Soda; 4⅓ Unz. Mehl.

Bemerkungen. — Dieses Recept versicherte ich mir von einem Chemiker und es ist ein Recept für eine der feinsten Sorten Backpulver, wie sie im Handel verkauft werden.

Haushalts-Memorandum.

Ich hörte einſt einen hervorragenden Geſchäftsmann ſagen: „Ich habe viele Dollars geſpart und mir viele Annehmlichkeiten im Leben verſchafft indem ich ſorgfältig alle mir werthvoll erſcheinenden Recepte aufbewahrte, die mir im Laufe der Zeit in Fachſchriften auffielen, oder von Freunden empfohlen wurden. Ich glaube ich habe an zwei bis drei hundert davon in meinem Buche aufgeklebt und eingeſchrieben, und würde $50 darum geben wenn ich ſie gedruckt hätte.“ Da ich den Werth des Sammelns guter Recepte kenne ſo habe ich hier, in meinem letzten Buche, einige Seiten freigelaſſen in welchen Jeder Recepte, die ihm von gemeinnützigem Werth erſcheinen, niederſchreiben kann.

Die Toilette.

Beim Barbier und zu Hause.

1. Haar-Färbemittel. — Schwarz. — Gley's Beste.—1. 1 Dr. Pyrogallic acid, destillirt in 6 Unzen reines Regenwasser.

2. Nitrate of Silver, crystallisirt, 2 Drs.; starker Salmiak-Geist, 1 Unze; 1 Dr. Gummiarabicum in ein wenig Wasser aufgelöst. Gut gemischt. Anweisung.—Erst nehme No. 1, reibe es ein und lasse es trocknen; dann verfahre eben so mit No. 2. Sollte durch Unvorsichtigkeit das Gesicht beschmutzt werden, so nimm es mit No. 1 des folgenden Receptes ab.

2. Haar-Färbemittel.—Braun oder heller.—Schwefel von Potasch 1 Unze, destillirt in ½ Pint reinem Regenwasser; dann gebrauche die vorige No. 2. Man gebraucht No. 1, dann, wenn getrocknet, No. 2 von der schwarzen Farbe, dann, wenn diese getrocknet, reguliert man die Farbe mit No. 1 Braun.

Anmerkung. — Sollte Haar oder Bart zu dunkel werden, nehme man das folgende Luster (Reinigungsmittel). Es nimmt Uebung mit Haar-Färbemittel richtig umzugehen.

1. Gley's Kopf-Reinigungsmittel. — Hair Tonic oder See-Schaum.—1 Pint Alkohol, 1 Unze Glycerin, 2 Drs. Spanisch-Fliegen-Tinctur, 1 Unze Salmiak-Geist, 5 Unzen Regenwasser; mische gut. Anweisung.—Gieße es in die Hand und reibe tüchtig in das Haar, bis der Schaum vergeht. Gebrauche je nach Bedarf. Es reinigt die Kopfhaut, wie auch aufgesprungene Hände ꝛc. Für wehe Kopfhaut gebraucht man es einmal täglich; für aufgesprungene Hände Morgens und Abends. Der Verfasser hat es stets an Hand und gebraucht es oft mit gutem Erfolg.

2. Bowers' Barbier-Haar-Reinigungs- und Stärkungs-Mittel.—1 Quart Alkohol, 1¼ Pint destillirtes oder reines Regenwasser, 1 Unze Glycerin, Salmiak-Geist ¾ Unze, oder gerade genug, wenn geschüttelt, es weiß zu machen. Dieses Recept ist von Henry Bowers, der mich 2 Jahre rasiert hat. Spricht aus eigener Erfahrung.

1. Robert Heater's Haar-Reinigungs-Mittel, und Stärkung. — Sehr stark. — 4 Unzen süßes Mandel-Oel in 1 Pt. Alkohol, thue in Oel von Bergamott 2 Drs. oder 1 Dr. mit Citronella 1 Dr. wenn man es haben kann, dann thue Salmiak-Geist 4 Unz.; Roggen-Schnapps 8 Unz.; Gum-Campher ½ Unze; mische gut; schüttle vor dem Gebrauch und reibe tüchtig ein.

Anmerkung. — Robert Heater war Barbier in Dresden, Ohio, wo der Verfasser verheirathet und 14 Jahre wohnte; dort lernte er aus eigener Erfahrung die gute Eigenschaft des obigen Receptes kennen, von welchem die erste Hälfte von einem gewissen Herrn Squires ist.

1. Haar-Oel oder Putz-Mittel, fein. — Castor-Oel und Kölnisch-Alkohol von jedem ½ Pt.; Oel von Citronen-Gras 1 Dr.; Bergamott-Oel ½ Dr.; gut gemischt.

Anmerkung.—Ein Barbier benutzte obiges Oel auf mein Haar und in der Apotheke, wo er es bezog, bekam ich dies Recept, sagt der Verfasser, mit Versicherung, daß er kein besseres Parfüm gefunden. Man kann auch 2 Unzen Castor-Oel zu 1 Unze Alkohol nehmen, wenn man das Haar in Locken halten will.

2. Haar-Parfüm, stark riechend. — 1 Pt. Castor-Oel, ½ Pt. Kölnisch-Alkohol, Lavendel-Oel 2 Drs. (Englisches soll das beste sein.) Bergamott-Oel 8 Drs., Citronella-Oel 4 Drs. Wohlgemischt.

3. Haar-Parfüm, welches graues Haar dunkel macht; ohne Blei, billig und gut. — Glycerin und Rosen-Wasser zu gleichen Theilen 1—2 Unzen. Reibe gut Morgens in die Kopfhaut ein. Ich kann aus eigener Erfahrung versichern, daß die Veränderung ausgezeichnet ist.

4. Haar- und Hand-Parfüm. — Selbst gemachtes Parfüm, sehr fein. — Thue Rosenblätter oder Geraniumblätter oder irgend riechende Blumenblätter, wie Heliotropen, in eine Flasche, drücke sie fest hinein, dann fülle auf mit Glycerin, Korke oder thue einen Glasstöpsel darauf. In 3—4 Wochen ist das Parfüm herausgezogen. Anweisung. — Von diesem Parfüm gieße etliche Tropfen in Wasser und wasche Gesicht und Hände damit, wie auch das Haar. Etwas Bay Rum oder Campherspiritus ist gleichfalls erfrischend. Wasche die Kopfhaut 1—2 Mal in der Woche mit Salzauflösung, ist sehr gut, wenn man mit Bürste und Finger es tüchtig einreibt.

Haar-Wäsche (Shampoo). — Salt of tartar, pulverisirter Borax, Salmiak-Geist, von jedem 1 Unze, 1 Quart Regenwasser; schüttle. Reibe 1 Mal die Woche gut in die Kopfhaut. Gebrauche es fleißig, nachdem das Haar-Parfüm von Glycerin und Rosenwasser gebraucht worden.

Eine Wäsche von Salbeithee 1 Quart mit 1—2 Unzen Borax, pulverisirt und darin aufgelöst, befördert das Wachsthum der Haare, reinigt und hält sie weich und zart.

Haar-Parfüm mit Bay Rum ist besser als mit Alkohol. — Dr. Cap von New London, Conn., gibt „Angeline" in der „Detroit Free Preß Household" das Folgende: Importirter Bay Rum, 6 Unzen; Castor-Oel, 2 Unzen; Spanische-Fliegen-Tinktur, ½ Unze. Mit irgend einem Oel parfumirt, ist gut und unschädlich, 1 Dr. Heliotrop- oder Bergamottöl ist zu empfehlen.

1. Haarwuchs-Mittel, welches einen kahlen Schädel wieder mit Haar bedeckt. — Obgleich Viele daran zweifeln, giebt es Viele die daran glauben. Ein Arzt, der es an sich selbst versuchte, giebt das Folgende als gut und unschädlich, freilich, wo die Wurzeln zerstört sind durch Entzündung, wird es nicht helfen, sonst aber wohl, und es ist keine Gefahr es zu versuchen: Castor-Oel und Alkohol, jedes 2 Unzen; Canthariden-Tinktur und Regenwasser, jedes 1 Unze; Bergamott-Oel, 1 Dr.; mische gut und reibe mit einer Bürste ein.

Anmerkung. — Ungefähr 2 Mal die Woche zu gebrauchen. Ich denke, wenn man es gut mit den Fingern einreibt, ist das besser, als mit der Bürste. Man kann es nur einmal benutzen, wenn die Haut entzündet wird. Man sollte vorsichtig damit umgehen.

2. Italienisches Haarwuchs- und Reinigungs-Mittel. — Rosmarin-Syrup 2 Qt., Liquid Potassa ½ Unze, Salmiakgeist 1 Unze, Oel von süßen

Mandeln 2½ Unze, Castor-Oel 1 Unz., Guten Whiskey 1½ Pt. Es sieht erst etwas milchig, aber setzt sich bald. Schütteln. Ein gutes Haarwaschmittel.

3. Haarwuchs- und Färbemittel. — Man sagt, es sei von Hall & King, und mache graues Haar dunkel. — Lac Sulphur, Bleizucker, 1 Dr. von jedem, Salz 2 Dr., Glycerin 2 Unzen, Bay Rum 8 Unzen, Jamaika Rum 4 Unzen, Regenwasser 1 Pint. Schüttle gut vor dem Gebrauch und halte in dunklem Platz.

Anmerkung.—Präparationen, welche Blei enthalten, greifen oft die Augenlider an und verursachen, daß diese schlaff werden. Der Verfasser denkt, wenn man die Mischung nur 1 Mal die Woche gebraucht und nur das Haar näßt, ohne es in die Haut zu reiben, sei keine große Gefahr. Auch könne man den Bleizucker heraus lassen. Dies Recept ist von Dr. A. B. Mason.

1. Kölnisch Wasser, fein.—Bergamott- und Citronen-Oel, oder Citronen-Gras-Oel, von jedem 2 Drachmen, Orangen 1 Dr., Rosmarin ½ Dr., Neroli ¾ Dr., Essenze Ambergris und Moschus jedes 4 Tropfen, Kölnisch Alkohol 1 Pint. Ab und an zu schütteln.

Anmerkung. — Kölnisch Alkohol ist höchlich gereinigt und sollte zu feinem Parfüm stets gebraucht werden. Der Unterschied im Werth kann nicht groß sein. Ich lasse noch ein Recept zu einem billigeren Kölnisch Wasser folgen.

2. Kölnisch Wasser, billig. — 1 Pt. Kölnisch Alkohol, Oel von Bergamott und vom Englisch Lavendel, von jedem 1½ Dr., Rosmarin ½ Dr., Zimmtöl 2 Tropfen, Citronen-Essenz 1½ Dr. Mische gut.

Parfüm Säcke; zwischen Kleider und gegen Motten. — Nelken, Muskatnuß, Muskatblüthe, Kümmelsamen, Zimmt und Tanguin-Blätter, jedes ½ Unze, Florentiner Orris Wurzeln 8 Unzen. Anweisung.—Pulverisire alles fein, dann gut gemischt und in kleine Säcke gethan, die man zwischen die Kleider legt.

1. Indisches Haarmittel (Bandoline). — Quitten-Samen (auf Indisch Behdana), ½ Unze; bittere Mandeln-Essenz, oder irgend ein wohlriechendes Oel, etliche Tropfen; 1 Pint Wasser; 8 Unzen Alkohol. Anweisung. — Gieße das Wasser kochend über die Behdana, lasse es über Nacht stehen, siebe es durch, thue die Tropfen Oel und den Alkohol dazu, ziehe es auf Flaschen und verkorke dieselben. Die Damen wissen, daß Quitten-Samen die Haare in gewünschter Form erhält, der Alkohol bewahrt den Samen vor dem Verderben.

Anmerkung. — Das Wort „Bandoline" kommt aus dem Französischen und meint „Bandeau", weil die Damen erst ein Band um das Haar binden, bis es getrocknet ist. Kann man nicht Quitten-Samen bekommen, so macht das Folgende ein gutes Substitut:

2. Locken bei feuchtem Wetter in Façon zu halten. — Ein gutes Bandoline macht man von Gummi arabicum oder besser von Gummi tragacanth, ½ Unze, mit gerade genug kochendem Wasser zu begießen, um es aufzulösen, dann thue genug Alkohol hinzu, um es ziemlich dünn zu machen (ungefähr 1 Unze). Lasse es über Nacht offen stehen, dann ziehe es auf Flaschen. Benetze die Locken (oder Bangs) mit der Mischung Abends beim Zubettegehen, krause das Haar nach Belieben, thue das Bandeau um dasselbe bis Morgens, dann nimm das Band ab und streiche die Locken oder Bangs mit den Fingern aus, bis sie

weich sind, dann werden sie sich eben in feuchtem Wasser halten. Sollte irgend Gummi im Haar sein, so nimmt es die oben erwähnte Mischung von Glycerin und Rosenwasser weg, auch kann man dem Haar damit Glanz geben.

Liquid zum Haarkräuseln. — ¼ Unze Carbonate of potassa; Salmiakgeist und Kölnisch Wasser, jedes 1 Dr; Glycerin, ¼ Unze; Alkohol, 1½ Unz.; destillirtes Wasser, 1 Pint. Färben kann man dies mit ½ Dr. pulverisirtem Cochenille. Täglich eine Woche lang zu schütteln; filtrire oder siebe. Mache das Haar damit naß, dann rolle es über die Finger, sobald es getrocknet ist.

1. Cosmetics für das Gesicht. — Frau Chase's Behandlung von Pimples im Gesicht: Nimm Flake white powder ½ Unze in Bay Rum und Wasser, von jedem 2 Unzen, schüttle tüchtig und trage es mit ein Stück weiches Flanell auf's Gesicht, wenn trocken, reibe es ab. Es ist dies sehr gut, es scheint aber daß das folgende Recept einer alten Dame noch besser ist.

2. Einziges Cosmetic einer alten Dame.—Diese sagt mein Cosmetic ist ein flanellner Waschlumpen. Seit 40 Jahren habe ich mit diesem mein Gesicht Abends und Morgens mit klarem Wasser, so heiß wie ich es vertragen kann; ist mein Lumpen zerrissen oder hart, so nehme ich einen neuen. Dies lernte ich von meiner Mutter. Keine Seife, Puder oder Glycerin hat mein Gesicht je berührt, und doch ist es mit 60 Jahren fein und weich. — „Harper's Bazar."

Anmerkung. — Jedenfalls ist dieses Baden und Reiben mit einem Flanell-Lappen sehr empfehlenswerth, da es das Blut in die Wangen bringt. Wer freilich schwach und kränklich ist, der sollte es unterlassen. Wer aber gesund ist, der erhält sicher so seine Schönheit am besten.

Haar zu bleichen, oder blond zu machen. — A. L. B. von Paragon, Jnd., schreibt an die „Blade": Ich habe Manches versucht ohne Erfolg. Die Antwort war: Mische in 10 Unzen destillirtes Wasser aus der Apotheke Acetate of iron und Nitrate of silver, von jedem 1 Unze, mit Nitrate of bismuth 2 Unzen. Befeuchte damit das Haar, warte dann 1 Stunde und befeuchte es dann mit einer egalen Mischung von Sulphide of potassium und destillirtes Wasser.

Anmerkung. — Da ich obige Artikel kenne, glaube ich, daß die Prozedur erfolgreich ist; da ich aber mein weißes Haar nicht mit einem blondem vertauschen mag, so habe ich es nicht selbst probirt.

1. Pomade für Haar, Lippen und aufgesprungene Hände.—4 Unzen süßes Mandel-Oel, Spermacetti 1 Unze; Citronen-Gras-Oel oder Orangen-Blüthen-Oel (Neroli) ½ Dr. Brauche Hitze genug um das Spermacetti im Mandel-Oel aufzulösen; wenn es kalt ist, rühre das Parfüm hinzu, thue es in ein weites Glas damit man es mit den Fingern reichen kann, dann verschließe die Flasche oder das Glas.

2. Pomade, sehr fein. — 1½ Unze weißes Wachs, 2½ Unzen reinen Glycerin, 12 Unzen Castor-Oel; Citronen-Gras-Oel 5 Tropfen, Bergamott-Oel 2 Tropfen, Lavendel-Oel 1 Tropfen, Nelken-Oel 10 Tropfen, Annatto 10 Grs. Alkohol und Wasser wie unten. Anweisung. — Löse das Wachs in ¼ des Castor-Oels mit so wenig Hitze wie nur möglich auf. Dann rühre den Rest des Castor-Oels hinein, dann das Glycerin; rühre bis es kalt ist, thue die ätherischen Oele hinein. Reibe das Annatto in 1 Theelöffel Wasser, bis eben gemischt,

dann thue gerade ſoviel Alkohol hinein und rühre es in die Pomade. Gebrauche nicht zu viel Hitze und das beſte Caſtor-Oel. — „American Journal of Pharmacy."

Bemerkung. — Annatto iſt zum Gelbfärben, ſo auch Tumeric, Cochenille und Carminroth; alle dieſe Färbe-Artikel ſind gut, man kann ſie aber auch weg laſſen.

1. Miſchung zur Vertilgung überflüſſiger Haare, Boudets, oder die beſte Franzöſiſche. — Cryſtalliſirte Sulphide of Sodium 8 Drs. 10 Drs. ungelöſchter (unslacked) Kalk. Stärke 11 Drs. Anweiſung.—Pulveriſire jedes für ſich, miſche und thue in verkorkte Flaſchen. Zum Gebrauch miſche mit ein wenig Waſſer; trage es 3—4 Minuten auf die Stelle, löſe dann mit einem ſtumpfen Meſſer ab.

2. Daſſelbe, von our own Druggist. — Pulveriſirter Kalk, wie oben, 8 Drs. Carbonate von Potaſh und Sulphuret von Potaſſium, von jedem 1 Gr. Miſche und thue auf Flaſchen wie oben. Nimm ſtets nur genug zum Miſchen einen kleinen Platz zu becken; in 5—10 Minuten nimm es ab.

Bemerkung. — Ich habe von dieſer Miſchung viel verſchickt, ſage aber Jedem, daß es beſſer iſt das Haar wachſen zu laſſen, da es leicht brandartige Wunden hinterläßt. Sollte dies je der Fall ſein, durch Zufall oder in der Abſicht die Haarwurzel zu zerſtören, ſo behandle man die Wunde wie eine Brandwunde.

3. Haare, überflüſſige zu vertilgen. — Unter dieſem Titel giebt ein Correſpondent folgendes Recept, das ſo nahe zu meinem obigen Mitteln kommt, daß ich es kopire. Sein Plan iſt eine nachträgliche Abwaſchung mit Eſſig, nachdem die Miſchungen aufgetragen waren. Nimm 1 Unze friſchen Steinkalk, 1 Dr. reine Potaſh, Sulphuret of Arſenik 1 Dr. Anweiſung. — Pulveriſire fein, in einem Stein- oder Glas-Mörſer, thue ſoviel weiches Waſſer hinzu, um einen weichen Brei zu machen. Waſche die Haare mit warmem Waſſer, lege die Miſchung die nöthig den Platz zu bedecken darauf; wenn die Stelle roth wird, waſche ſie ab mit ſtarkem Eſſig. Dies muß in 3—5 Minuten geſchehen, nimm dazu einen Flanell-Lappen, die Haut wird dann weich und nicht beſchädigt.

Bemerkung. — Dies kann aufgehoben werden in verkorkte Flaſchen, und nur wenig zur Zeit aufgelöſt. Es ſollte die Maſſe ſo dick wie ein Meſſerblatt aufgelegt werden.

Campher-Eis. — Für aufgeſprungene Wangen, Lippen und Hände. — Benzoated Rindstalg ½ Pfund, weißer Wachs 2 Unzen, pulveriſirter Campher 1 Unze, Engliſch Lavendel-Oel 1 Dr. Anweiſung. — Der Rindstalg wird ausgelaſſen, durchgeſiebt und 2 Dr. pulveriſirter Benzine, oder Benzine-Säure hinein gerührt. Das Wachs wird bei mäßiger Hitze darin geſchmolzen; der Campher wird in wenig Alkohol pulveriſirt, was am beſten der Apotheker thut, dann zu dem Talg gemiſcht, wenn kalt das Lavendel-Oel hinzugethan und in weithalſige Flaſchen aufbewahrt.

Bemerkung. — Vaſeline iſt beſſer wie Talg; Lammstalg iſt zu nehmen.

1. Bay Rum für Barbiere. — Magneſia und pulveriſirten Borar von jedem 30 Grs., Bay-Oel ½—1 Dr., Alkohol 2 Unzen, Dilute-Alkohol 1 Ot. Anweiſung. — Reibe den Magneſia, Borax und Bay-Oel in die 2 Unzen ſtarken Alkohol in einem Mörſer, filtrire und thue den Dilute-Alkohol darüber, daß er durch den Magneſia bringe.—Mt. Vernon, (O.), Barbier.

Bemerkung. — Je mehr Bay-Oel, desto ähnlicher ist es dem Bay Rum; sehr verwendbar für das Haar und für Kranke. Wenn man wie bei Kölnisch das Schnupftuch benutzt und daran riecht, und sich übers Gesicht streicht, ist es sehr erquickend.

Toiletten-Wasser für Damenhände. — Dies ist in Wahrheit ein Toiletten-Wasser. Thue pulverisirten Borax, 5 Unzen, in eine Flasche mit 1 Pt. Wasser; wenn es aufgelöst, muß, wenn die Flasche mit Wasser gefüllt ist, stets etwas Borax auf dem Boden der Flasche bleiben. Nach der Gartenarbeit gieße man ein wenig hiervon in Wasser, um es weich und sanft zu machen. „Es ist sehr reinigend," sagt Prof. Beal von der „Michigan Agricultural College, Lansing." Und durch dieses Mittel werden die Hände stets weiß, glatt und weich erhalten. Man kann natürlich auch den Kopf damit waschen.

Wasser für Hände, wenn sie rauh durch Arbeit oder Kälte. — Man wasche die Hände in Essig, in welchen man eine Hand voll Kornmehl gethan, reibe sie gut, wasche sie ab und reibe sie dann ein mit dem Haarmittel, bestehend aus Glycerin und Rosenwasser; dieses macht weich und heilt. Wenn sie selbst gesprungen von Kälte ist dies eine gute Kur.

2. **Weizen-Kleie** im Wasser ist gleichfalls sehr gut, auch Hafermehl ist gut; das Beste, aber Letzteres zu gebrauchen ist, wie folgt:

3. **Hafermehl-Seife, die Hände weich zu erhalten im Winter.** — Nimm weiße Castileseife (weiße ist am weichsten), ¼ Pfd.; schmelze dies bei geringer Hitze in 1 Unze süßem Mandel-Oel, dann nimm es vom Feuer und rühre 1½ Unzen Hafermehl hinein.

Bemerkung. — „Rosemary" sagt, dies sei die einzige Seife, die Damen gebrauchen sollten im Winter. Ich würde sagen, wenn 1 Dr. Rosemary's-Oel hinzugethan würde, die Damen an diesen besonderen Geruch erinnern, so oft sie die Seife benutzen.

1. **Schill Dandruff) vom Kopfe zu entfernen.** — Reinige den Kopf vollständig. Nimm soviel Boracic acid wie man in einem Pint Wasser auflösen kann und gebrauche diese Lösung 3 Mal täglich.

Bemerkung. — Das beste Mittel, den Kopf zu reinigen, ist das geschlagene Weiße eines Eies.

2. Herr E. Wilson recommendirt dafür Caustic potash Lösung, 2 Drs.; Rosenwasser, 8 Unzen; gemischt.

A MODERN DAIRY SCENE.

Recepte für die Milchwirthschaft.

Butter.

Butter-Bereitung.—Eine neue Art oder neue Entdeckung, Milch zu setzen; angeblich eine schwedische Erfindung, in Wirklichkeit aber eine Yankee-Erfindung.— Pastor Dr. Prime publizirt in dem „New Yorker Observer," was wie er annahm und gab, eine neulich gemachte schwedische Erfindung ist. Er sagt:

„Eine Erfindung wurde kürzlich von Herrn Swarz gemacht, welche sehr werthvoll zu werden verspricht für die Milchwirthschaften der Farmer. Bei der alten Methode der Milchsetzung wurde diese in flache Gefäße gethan und 24 Stunden oder länger hingesetzt zum Rahmansetzen. Gewöhnlich wird die Milch unterdessen sauer, der Rahm wird durchdrungen von fettigen Säuren, nimmt theilweise zersetzte Körper, schädlich für das Aroma und längeres Aufheben der Butter an. Nach Swarz' Methode wird die Milch, sowie sie ankommt, in tiefe eimerartigen Gefäße gethan, die in Eisbehälter stehen. Dadurch wird nicht allein die Temperatur so herabgesetzt, daß die Gefahr des Sauerwerdens auf ein Minimum beschränkt wird, sondern wider alle Erwartung befördert dies das Ansetzen der Sahne, sodaß in Eimern, welche 16 Zoll Milchtiefe enthalten, die Sahne fast alle ansetzt in 12 Stunden. Die Butter von solchem Rahm ist nicht blos rein in Aroma, sondern besonders geeignet zum Aufbewahren. Die Methode greift rasch um sich."

Zu Obigem gebe ich folgende Explication von einem Herrn, der sich Ivenans schreibt, welche zeigt, daß, wenn diese Entdeckung nicht wirklich von Herrn Starr aus Lichtfield, Conn., herstammt, so wurde sie doch 3—4 Jahre früher von ihm angewandt, ehe sie in Schweden publizirt wurde. Dieser Schreiber und Reisende sagt:

„Ich finde das Obige in einer Pariser Zeitung, welche diese Methode für neu u. wundervoll erklärt. Vor 3 oder 4 Jahren schrieb ich eine Notiz, die im „New Yorker Observer" veröffentlicht wurde u. zwar über die ausgezeichnete Milch-Wirthschaft meines Freundes Starr in Lichtfield, Conn. In dieser Notiz gab ich ausdrücklich die Methode an, welche mein Freund beim Setzen seiner Milch anwende. Nicht nach alter Mode in flache Schüsseln oder Kufen, sondern in Gefäße, 20 Zoll tief, die in Eiswasser oder an sehr kaltem Platze stünden. Dies ist also die von Schweden als neue Erfindung verschriene Methode. Es ist eine Yankee-Erfindung, wie lange aber im Gebrauch, weiß ich nicht. Die Schweden aber als kluges Volk eignen sich jede Verbesserung zur Hebung ihrer Milch-Wirthschaften an."

Anmerkung. — Es wird auch behauptet, daß, wenn man die Milch nach dem Durchsieben erhitzt bis sie Wrinkeln zieht, die Sahne sich rascher bildet. Ich bin aber überzeugt, daß die, die kaltes Quellwasser durch ihr Milchhaus laufen lassen können, oder in der Nähe von Flüssen wohnen, so daß sie sich billig mit Eis für diesen Zweck versehen können, werden den Abkühlungs-Prozeß nicht blos als den besten, sondern auch als den vortheilhaftesten finden.

Butter.—Gold-Raudig; wie zu machen. — Auf einer Fair der Chester County Agricultural Society, Pa., bekam Isaak Acker den ersten Preis für Buttermachen, die folgender Weise bereitet war: Er füttert 10 Qt. Kornmehl und Kleie, halb und halb gemengt, jeder Kuh täglich, mit dem Heu. Er glaubt nicht,

daß Kornfutter gute Milch macht. Die Temperatur beim Buttern des Rahms war 57 Grad, und dauerte von 12—20 Minuten. Er gebrauchte 6 Unzen Salz und 3 Unzen weißen Zucker zu 20 Pfund Butter.

Buttern.—In kürzester Zeit. — Viele klagen, daß der Rahm nicht buttern will; zu Solchen würde ich sagen, daß „Tante Ellen" von Oxford, Pa., ein Mittel dafür gefunden und in dem „Blade" veröffentlicht, sie sagt: „Ich hatte mich gleichfalls zu beklagen und fand dies Mittel, indem ich mich an meine Schwestern durch die Presse wandte. Es kamen viele Rathschläge, ich benutzte aber nur den Einen und hatte nie mehr zu klagen, daß die Butter nicht kommen wollte. Dies Mittel ist, die Milch nie über 24 oder höstens 36 Stunden stehen zu lassen, ehe man sie abschäumt. Diesem Plan folgend, lasse ich die Abendmilch 36 und die Morgenmilch 24 Stunden stehen. Die meisten Buttermacher behaupten, daß die Milch die nicht länger steht, bessere Butter giebt. In kaltem Wetter denke ich, kann die Temperatur des Rahms höher sein, wie im Sommer, ich halte 66 Grad für richtig."

Butter färben, zehnjährige Erfahrung. — Von künstlicher Butterfärbung will ich hier die Erfahrung von Frau S. E. H. von Circleville, O., geben, wie sie dem „Blade" mitgetheilt. Sie sagt:

„In Beantwortung einer Anfrage, wie man Butter färbt, kann ich sagen, daß ich seit zehn Jahren Annatto zu meiner vollständigen Zufriedenheit anwende. Ich kaufe es Unzenweise, nehme ein Stückchen wie eine Hickorynuß, löse es in einer Tasse Wasser auf; das genügt für mehrere Male. Wenn der Rahm im Butterfaß, rühre man 1 Löffel voll hinzu, dies färbt 5 Pfund Butter. Viele Damen werden Einwendungen machen, allein wir können keine gelbe Butter herstellen im Winter ohnedem. Ist die Butter süß und gut, kann das Annatto nur den Geschmack verbessern, nicht schädigen. Wenn Butter nicht gut und appetitlich aussieht hat sie wenig Werth. Ich bin eine Farmerfrau, habe aber stets gute Butter und gutes Brod und verkaufe wöchentlich zehn Pfund Butter zum höchsten Marktpreis."

Bemerkung. — Gegen den Gebrauch von Annatto läßt sich nichts sagen. Meine Mutter färbte oftmals ihren Käse damit. Webster sagt, „es ist eine Art gelbroth oder röthlichem Färbestoff, gemacht aus dem Samen des Bixa orellana Baumes, der in den amerikanischen Tropen wächst, und zum Färben von Butter und Käse verwandt wird." Ich stimme mit der Dame von Circleville überein, daß Annatto der Butter nicht schadet. Für den eigenen Gebrauch braucht man keine Farben, was aber zum Verkauf bestimmt, wird einen höheren Preis bringen und besser ansprechen, wenn es schön gefärbt ist. Ich würde noch Jedem, der seine Butter färben will, das Annatto anrathen, selbst präparirt für den Zweck nach obiger Vorschrift, da man sich auf gekaufte Präparate nicht immer verlassen kann.

Es gibt noch immer Leute, welche nach folgender Methode das Färben mit gelben Rüben vorziehen. Folgendes entnehme ich dem „Germantown Telegraph", worin es vor Jahren publicirt wurde. Es scheint dem „Telegraph", daß „Farmer's Wife" auf diese Weise in Besitz derselben kam, dann kam es in den „Western Rural" und dann wieder in den „Telegraph", den ich jetzt selbst reden lasse. Man braucht keine Angst zu haben, das eine oder andere Mittel zu gebrauchen. Also der „Telegraph" sagt:

„Wir sahen im „Western Rural" einen Brief von einer Farmers-Frau, um auf unschädliche Weise Butter zu färben, die dadurch bedeutend gewinnt. Es besteht einfach in der Anwendung von der orangegelben Rübe, wie folgt: „Für 3 Gall. Rahm nimm 6 oder mehr große gelbe Rüben, wasche und reibe sie auf einer groben Reibe. Begieße sie dann mit kochendem Wasser, welches die Farbe heraus nimmt. Thue den Rahm in das Butterfaß, seihe den Saft der gelben Rüben

durch einen Lappen und buttere. Sollte der Rahm warm sein, muß der Rübensaft abgekühlt werden vor dem Gebrauch. Außer der Farbe erhält die Butter einen süßen grasbutterartigen Geschmack."

Soweit der Bericht, den wir in jeder Hinsicht endorsiren. Vor ungefähr 15 Jahren bot uns eine Nachbarin ihre Butter an, und da sie von besonders gutem Geschmack, nahmen wir Alle, die sie hatte. Obgleich es mitten im Winter war, wie wir sie zuerst kauften, blieb sie an Farbe und Geschmack gerade so gut wie Grasbutter. Da wir nicht heraus bekommen konnten, wodurch diese Butter excellirte, baten wir die Nachbarin um Aufklärung: Diese lachte und gab uns dann ganz dieselbe Methode an wie oben „The Farmer's Wife", die wir früher publicirt und die in verschiedene andere Blätter übergegangen. Nun, dies Recept ist leicht genug für Jeden, um es zu versuchen, und einfach wie eine Tasse Thee, dabei ähnelt es der sogenannten „Gilt-edged" Butter, wie je eine auf den Markt kam, ohne daß die Kühe auf der Weide waren. Es ist also absolut nicht nöthig im Winter schlechtere Butter zu verkaufen. Die Mühe und kleine Mehr-Ausgabe bei Bereitung der besseren Butter bezahlt sich rasch durch Mehr-Einnahme.

Butter. — Gut zu machen im Winter. — Viele Leute denken, sie könnten im Winter keine gute Butter machen, da die gelbe Farbe fehlt, die im Sommer da ist, und daß es deßhalb der Butter an Güte fehle. Solchen Leuten giebt das Obige den nöthigen Fingerzeig ihrer Butter die nöthige Farbe zu geben. Und das Folgende von einem alten Buttermacher, S F. Adams, wird, ohne Zweifel, Viele interessiren, denn es ist praktisch und zufriedenstellend. Auf Anfrage des Redacteurs von „The Farmer" giebt derselbe die folgende lehrreiche Antwort:

„Auf Ihre Anfrage wie man im Winter gute Butter macht, diene Ihnen Folgendes: Wir halten 10 Kühe, theils hiesige, theils Jerseys. Das Futter ist gut, frühgeschnitten Heu, 2mal täglich. Ich tränke die Kühe gleich nach dem Füttern. Dann füttere ich Kornmehl und Waizen Kleie von Jedem 1 Qt. gebrüht, mit 2 Qt. süße abgerahmte Milch für jede Kuh 2 Mal täglich. Bette sie auf Sägemehl und Blätter. Gebe ihnen so viel Salz wie sie mögen. Wir melken vor dem Füttern und reinigen den Stall jedesmal vor dem Melken. Wir seihen die Milch durch ein Tuch, erhitzen sie bis zu 180 Grad, setzen sie dann in kleine Pfannen, in denen sie nie über 36 Stunden stehen bleibt, ehe wir sie abrahmen. Den Rahm bewahren wir in einem kalten Platz, ohne ihn frieren zu lassen. Der Raum in welchem wir die Milch aufheben wird in gleichmäßiger Temperatur gehalten durch einen Ofen von Seifenstein. Die Milch steht auf runden Regalen, die an stehenden Pfosten befestigt 6 bei 6 Zoll und 8 Fuß lang, darüber Leisten genagelt 8 Zoll auseinander. Die Pfosten sind zum drehen, damit man leichter an die Milch kann. Die Regale fassen 64 Pfannen. Ich schöpfe 2 Mal täglich Rahm ab, und buttere 2 Mal die Woche. Der Rahm steht 12 Stunden nach dem letzten Schäumen, reif zu werden, ehe ich buttere, und wird im Butterfaß auf 62 Grad erwärmt durch heiße, süße Milch. Die Butter wird dreimal gewaschen, dann gewogen, ½ Unze Salz genommen zu 1 Pfund Butter; das beste Salz was zu haben. Ich gebrauche keinen Trog, sondern eine Butter-Kiste mit geschlossenem Deckel. Ich wünsche meine Butter, nachdem sie gesalzen, luftdicht, bis sie in Rollen geknetet wird, und luftdicht auf den Markt gebracht. Die Hand berührt nie die Butter, ich gebrauche einen Butterstampfer, könnte keine Woche ohne dem sein. Dann wird die Butter in viereckige Pfunde verarbeitet und auf den Markt gebracht, 2 Mal die Woche. Farmer die Milch verkaufen, thun dies das ganze Jahr, warum nicht auch Butter-Verkäufer? Etliche zweifeln an Absatz, aber gut bereitete Butter findet Absatz und nicht zu 30 Cents, nein, zu 40 Cents das Pfund. Buttermachen ist ein Geschäft wie andere und will gelernt sein. Es sollte der Eine so gute Butter machen können wie der Andere. Man sagt: Es ist zu harte Arbeit für Frauen, lasse es die Männer thun — nun, ein Mann kann so gute Butter machen wie die Frau, wenn er es versucht und viel zu machen ist."

Bemerkung. — Wer sich nach Obigem richtet wird gute Butter liefern; man ollte aber dieselbe stets zwei Mal wöchentlich auf den Markt bringen, da frisch geutterte stets am süßesten schmeckt.

Butter nicht im Butterfaß geknetet, noch im Waſſer gewaſchen, ſondern in „Brine.“—In einer Verſammlung der Dairyman Aſſociation von Ohio, ſagte Hr. Hawley von Syracuſe, N. Y., "Butter ſollte nie im Butterfaß geknetet werden, weil ſie dann bricht und ſalbig wird. Auch nicht in Waſſer gewaſchen, ſondern in „Brine“ und dann ausgewaſchen in der Buttermilch."

Butter nicht zu ſchnell und nicht zu viel zu bearbeiten.—Das Journal of Chemiſtry ſagt hierüber: „Bearbeite Butterweder zu ſchnell noch zu viel. Arbeite leicht, bis alles Salz gleichmäßig vertheilt iſt; ſonſt wird die Butter nicht gleichfarbig ſein. Iſt ſie zu feſt geknetet wird ſie ſchmalzartig werden. Laſſe ſie ſtehen, oder thue ſie fort in den Trog 24 Stunden. Dann bearbeite ſie genug, um alle Buttermilch zu entfernen, dann wird die Butter trocken oder wie ein Stück Käſe, dann forme in Rollen und laſſe 24 Stunden ſtehen, bis ſie hart und firm wird. Schlage dann das Tuch um das eine Ende, den Stempel auf das Andere. Das Tuch ſollte in dem Butterwaſſer naß gemacht und dann um die Butter geſchlagen werden. Die Hände ſollten nie die Butter berühren, ſondern dieſe mit der flachen Paddle und dem Holzlöffel formen."

Butter feſt und hart zu machen bei heißem Wetter. — Ein Blatt gibt folgende Methode der beſten engliſchen Buttermacher unter dieſem Thema und ſchreibt: Carbonate of soda, 1 Theelöffel, pulveriſirten Alaun 1 Theelöffel, gemiſcht, und beim Buttern in ſo viel Rahm gethan, wie nöthig iſt um 20 Pfund Butter zu machen. Das macht ſie hart, firm und ſüß. Es wirkt auf den Rahm und verliert ſich mit der Buttermilch. Man ſollte es nicht miſchen ehe man es gebrauchen will. — „Harper's Weekly."

Preis-Butter. — Erſter und zweiter Preis. — Wie gemacht. — Chas. S. Sargent von Brookline, der kürzlich auf einer Fair den erſten Preis bekam in Greenfield, Conn., berichtet ſeine Methode wie folgt: „Anfolgende Probe von Butter wurde gewonnen von einer kleinen Heerde Jerſey Kühe, die gefüttert wurden mit 1 Qt. Kornmehl, 2 Qt. Kleie, ¼ Buſhel gelbe Rüben und 10 Pfund engliſches Heu täglich für jede. Die Milch ſteht in flachen Pfannen 24 Stunden ehe ſie geſchäumt wird, mit einer Temperatur von 62 Grad. In der Bearbeitung der Butter werden zwei Regeln befolgt: 1. Kein Waſſer darf ſie berühren. 2. Keine Hand darf ſie berühren, nur hölzerne Schaufeln und Löffel. Sie iſt geſalzen mit dem beſten Salz und ungefärbt. Sie bringt jetzt 1 Dollar per Pfund." Die Farmington (Ct.) Creamery Company nahm den zweiten Preis, und berichtet wie folgt: „Dieſe Butter wurde gewonnen von der Milch von 4 importirten Guernſey Kühen, gefüttert mit Heu, Süß-Korn-Stalks und täglich mit 2—3 Qt. Kleie. Es wurde auf der Farmington Creamery gemacht und 24 Stunden in Waſſer geſetzt in tiefe Kühler. Der Rahm ſtand 24 Stunden ehe gebuttert wurde, und die Butter wurde mit ¾ Unzen Salz zum Pfund geſalzen."

Bemerkung.—Es iſt alſo die Butter nicht in Waſſer, ſondern in „Brine" (Lake) zu waſchen und nicht mit den Händen zu verarbeiten.

Butter in der Hitze des Sommers zu halten. — Um ſie im Sommer zu bewahren, ſollte man ſie in Steintöpfen firm einpreſſen, und eine Brühe aus 2 Pfund Salz, ¼ Unze Salpeter, 2 Unzen Stückenzucker zu jedem Quart kochendem Waſſer, das gebraucht wird. Gieße das Waſſer auf das Salz; rühre bis es vergangen und laſſe ſtehen bis es kalt iſt; dann gieße etwa 2 Zoll tief unter die Butter und ſie läßt ſich gut aufbewahren.

2. Ein neuer Blumentopf, gewaschen und mit 2—3 Lagen nasser Lappen umwickelt, sagt man, soll, wenn über die Butter- oder Milch-Schüssel gestülpt, diese so kalt wie Eis halten. Man muß die Lappen aber naß halten.

Meiereien, (Creameries) Leitung und Vortheile derselben beim Buttermachen. — Die Führung und Leitung einer kleinen Meierei unterscheidet sich nicht viel von solcher einer kleinen Privat-Milchwirthschaft wo Butter und Käse hergestellt wird, nur, daß Erstere in größerem Styl arbeitet und deßhalb ihre Produkte billiger liefern kann, wie Letztere. Es kann z. B. in einer Creamery, wo 200 Kühe gehalten werden, ein Mann mit einem Gehülfen die Arbeit verrichten, die sonst in 20 Dairies separat von so viel Leuten gethan werden müssen. Da nun außerdem die Produkte derselben, von selber Qualität, ebenso verpackt und von einem Agenten auf den Markt gebracht wird, so wird an Arbeit, Räumlichkeiten und Lohn große Summen gespart Dieses reduzirt die Kosten von Butter und Käse auf ein Minimum und erhöht bedeutend die Einnahmen und den Profit. Im Falle, daß die 20 kleinen Buttermacher diese in kleinen Rollen billig an die Händler der kleinen Orte verkaufen müssen, senden die Meiereien ihre Produkte in großen Ladungen in Refrigerator-Cars auf der Eisenbahn ab in solcher Weise, daß sie die höchsten Preise realisiren können. Dies ist ein Vortheil und eine Ersparniß der Kosten, so daß der Leiter einer Creamery den doppelten Gewinn hat und weniger Kosten. Wenn nun Butterfabrikanten früher gut leben konnten, so können sie sicher Capitalisten werden unter jetzigen Umständen.—„N. Y. Times".

Schutzdächer, worunter man melkt.—Aufbewahren der Milch-Eimer.—Für Melken im Sommer ist es sehr gut, ein Schutzdach zu haben, unter welchem man die Kühe binden kann um ihnen eine Handvoll Grünfutter vorzuwerfen, welches gleich nachher entfernt werden muß. Im Winter wäre es ja passend für Schafe und anderes Vieh. Die Milch beim Melken wird nicht staubig, welches sonst leicht durch Schlagen und Umherschlagen mit dem Schweif geschehen kann. Die Eimer sollten von Metall und nicht von Holz sein. Alte hölzerne Eimer können nicht rein gehalten werden. Auch sollte ein Milcheimer nie für etwas anderes benutzt werden, sondern mit Wasser ausgewaschen, gebrüht und umgekehrt werden.

Käserei.

Einheimischer und ausländischer.—Zum Versandt fertig bereitet.—1. Einheimischer Käse.—Eigner selbst von nur 5—6 Kühen werden es zu ihrem Vortheile finden, nach Schluß der Butterbereitungs-Saison sich mit der Käserei zu beschäftigen und da ich hier die Belehrung von andern, die die Sache besser verstehen und mehr mit der Fabrikation derselben vertraut sind, immer zuerst gebe, so räume ich dieses Mal das Feld und gebe die Erfahrung von L. B. Arnold, laut der „N. Y. Tribune", zuerst, und nach dem die Erfahrungen eines meiner Vettern, David Sanders, von Strykersville, N. Y., der s. Z. 12—20 Kühe hielt und Jahre hindurch seinen eigenen Käse machte, der sich auch des Beifalls der umliegenden Kaufleute und Händler erfreute. Er konnte den Bedarf nicht decken und weshalb, weil der von ihm fabrizirte Käse den ihn Genießenden besser mundete. Herr Arnold erklärt:

„Käselab ist das Haupterforderniß bei der Käsebereitung. Sollte süßer Rahm zu haben sein, so ist er vorzuziehen, da derselbe immer rein und süß ist. Wäre kein Rahm zu haben, so ist er leicht zu ersetzen, indem man reine und süße Milch mit etwas Salzlauge vermengt und 6—8 Mal umrührt. Das nächst Nothwendige ist ein hölzerner Waschеimer, groß genug um die Milch von 4—5 Kühen, nach 2maligem Melken, aufzunehmen. Er soll ein durchlöchertes Abtheilungsbrett, 10 Zoll groß und lang genug um in die Mitte des Waschеimers zu passen, besitzen. Der Eimer sollte ebenfalls zwei Krahnen am Boden und zwar an gegenüberliegenden Seiten besitzen.

„Ein Thermometer ist nöthig, um beim Kochen den Hitzgrad nicht zu übersteigen und Anbrennen zu verhüten. Für die Milch von nur einigen Kühen kann dieses auf einem Kochofen geschehen. Um die gewonnene Milch zu theilen, kann man ein scharfes Messer gebrauchen. Reifen der passenden Größe und mit Muslin zum Auspressen versehen, müssen zur Hand sein und stark genug um das Auspressen von 1500—2000 Pfd. Gewicht zu ermöglichen. Ein Lokal von der stetigen Temperatur von 70 Grad ist nöthig, doch darf dasselbe weder dumpfig noch zu trocken sein. Abgesehen des zu erbauenden Raumes werden alle zur Bereitung nothwendigen Geräthe die Summe von $10.00 Anschaffungskosten nicht übersteigen. Nun zur Bereitung. Die Hände des Milchmädchens müssen beim Melken immer rein und sauber sein. Die Milch die Abends gemolken, wird in zinnernen Schüsseln während der Nacht abgekühlt und am Morgen der Rahm abgeschöpft; die Morgens gewonnene Milch muß auf 90—94 Grad gebracht werden.

„Unsere älteren Milchfrauen wärmten die Abends gemolkene Milch, aber es ist besser dies nicht zu thun und dann Morgens die frische Milch abzukochen. Es ist gut die Milch zu rühren, doch ist guter Käse besser, als solcher der übereilt bereitet wurde. Der Rahm wird in ein irdenes Gefäß gebracht, und nachdem die heiße und kalte Milch hinzugefügt durch einen Seiher ausgepreßt. Sodann soll man den Rahm umrühren um das Gerinnen in 12—15 Minuten möglich zu machen und den Topf wohl bedecken um Kühlung zu verhüten.

„Sobald der Käsekuchen hart genug ist, um ein reines Anschneiden zu erlauben, so breche man solche sorgfältig in halbzöllige Würfel und läßt solche dann längere Zeit stehen. Man wiederholt das Aufrühren, bis die ganze Molke wieder reducirt ist, ungefähr in einer Stunde und dann mit Wasser 140—150 Grad Wärme, bis der Inhalt des Zubers sich um 3—4 Grad erhöht, indem man dabei fleißig rührt, da kein Theil rascher erhitzt werden sollte, als der andere. Wenn die kleinen Würfeltheile genügend erwärmt sind, so fügt man wieder Wasser zu, um die ganze Mischung auf 98—100 Grad zu bringen. Dann rühre man wieder auf, bis man durch den Druck der Hand merkt, daß der Käse springen könnte. Sowie man dies merkt, lasse man den Käsekuchen setzen, so lange es nöthig ist, um das Sauerwerden zu verhüten.

„Die Molke wird gewöhnlich erhitzt, um den Hitzgrad auf den Käsekuchen überzutragen. Der einzige Vortheil dabei ist, das Verdünnen der Molke zu verhüten. Wasser ist dabei vorzuziehen, da durch das Molkige, wenn es erwärmt, das Sauerwerden beschleunigt würde. Nach einiger Zeit dreht man das Molkenfaß um, das Brett, welches alles theilt, herausgenommen, der Käsekuchen wieder in die Mitte des Kübels zurückgebracht, das halbrunde Holz darunter gebracht und der Kübel wieder in seine frühere Lage gebracht; dadurch kann der Käsekuchen auf beiden Seiten frei abgelassen werden. In dieser Verfassung sollte Alles gelassen werden, bis der Käsekuchen so faserig wird, daß er sich theilt, gerade wie wohlgekochtes mageres Fleisch.

„So lagernd um zu reifen, sollte Alles gelegentlich umgebreht werden, um alle Theile gleich warm zu halten, um das Ansammeln entweichender Molke zu verhüten und wohl verschlossen, damit Kühle vermieden wird. Die Reife des Käsekuchens wird durch Käselab hervorgerufen und geht am besten bei einer Temperatur von 98 Grad vor sich. Sollte sich diese Temperatur verringern, dann drehe man den Kübel um und begießt den Käsekuchen mit 100 Grad warmen Wasser, bis Alles wohl erwärmt ist. Hat der Käsekuchen die beschriebenen Eigenschaften, so ist er fertig. Er bildet dann eine teigige, solide Masse und muß dann so fein sein, daß Salz in allen seinen Theilen leicht durchdringt. Ein kleiner Käsekuchen kann in einigen Minuten mit dem Messer in Würfel geschnitten werden. Größere Käse sollten mit einer Maschine die rotirt, ähnlich einer Dreschmaschine, und durch einen Trichter, den Käsekuchen festzuhalten, behandelt werden. Die Maschine kann durch die Hand gedreht werden.

„Braucht man den Käse zu augenblicklichem Gebrauch, so nimmt man ½ Pfd. Salz und mische solches gut mit 25 Pfd. Käsekuchen. Bei längerem Aufbewahren nimmt man ½ Pfd. zu 15—16 Pfd. Käsekuchen. Das Pressen und Binden des Käses sollte dem Milchmädchen überlassen sein. Wenn es wünschenswerth ist den Käse größer zu machen als der Ertrag von einem Tage ergibt, so mache man denselben in der gewöhnlichen Weise und der Käse von einem Tage wird fein zermahlen und nachdem er in Wasser von 100 Grad Wärme gelegen, kann derselbe dem Käsekuchen vom vorigen Tage beigesetzt werden und zusammengepreßt, indem man ein wenig Salz zufügt um das durch das warme Wasser vielleicht Entzogene zu ersetzen. Unsere Vorgänger pflegten den Käse, sowie er aus der Molke kam, gleich zu salzen, pressen und binden. Dies war ein Hauptfehler. Der größte Vortheil bei dem jetzigen Gebrauche ist, den Käsekuchen warm und frei von allem Molkigen zu halten, ohne Salzen, erst nach 2—3 Stunden nach dem Trennen von aller Molke. Unsere Vorgänger hielten es für nöthig sogleich zu pressen.

„Die Behandlung während der Zeit des Einlegens bis zum Pressen ist der wichtigste Theil während des ganzen Prozesses, indem man mehr Zeit darauf verwendet, wodurch der Käsekuchen rascher und kräftiger reift und Defecte leichter vermieden werden. Man kann unter richtiger Behandlung mehr in einer Stunde erzielen als sonst in einer Woche. Richtig bereitet ergiebt sich ein angenehmer, kräftiger Geschmack, und eine solide, reiche Zusammensetzung. So gestalteter Käse gewinnt an Verdaulichkeit und nährenden Eigenschaften, sowohl für Solche, die gerne Käse essen, als auch für Invalide und zwar mehr wie alle andere thierische Kost. Ich kann behaupten, daß der alte Weg lange nicht so günstig ist. Bei sofortigem Einlegen und Pressen wurden alle diese Vortheile nicht erreicht. Früher wollte man so rasch als möglich fertig werden; der war der beste Arbeiter, der in kürzester Zeit fertig war. Jetzt ist es anders. Es ist das Wichtigste und das Ziel, den besten Käse zu bereiten, und derjenige ist der beste Arbeiter, der sich nicht übereilt."

Bemerkungen.—Diese Anweisungen sind so einfach, daß Jeder, der solche befolgt, nicht fehlen kann, guten einheimischen Käse zu fabriziren; ich halte dafür, daß jeder Farmer seinen eigenen Bedarf decke.

2. Von dem Milchergebniß von 12 oder mehr Kühen ist es empfehlenswerth, eine Kufe zu haben und zwar groß genug, um alle Milch aufzunehmen. Man kann solche von allen Seiten mit Wasser umgeben, wenigstens muß Wasser unter der Kufe sein, um Anbrennen der Milch zu vermeiden, wenn sie erwärmt werden soll,

ebenso für das Kühlhalten der Milch während der Nacht. Ich schrieb s. Z. meinem Freunde Herrn Sanders und gebe untenstehend seine Erklärungen. Ich schrieb ihm, als ich in 1879 an diesem meinem dritten und letzten Receptbuche arbeitete, jetzt nahezu 9 Jahre zurück. Ich arbeitete gewissenhaft und regelmäßig mit allem Fleiß, dessen ich fähig war und Gott sei Dank ist es jetzt fertig und ich hoffe, daß es Vielen gut thun wird.

Im Schreiben an meinen Vetter Sanders, wollte ich wissen, wie Käse mit Tüchern zu bekleiden, wie wir ihn aus den Fabriken kommen sehen, wie viel Käselab nothwendig ist, die beste Art des Pressens und viele andere Punkte, wie aus seiner Antwort zu sehen und wie ich solche noch nicht veröffentlichte. Anfolgend bringe ich seinen Brief!

Holland, N. Y., den 14. April 1879.

„Mein lieber Vetter Chase, M. D.! — Ihren Brief vom 4. ds. Mts. erhielt ich richtig.

1. „In Antwort betreffs des Einschlagens in Tücher: Nachdem der Käse circa 2 Stunden in der Presse war, nimmt man ihn heraus, packt ihn fest in das Tuch, dreht ihn um und bringt ihn nochmals 24 Stunden unter die Presse oder bis zum nächsten Morgen. Man fängt mit leichtem Druck an und schweren Druck später. Preßt das Tuch eng anschließend an den Käse, um zu vermeiden, daß sich Fliegen ansetzen. Ich denke, die Hebelpresse ist das wahre Prinzip beim Pressen.

2. „Abgerahmte Milch kann man solange halten, als sie süß bleibt, ob zwar sie bei kaltem Wetter leicht bitter wird und dies das Aroma des Käses zerstört.

3. „Ich weiß keine Regel bei Anwendung von Käselab, da dies sehr verschiedenartige Stärke besitzt. Erfahrung und Praxis müssen dabei helfen.

4. „Ich will versuchen anzugeben, wie wir unsern Käse machen. Wir seihen die Abends gemolkene Milch in eine Kufe, füllen die äußere Umhüllung unter und um die Milch mit kaltem Wasser, wenn gewünscht kann man mittels Feuer erwärmen, um die Milch vom Sauerwerden zu bewahren. Morgens schäumt man die Milch ab, bringt den Rahm in das Seihtuch und seiht solchen, wenn warm, durch, um den Rahm zu lösen. Wer guten reichen Käse erhalten will, darf den Rahm nicht für Butter verwenden, dann wird bis 80 oder 85 Grad gekocht, wenn das Käselab zugefügt wird und von 30—35 Minuten stehen lassen, dann läßt man nochmals die geronnene Milch stehen und schneidet den Käsekuchen ab, da wartet man dieselbe Zeit ehe die Molke erhitzt wird, nach 10 Minuten erhöhe den Hitzgrad allmälig, bis solcher 100 Grad ist. Man arbeite mit sauberen Händen, um zu verhüten, daß sich der Käsekuchen verdickt, bis er berstet. Das Feuer läßt man ausgehen und Alles solange stehen, bis die Molke eine unangenehme Süße annimmt, seiht die Molke ab und füge Salz zu. (Man sehe Hrn. Arnold's Tabelle für das richtige Quantum). Hierauf wird der Napf gefüllt, 2 Stunden lang gepreßt, eingewickelt, umgebreht, wieder eingefüllt und bis zum anderen Morgen gepreßt.

„Letzte Saison sandten wir unsere Milch nach der Fabrik, da die Gesundheit meiner Frau nicht stark genug war. Meine Frau bereitete den Käse immer selbst, ich halte es jedoch für zu anstrengend für eine Frau, wir erhielten jedoch ein Drittel Käse weniger, als wir selbst gewonnen. Der geringste Preis, den ich seit dem Kriege erhielt, war 12½ Cts. per Pfund. Die Preise sind jetzt niedriger, aber ich

hatte von meinen Kunden, die Offerte von 10 Cts. per Pfund, falls ich ihnen verkaufen wolle, ich war jedoch nie im Stande alle meine Kunden und Nachbarn zu befriedigen. Da ich kein Tagebuch führte, kann ich keine richtige Schätzung geben, wie viel Milch für eine gewisse Quantität Käse nothwendig ist. Kann jedoch soviel sagen, daß ich es für das beste Geschäft für einen Farmer halte und stimme mit Ihnen überein, daß jeder Farmer wenigstens seinen eigenen nothwendigen Bedarf decke.

Freundliche Grüße für Sie und Familie,

David Sanders."

Anmerkungen. — Ich denke, daß Obiges, wie auch Herr Arnold behauptet, jeder kräftige Mann oder Frau, alle Schwierigkeiten, die mit diesem Geschäfte verbunden sind, bewältigen können, ebensogut mit wenig oder vielen Kühen, da die Arbeit dieselbe ist. Sollte Jemand viele Kühe besitzen und Käse für den Londoner Markt machen wollen, so gebe ich folgendes Schreiben aus dem „Rural New Yorker":

2. Zum Versandt, feiner Käse. — Folgend ist der Prozeß für feinsten goldgelben Käse für den London Markt in einer der bewährtesten Käse-Fabriken in Herkimer County N. Y.:

„Im Sommer bei warmen Wetter, kühlt man die Milch unter den Kufen bei einer Temperatur von fließenden Wasser zu 70 Grad Fahrenheit. Das Wasser wird für die Nacht abgedreht und der Schüttler langsam des Morgens in Bewegung gesetzt. Falls bei kühlem Wetter eine Temperatur von 74 Grad erreicht ist sperrt man das Wasser ab. Am Morgen ist die Temperatur auf 64 Grad Fahrenheit gefallen.

„Der Geschäftsführer Herr Fairchild, sagt, daß er die Temperatur jedoch nicht wünscht, die Milch wird zu süß, oder ist noch nicht reif genug für seine Methode um Käse zu machen. Im Sommer wird die Milch zu einer Temperatur von 82 Grad Fahrenheit erwärmt und eine genügende Quantität von guter süßer Käselab hinzugefügt um rasches Gerinnen zu erleichtern, so daß solche in einer Stunde zum Schneiden fertig ist. Die Masse muß klar und eben gestrichen werden können wenn man den Finger einsticht und solchen hebt. Dann wird der Käsekuchen mittelst Stahlmesser länglich geschnitten und 10 Minuten stehen gelassen. Gleich darauf schneidet man kreuzweise, worauf nicht mehr geschnitten werden darf. Darauf wird die Masse der Hitze ausgesetzt und die Temperatur langsam auf 98 Grad gebracht. Inzwischen wird der Käsekuchen sorgfältig mit den Händen abgenommen, so daß die Theile ¾ Zoll groß sind. Wasser wird unter den Behältern gebracht und ist dem Dampfe vorzuziehen. Sowie das Wasser auf 98 Grad ist, wird die Hitze abgeschlossen, aber zur Ausgleichung der Wärme wird das Wasser unter den Behältern auf 100 Grad gebracht. Der Käsekuchen wird nun 10—15 Minuten aufgerührt, langsam bis die Hitze vertheilt ist, dann läßt man Alles still stehen da es nur nothwendig ist aufzupassen und den Käsekuchen gelegentlich aufzurühren bis sich die Säure entwickelt. Es nimmt gewöhnlich eine Stunde dazu um Säure bei heißem Wetter genügend zu entwickeln und wenn dieser Punkt erreicht, welches sich durch den Geruch bemerkbar macht, wenn ein heißes Eisen dabei gebraucht wird, so wird sich der Käsekuchen in Fäden ⅜ Zoll lang um das Eisen schmieren. Bei diesem Punkte, den der Käser nicht versäumen darf, wird das Molkartige sofort beseitigt und der Käsekuchen abgenommen. Er wird dann durchgerührt um alles Molkige zu entfernen und man fügt Salz zu, 3 Pfd. Salz zu 1000 Pfd Milch.

„Im Sommer fügt man eine Portion Annattoine der Milch zu, da die Londoner Händler auf Bestellungen einen etwas gefärbten Käse verlangen. Diese Annattoine-Zufügung wird nach Whitman & Burrell's Recept bereitet und man nimmt eine Theetasse voll zu 1000 Pfund Milch. Dies gibt die gewünschte Farbe und spricht dem Geschmack der Londoner sehr zu.

„Im Frühling und Herbst, wenn den Farmern erlaubt ist, eine Portion der Milch abzurahmen, ist die Fabrikation eine ganz andere, wie folgt: Die Milch wird zur Temperatur von 84 Grad gehalten, eine Quantität Käselab zur rascherem Gerinnen in 40 Minuten beigefügt. Die Masse wird dann, wie oben geschildert, geschnitten und der Temperatur von 96 Grad ausgesetzt und allmälig auf 98 Grad erhöht, um den Ausgleich des Wassers und des Käsekuchens herzustellen. Herbst-Käse wird in dem Verhältniß von 2¼ bis 2½ Pfund Salz zu 1000 Pfund Milch versetzt; bei Winter-Käse nimmt man nur 2 Pfund Salz. Bei dieser Sorte Käse ist auch kein solches Quantum von Säure nöthig. Wenn man bei der Probe mit heißem Eisen den Säurestoff soweit entwickelt, so wird man dies durch die Bildung der Fäden auf dem heißen Eisen gleich bemerken. Im Winter ist es nöthig, die Molke so rasch als möglich zu beseitigen und den Käse gleich in den Käsenapf zu bringen."

Anmerkung.—Wir halten jetzt einheimischen Käse im Kleinen und Großen, ebenso den feinen Käse von den Fabriken und so kann Jeder zufriedengestellt sein. Der Letztere ist ohne das Färben für den Gebrauch am heimischen Herde und für den Heimmarkt.

3. Buttermilchkäse, einfach und wenn gewünscht gewürzt. — Deutsche vorzügliche Bereitung. — Einer deutschen landwirthschaftlichen Zeitung zufolge wird ein vorzüglicher Buttermilchkäse auf folgende Art hergestellt: „Gekochte und abgekühlte Buttermilch wird in einen Käsehüller oder schweren leinenen Beutel gethan bis die Molken herausgeseiht sind, worauf er nicht zu sehr gesalzen und gewürzt und gehörig gemischt wird. Ein Löffel voll Alkohol wird jedem Pfund Käse beigefügt, geknetet und in beliebige Formen gebracht. An der Luft getrocknet, werden sie dann in mit heißen Molken getränkte Tücher gepackt, darauf in gut bedeckten Fäßchen an einem warmen Platze aufbewahrt. 4 Tage genügen um sie schmackhaft zu machen, werden jedoch mit dem Alter sehr gewinnen. Die kleinen Handkäse werden im Winter ganz trocken, werden jedoch leicht appetitlich gemacht, wenn man sie in Meerrettigblätter gehüllt in einem Fäßchen verpackt. In 3—4 Wochen schon sind sie köstlich schmeckend."

Anmerkung. — Viele Leute sind große Freunde von Buttermilchkäse und diejenigen die sie nicht gerne gewürzt lieben, brauchen nur etwas Salz beifügen.

Käse-Fabrik, Herstellungskosten der nothwendigen Gegenstände und deren Preise. — Ich kann dies Thema nicht besser schließen, als ich einen Artikel der Fostoria „Review" wiedergebe. E. A. Davidson von Gilroy, Cal., erklärt die Einrichtung seiner Käserei für den Gebrauch der Milch von 500 Kühen, welche wohl nur von Wenigen gebaut wird. Es ist wahrscheinlich, daß die Herstellungskosten in den Mittel- und Oststaaten etwas geringer sind als in Californien. Er schreibt:

„* * Ich erbaute kürzlich eine solche Käserei für 500 Kühe und gebe die Kosten als Basis. Folgende Kostenpunkte sind wahrheitsgetreu, dabei ist keine Berechnung für eine Pumpmaschine die das Wasser in die Behälter bringt, wie wohl solche in vielen Gegenden sind. Fließendes Wasser ist vielmehr wünschenswerth entweder durch Quellen oder artesische Brunnen, da dies viel weniger kostet, und die laufenden Ausgaben verringert. Auch ist es ein Schutzmittel gegen Sauerwerden der Milch, was immer vorkommen kann, wo kein gutes fließendes Wasser zu finden ist. Ebenso giebt es keinen Schaden an der Maschine oder Pumpe die ja doch vorkommen, die viel Trubel machen und manchmal den ganzen Vorrath von Milch verderben. Folgendes ist die Liste alles Nöthigen mit Angabe des gegenwärtigen Preises:

Drei 600-Gallonen haltende Kufen, zu je $80.00	$240.00
Eine Presse mit Kapazität für 80 sechzigpfündige Käse	25.00
Zehn Pressenschrauben	70.00
Dreißig Telescop-Reife	90.00
Ein 80-Gallonen Wage-Kanne	15.00
Ein Milchleiter	5.00
Ein Käsekuchen-Sink mit perforirtem Boden	20.00
Ein 6 Pferdekraft Siedekessel mit Speiser und vollständigem Röhrensystem zur Verbindung der Kufen	275.00
Zwei Käsefüller	5.00
Zwei Käsemesser, ein horizontales und ein vertikales	15.00
Wage, 900 Pfund Capacität	45.00
Wage, um Salz abzuwiegen	10.00
Zwei Töpfe für Käselab	5.00
Zwei Töpfe für Färbemittel	2.50
Eine Käsemühle	30.00
Ein Sink zum Waschen und Reinigen der Utensilien	10.00
Ein Set Probier-Instrumente	5.00
Eimer, Kannen, Schüsseln, Käseschaufel u. s. w.	6.00
Total	$873.50

Bemerkungen. — Alle angegebenen Recepte für Käse und Butterbereitung, sind zwar wenige, wir denken jedoch, einfach, klar und vollständig wahrheitsgetreu und zuverlässig.

Hausthiere.

Recepte für ihre Krankheiten und Anleitung zu ihrer Pflege und Behandlung.

Pferde.

Allgemeine Bemerkungen über die Natur derselben.—Es ist eine allgemein anerkannte Thatsache, daß „eine gute und sanfte Behandlung ein Pferd gut, gefügig und sanft macht". Ebenso macht ein „bockbeiniger" Mann ein Pferd „bockbeinig". Ein schlechter Kutscher verdirbt stets ein gutes Pferd. Nur in ganz vereinzelten Fällen kommt es vor, daß ein Pferd von Natur bösartig und halsstarrig ist. Es liegt daher im Interesse Aller, welchen die Sorge und Zucht von Pferden obliegt, aus dieser Wahrnehmung den besten Nutzen zu ziehen. Durch verständige Behandlung werden sie bald ein Verständniß dessen, was vom Pferde verlangt wird, bei diesem erzielen. Man sei ein gütiger Lehrmeister und das Pferd wird ein gelehriger Schüler sein. Schreit, flucht und wettert man aber auf das arme Thier ein, so wird man es verwirren und aufregen und dadurch gründlich verderben.

Wer ein sanftes, zuverlässiges Pferd haben will, muß sich sein Vertrauen durch freundliche Behandlung im Stall wie Draußen zu erwerben suchen. Diese Behandlung muß eine gleichmäßige sein. Heute es liebkosen und es Morgen mißhandeln, zerstört dieses Vertrauen und flößt dem Pferde Furcht und Haß ein. Die Araber, welche den Ruf haben, die erfolgreichsten Pferdezüchter der Welt zu sein, behandeln ihre Pferde mit derselben Zärtlichkeit, wie ihre Kinder; diese gewöhnen sich in zartester Jugend daran, das Pferd als zu ihnen gehörig zu betrachten, sie spielen mit dem Füllen wie mit ihrem Kameraden und so wird das Pferd der beste Freund des Menschen. Kein Pferd der Erde kommt dem des Arabers gleich an Feuer, Ausdauer und Schönheit und doch ist es folgsam und leicht zu lenken, wie kein anderes. Wir behandeln das Pferd zumeist mit abscheulicher Roheit. Oft zeigen sich Knaben, und die Jugend überhaupt, äußerst rücksichtslos und ungeduldig. Um dem Pferde ihre Ueberlegenheit zu zeigen, zerren sie in dummer Weise an den Zügeln, fluchen und schwören und peitschen drauf los. Solche dumme Jungen müssen sich selbst beherrschen lernen, bis sie wissen, daß Geduld und vernünftige, gleichmäßige Behandlung allein bei Thieren sowohl wie bei Menschen von Erfolg begleitet ist. Es wird dann wenig sogenannte „trickige" Pferde mehr geben.

Auch mit Kühen und Schafen soll man sich auf freundschaftlichen Fuße stellen. Man gebe den Thieren hie und da eine Leckerei, ein wenig Salz oder Zucker, ein Stückchen Apfel, eine Rübe, und man wird finden, hauptsächlich bei dem jungen Zuwachs, daß sich weit besser mit ihnen hantiren läßt. Es ist ganz natürlich, daß das Füllen oder Kalb bei solcher freundlichen Behandlung bald den Spender kennen lernt und eine Zuneigung für ihn faßt, anstatt ihn zu fürchten und zu flie-

hen. So ist es auch mit den Pferden. Behandelt sie gut und sie werden aus Liebe gehorchen, wo sie aus Furcht störrisch sind. Seid dem Pferde ein Freund und das Pferd wird euer Freund sein bis einer oder der andere stirbt.

Wie lange ein Pferd arbeiten sollte. — Es wird von unsern besten Pferdemännern behauptet, daß mit unsern vielen arbeitsparenden Maschinen ein Pferd nicht über 9 Stunden den Tag arbeiten sollte; jedenfalls sollte es Mittags zwei Stunden zum Fressen haben, und dem Futter Gelegenheit geben verdaut zu werden, wodurch man seiner Kraft für die Nachmittags-Arbeit sehr nachhilft. Siehe die Verdauung eines Pferdes verglichen mit der eines Ochsens, zeigend wie jedes gefüttert werden sollte.

Aufziehen und Einbrechen der Füllen. — Ein Correspondent des „Practical Farmer," welcher wie er sagt hierin viel Erfahrung hat gibt seine Ansichten und Uebung auf diesem Felde, und auch solch Beispiele von Sanftmuth, und Leitbarkeit nach seiner Behandlung, welche so sehr mit dem übereinstimmt was ich beim Aufziehen und der Behandlung von Füllen für richtig halte, daß ich es für wirksamer halte und nutzbringender als irgend etwas daß ich hierüber sagen könnte. Er sagt:

„Ich binde meine Füllen schon am zehnten Tage und lasse sie an der Mutter Seite geführt werden wenn ich sie treibe. Ich hatte nie Mühe ein Füllen auf diese Weise zu führen und lange ehe es entwöhnt war hatte es sich an den Halfter gewöhnt. Ich habe soeben ein 2 jähriges Füllen von der Weide geholt um es ein wenig zu üben. Dies Füllen hatte sich schon am Halfter gewöhnt als es noch säugte und ist jetzt so fromm als irgend ein Pferd auf der Farm. Ein 16-jähriger Nachbarsknabe der es vor einigen Tage gesattelt hatte, trieb es einige male im Hof umher und dann allein damit fort. Ich hätte es nicht erlaubt hätte ich gewußt was er vorhatte aber er brachte das Füllen so fromm wie mein altes Kutschenpferd zurück. Dies ist ungefähr meine Erfahrung mit Füllen denen gelehrt worden ist geführt zu werden und am Halfter zu gehen. Ich glaube es ist ein Leichtes, Füllen daran zu gewöhnen, daß ihnen das Geschirr aufgeworfen wird und Ketten um die Füße gelegt werden oder daß etwas von seinem Rücken fällt ohne daß es erschrickt. Dies muß, wenn je, dem Thiere gelehrt werden wenn es jung ist. Ich glaube es ist leicht ein Füllen so abzurichten, daß wenn beim Berg abfahren der Halte-Riemen sich löst und ihm der Wagen auf den Leib rollt es nicht erschrickt und davon läuft sondern stille steht und den Wagen aufzuhalten sucht. Ich erinnere mich zweier Fälle in denen ich gewiß schwer beschädigt oder getödtet worden wäre, hätte ich die muthige Stute die ich trieb nicht von Jugend auf dressirt. Die Fälle waren diese: Als ich einmal dem Miami Fluß auf einer Landstraße nahe kam und gerade auf einen abschüßigen ¼ Meile langen Berg kam, löste sich einer der Bolzen mit dem die Scheeren befestigt waren und fiel heraus. Diese Seite der Scheeren fiel auf die Hacken der Stute und wenn ich anhalten wollte lief ihr der Wagen gegen den Leib. Ich fuhr volle 300 Yards bergab ehe ich anhalten konnte so daß es *nicht für mich* gefährlich war abzusteigen und das Rad haltend den Wagen zum stehen zu bringen. Aber die Stute versuchte nicht einmal zu schlagen.

„Der andere Fall war dieser: Als ich einmal mit einer Ladung Holz auf einem Berg hielt, und beim Aufsteigen auf den Schwebe-Baum trat und mich an ein Stück Holz hielt, glitt das Stück heraus und ich fiel zwischen die Hufe der Stute und das Stück Holz fiel rasselnd auf die sich über mir befindlichen Ketten. Hätte sie überhaupt angezogen so wäre der Wagen über mich gefahren da ich gerade vor dem Rad lag. Ich behaupte nicht, daß jedes Pferd wie das meinige abgerichtet werden kann, aber was es in der Jugend lernt vergißt es niemals. Ich glaube nicht daran, daß ein Füllen niemals arbeiten soll bis es 4 Jahre alt ist. Wir müssen natürlich verständig sein und unsere jungen Pferde nicht überanstrengen indem wir sie schwer ziehen lassen. Ich sehe keinen Grund warum ein Füllen nicht ebenso

gut arbeiten soll als ein Junge, und der arbeitet von seinem 12ten oder 14ten Jahre an. Ein junges Füllen kann man von seinem 30. Monate an für leichte Arbeit benutzt machen und sein Halten bezahlt machen. Und wenn es verständig behandelt wird, ist es so viel besser. Eine Bedingung beim Abrichten eines Füllen ist unerläßlich, das ist, daß man sich beherrscht. Der Mann, welcher zornig wird und das Füllen reißt und peitscht, ist nicht fähig, ein Füllen zu halten, und braucht nicht zu erwarten, daß es fromm und gehorsam wird."

Anmerkungen. — Wie der Mann sagt, es wird nicht jedes Pferd, auch mit derselben Behandlung, so fromm und lenkbar sein, wie seines, aber der Herausgeber glaubt, daß 9 aus 10 unter gleichen Verhältnissen so werden. Aber gewiß nicht ohne Abrichtung in der Jugend.

Dem Füllen das Gebiß geben und an das Geschirr gewöhnen. — In den warmen Frühlingstagen, wenn das Füllen 1 Jahr alt ist, kann man mit dem Gebiß anfangen, und wenn das Füllen die oben genannte Behandlung von Jugend auf gewöhnt ist, wird es das Gebiß eben so fromm nehmen, als irgend sonst was thun. Nachdem man das Gebiß und Zubehör angelegt hat, lasse man das Füllen in einem freien Hofe, ohne Wagen, Schafkrippen u. s. w. los und lasse man es sich an das Gebiß und Geschirr gewöhnen. Eine Stunde ist genügend, achtgebend daß man es von Tag zu Tag mehr und höher zäumt, bis die richtige Kopfhaltung erreicht ist. Ich liebe ein zu hohes Halten des Pferdekopfes nicht. Nach ein oder zwei Tagen kann man eine 12—15 Fuß lange Leine an das Gebiß befestigen und es um einen herum laufen lassen, es dann und wann streichelnd und schmeichelnd um ihn zu zeigen, daß man nichts Böses vorhat. Man sollte dies nicht so lange thun um das Füllen zu ermüden oder zu quälen. Dieses sollte von Tag zu Tag wiederholt werden und wenn es zwei Jahre alt ist, sollte man es aufschirren und neben seiner Mutter einspannen, wenn sie fromm und sanft ist, sonst neben einem alten frommen Pferde, zuerst nur mit dem Geschirr herum getrieben, dann mit einem leichten Wagen und nie mehr wie zwei darin, und so bis es sich gewöhnt hat, so zu thun, als sein Begleiter thut. Aber nie auf lange Reisen, nur um der Entwickelung der Muskelkraft zu Hülfe zu kommen. Selbst wenn das Füllen 3 bis 4 Jahre alt ist, sollte es vorsichtig getrieben werden, nie überladen, da dies das kritische Alter des Füllens ist, oder die Zeit des zweiten Zahnens und kann es dann keine harte Nahrung kauen, wie es nach vollendetem Zahnwechsel im Stande ist. Ja, alle jungen Pferde sollten vorsichtig behandelt werden und nie zu anstrengender Arbeit verwandt werden bis sie 6 Jahre alt sind. Wonach sie mit dieser früheren Vorsicht nach und nach bis zum 10. oder 12. Jahre kräftiger und geschwinder werden, während, wenn sie mit 4 und 5 Jahren zu schwerster Arbeit benutzt, sie nicht länger als bis zum 8. oder 9. Jahre besser werden.

Das Entwöhnen und Ueberwintern der Füllen. — Wenn der Stute ein wenig Hafer auf der Weide bewilligt wird, welches sehr zweckmäßig ist, so wird das Füllen bald lernen mit ihr zu fressen und sobald dies bemerkt wird, sollte man ihm ein oder zwei Händevoll täglich geben, wo die Mutter nicht dabei sein kann, um es ihm wegzuraffen, wobei man seine Entwickelung und Größe vermehrt und die Mühe spart, es beim Entwöhnen fressen zu lehren. Wenn die kühlen Nächte sich einstellen, ist es am besten, die Stute über Nacht in den Stall zu führen und das Füllen nahebei anzubinden, wenn der Platz es erlaubt, (aber es nicht saugen lassen,) da dies die halbe Mühe des Entwöhnens spart, ohne daß sie es merken,

und frißt die Stute Wurzeln, wie Beeten, Karrotten, Rüben, Aepfel, Kürbis u. s. w., sollen dieselben in kleine Stücke geschnitten werden, um das Ersticken zu verhüten. Manche Personen glauben, daß man allen Zuchtstuten das Wurzelfressen lehren sollte, um ihren Gesundheitszustand zu verbessern. Das Füllen wird auch bald lernen sie zu fressen, aber man soll ihnen nicht so viel erlauben, um lose Därme zu bekommen; nur genug, um der Verdauung beizustehen. Einige lassen ihre Füllen bis zum Winter mit der Mutter laufen, aber es ist weder für das Füllen noch für die Mutter gut, namentlich wenn sie wieder trägt. Das Füllen sollte von der Mutter nach dem 6. Monat getrennt oder entwöhnt und sollte namentlich im ersten Winter gut versorgt werden. Es sollte entweder einen warmen Stall oder wenigstens einen warmen trockenen Platz mit reichlich Streu haben, muß jeden Tag gut gebürstet werden, vorsichtig und zart mit den Beinen umgehend und es so an das spätere Striepeln gewöhnen. Gebe ihm täglich ein Quart gesunden Hafer, mit süßem, reinem Heu und sein Theil Wurzeln, wie man hat. Grobes Futter ist nicht zu gebrauchen, da es sich bei jungen Thieren zu fest packt, um leicht verdaut zu werden. Wenn der Herbst sehr trocken ist, kommt man der Verdauung des gedörrten Grases leicht mit einigen Rüben, Karrotten oder Beeten zur Hülfe. Mit dieser Hülfe wird es die Muttermilch lange nicht so vermissen als anderseits; und wenn es sich schon dran gewöhnt hat, wird man jetzt viel weniger Mühe haben. Wenn man 8 oder 4 Füllen für sich in ein Feld, von den Müttern getrennt, halten könnte, würde man noch viel weniger Mühe als mit einem haben.

Profit des Füllen aufziehens. — Man kann ein Füllen für ungefähr denselben Preis aufziehen wie eine Kuh; aber es ist mit 3 Jahren soviel werth als 3 oder 4 Kühe. Nicht nur muß man die richtige Art der Stuten halten und die richtige Art Füllen ziehen, auch die Mutter muß die richtige Behandlung wie oben angegeben genießen. (Siehe Zuchtstuten, richtige Behandlung der, u. s. w). Sie muß reichlichen Stallraum wenn nöthig haben. Und da der Profit des Ziehens guter Füllen so groß ist, wie oben bemerkt, und die Nachfrage so groß wird, lasse den Farmer die Stuten halten welche zur Arbeit auf der Farm eben so fromm und gut sind und lasse den Stadtleuten die letzteren haben da sie sich mit der Züchterei nicht befassen.

Füllen mit gewöhnlicher Abrichtung. — Halfterziehen zu kuriren. — Füllen welche nicht in der Jugend daran gewöhnt wurden an der Seite der Mutter zu gehen wie oben gesagt, belästigen oft den Abrichter indem sie am Halfter reißen.

Für solche bringe eine Sprungstange an die andere Seite der Krippe an aber so daß es sie nicht sieht. Dann binde es mit einem Halfter, Riemen oder besser Strick fest, ihm 3 bis 4 Fuß Spielraum gebend. Lasse den Strick durch ein Loch in einer angebrachten Wand gehen und befestige ihn an die Sprungstange. Das Füllen wird bald seine ganze Kraft dran versuchen doch bald aufgeben und an die Krippe nach wenigen Zügen gehen und es nicht wieder versuchen.

Ich habe dies in Zufriedenheit gebender Weise im Walde gesehen. Dort wurde ein Bäumchen mit der richtigen Federkraft zugestutzt und das Füllen mit einem langen Strick daran gebunden. Nun beginnt der Kampf, der nach wenigen Minuten zu Gunsten des Bäumchens entschieden ist. Man glaubt es sei besser das Füllen das Bäumchen nicht sehen zu lassen, aber ich glaube das Thier merkt nicht daß es sein Gegner sei.

Füllen das Rückwärtsgehen zu lehren. — Wenn ein Füllen sich ziemlich an das Geschirr gewöhnt hat, wäre es gut demselben das Rückwärtsgehen auf folgende Weise zu lehren. Nachdem man es oben auf ein ziemlich abfallendes Stück Land geführt fasse man es kurz an beide Zügel, sich vor ihm hinstellend, und es sanft zurückdrängend. Dann rück' dem Abhang zu. Lasse es nicht seitwärts gehen. Schlage es ja nicht, schmeichle es. Sage fortwährend "back, back," und es wird bald lernen und willig thun was von ihm verlangt wird wenn es sanft und mit Geduld gethan wird. Nachdem es auf abfallendem Boden ziemlich kann versuche es auf ebenem. Hiernach spanne es in ein leichtes Gefährt und wiederhole es erst auf abfallendem und dann auf ebenem Grund, und zuletzt, wenn die Straße fest ist, steige in den Wagen, ziehe leicht an den Zügeln und sage "back, back," bis er vollkommen versteht was von ihm verlangt und es eben so willig als alles andere thut. Es ist nur daß Pferde nicht wissen was von ihnen verlangt wird, oder daß sie zuerst zu schwere Ladung zurückziehen müssen, daß man so viel Mühe mit dem zurückziehen hat. Ist es dem Füllen gelehrt so kann es das Pferd. Dieser Plan ist bei Pferden so gut wie bei Füllen anzuwenden, aber man gebraucht bei Pferden die nicht die Vortheile einer jugendlichen Erziehung genossen haben, mehr Sanftmuth, mehr Geduld, mehr Zeit um dasselbe zu erreichen. Man beobachte die drei unten angegebenen Dinge, und man wird nie fehlen:

1. Man stelle das Pferd immer mit dem Rücken bergab.
2. Wenn aufgeschirrt, brauche man nur einen leichten leeren Wagen.
3. Während der Lehrzeit sei immer liebevoll und sanft. Nehme nur eines zur Zeit und wenn es gelernt hat, und man hat einen Begleiter für es, lehre ihm dasselbe; zuletzt spanne sie zusammen ein, lasse es beide vorsichtig zusammen ausführen. Am Ende bezahlt sich alle Mühe des Lehrens durch die Nützlichkeit der Pferde.

Zucht-Stuten, richtige Behandlung von, vor und nach der Zeit des Fohlens. — Der Herausgeber ist dem Thierarzt des „New York Spirit" und einem Correspondenten des „Michigan Farmer" für folgende werthvolle Anweisungen über richtige Behandlung und Fütterung der Zuchtstuten in dieser kritischen Zeit ihres Lebens verpflichtet; und es wird namentlich nöthig sein auf das Betragen der Mutter dem Füllen gegenüber zu achten, wenn es ihr erstes ist, denn sie kann gegen dasselbe liebevoll sein oder auch nicht; demnach ist achtsame Behandlung nöthig bis das Füllen auf ist und sich wohl befindet. Die Schreiber ähneln einander im Geschriebenen so sehr, daß einer vom andern hätte abgeschrieben haben können, aber ich weiß nicht wer der Abschreiber wäre. Aber da jeder theilweise mehr ausführlich ist so werde ich alle wichtigen Punkte anführen ohne beide ganz wiederzugeben. Da das Wiederholung benöthigte habe ich oben beiden Ehre zu Theil werden lassen. Die Verbindung ist verständig und der Beachtung werth. Sie ist wie folgt:

„Das beste Futter für Zuchtstuten sind Maisstengel, gutes Timothy Heu und gemahlenen Hafer und Weizenkleie, zu gleichen Theilen 4—6 Qt. täglich. Der gemahlene Hafer und die Weizenkleie setzen die Mutter nicht nur im Stand das kommende Füllen mit zweckmäßigem Futter zu versorgen, sondern es läßt sie auch kräftig und gesund bleiben und dem wachsenden Fötus (Füllen im Mutterleib) mit dem geeigneten Material zum Aufbau von Fleisch und Knochen zu versorgen.

„Die Mutter sollte auch regelmäßige und leichte Bewegung haben. Wenn sie im Gespann getrieben wird, sollte sie nicht schneller als gehend getrieben werden und nicht schwer beladen werden, weil man Gefahr läuft, die Mutter zu beschädigen und das Füllen zu tödten. Sie sollte Nachts und bei allem stürmischen Wetter ge-

stallt oder geschützt sein. Wie die Geburtszeit herannaht, bedarf sie namentlich der Sorge und Behandlung des erfahrenen Züchters. Sie sollte Tag und Nacht bewacht werden, da manches werthvolle Füllen verloren geht, das mit 2 Minuten Arbeit hätte gerettet werden können. Sobald das Füllen geboren ist, sollte der Wärter sogleich darauf sehen, daß der Kopf von dem ihn umgebenden Haut-Sacke sofort befreit wird, da es sonst bald ersticken würde. Das nächste ist den Nabelstrang zu durchschneiden, ungefähr 5 Zoll vom Füllen und das Ende bindend, um Blutung zu verhüten u. s. w. Dies sollte womöglich gethan werden, ehe die Mutter sich erhebt, denn manches Füllen hat einen Nabelbruch davon getragen, weil die Mutter sich erhoben, ehe der Strang durchschnitten war. Nachdem obiges gethan ist, lasse die Mutter eine halbe Stunde mit ihrem Füllen allein und bewache genau ihr Thun und Treibeu. Wenn sie dem Füllen wehe zu thun sucht, so trenne es von der Mutter und wickle es in eine wollene Decke bis es trocken ist. Nach einigen Stunden sollte der der Stute bekannte Wärter versuchen, das Füllen saugen zu lassen. Wenn nöthig, muß die Stute mehr oder weniger gezwungen werden. Der Ruck und einen Fuß aufschnallen, oder der Seitenriemen muß angewandt werden, während der Wärter das Füllen an die Seite hält und seine (des Füllens) Nase an die Zitze der Stute bringt. Nachdem das Füllen im Stande ist, ohne Hülfe seine Nahrung von der Mutter zu beziehen, braucht man wenig mehr zu thun, als bei schlechtem Wetter einen Schuppen und reichlichen Vorrath guten Heus oder Kornstengel und ein Pack gemahlenen Hafer und Kleie täglich zu besorgen, bis das Gras im Frühjahr grün und üppig wird."

Anmerkungen. — Der Herausgeber weiß diesen Anweisungen nichts mehr hinzuzufügen. Sollte es je vorkommen, daß die Stute außer der Zeit wirft, oder wegen Stürme, so sollte sie doppelt Raum und gute Streu für sich haben, und solche Sorge wie oben angegeben, um Unfälle zu verhindern, welche jedoch nicht zu fürchten sind.

Wie ein Pferd zu wählen und auszusuchen. — Die folgenden einfachen Regeln sind für jeden werthvoll der ein Pferd kaufen will:

1. Nehme nie des Verkäufers Wort; wenn er unehrlich, wird er Dich gewiß betrügen; wenn ehrlich kann er selbst betrogen worden sein, und wird Dich mit Vorstellungen hintergehen die nicht verläßlich sind.

2. Wenn man sich auf des Pferdes Maul verläßt um sein Alter zu erkennen, beachte man ja unten angegebene Regeln.

3. Man kaufe nie ein Pferd in Bewegung; beobachte es während es steht und man wird seine Schwächen bemerken. Wenn es gesund ist wird es fest auf seinen Beinen stehen ohne eines zu rühren. Die Hufe flach auf den Boden, die Beine gebrungen und natürlich gesetzt. Wenn ein Fuß vorgeworfen ist mit der Zehe auf den Boden und Hacke gehoben; oder wenn der Fuß gehoben und das Gewicht auf den andern geworfen, so ist's ein Anzeichen von Krankheit des Schiffbeines oder Schwäche desselben, welche der Krankheit vorausgeht. Wenn der Fuß nach außen geworfen ist, die Zehe gehoben und der Hacken hinunter, so hat das Pferd an Laminitis, Steifheit oder Fieber in den Füßen gelitten oder die Rinkensehnen waren verrenkt und er ist künftig von geringem Werth. Wenn die Füße alle unter dem Pferde zusammengezogen sind so, wenn nicht von Krankheit, zeigt es von Verstellung und Schwäche des Muskels. Wenn das Pferd die Hinterbeine spreizt, ist es in den Lenden schwach oder leidet an den Nieren.

4. Kaufe niemals ein Pferd mit bläulichem oder milchigem Schein im Auge. Es ist ein Anzeichen von constitutioneller Ophthalmia (schlimme oder schwache Augen) Mond-Blindheit ꝛc.

5. Habe niemals etwas mit einem Pferd zu thun, daß die Ohren zurückwirft. Es ist ein Zeichen von Bosheit.

6. Sind die Hinterfüße eines Pferdes benarbt so schlägt es.

7. Sind die Knie mangelhaft so stolpert es leicht.

8. Wenn die Haut des Pferdes rauh und grob ist und nicht leicht der Berührung nachgibt, so ist das Pferd ein Fresser und seine Verdauung nicht in Ordnung.

9. Vermeide ein Pferd dessen Athmungs-Organe irgend außer Ordnung sind. Hält man das Ohr an die Herzseite und bemerkt ein pfeifendes Geräusch so ist etwas nicht in Ordnung. Laß es gehn.

Wie man das Alter eines Pferdes erkennt. — Bis zu einem gewissen Zeitpunkte läßt sich das Alter nach den Zähnen bestimmen. Hierüber gibt es keine zwei gleiche Ansichten, indem jeder Fachmann eine eigene Theorie hierüber hat; so gibt es vielleicht keine zwei die übereinstimmen, wie man das Alter eines Pferdes nach dem fünften Jahre bestimmen kann.

Zur Belehrung des Lesers geben wir aus "**Kendall's Treatise on the Horse,**" folgende kurze Regeln, welche als allgemein richtig befunden werden:

1. Acht bis vierzehn Tage nach der Geburt erscheinen das erste Paar der mittleren Fohlenzähne, 4—6 Wochen darnach das zweite Paar daneben und nach 6—8 Monaten die letzten. Diese Milchzähne haben alle eine gut entwickelte Form mit zackiger Krone, und auf der Vorderseite Rillen oder Furchen, welche nach dem ersten Jahre von den mittleren Fohlenzähnen verschwinden; von den zweiten in zwei Jahren und von den Schneidezähnen in drei Jahren.

2. Im Alter von zwei Jahren lösen sich die Fohlenzähne und fallen heraus und an deren Stelle erscheinen zwei bleibende Zähne mit tiefen schwarzen Höhlungen und vollen schwarzen Rändern. Mit drei Jahren fällt das nächste Paar heraus und mit 4 Jahren fallen die Eckzähne heraus. Mit fünf Jahren hat das Pferd seine bleibenden Zähne.

3. Die Zähne wachsen in die Länge, wie das Pferd älter wird und werden ebenso schnell abgenützt, ungefähr 1|12 Zoll im Jahre, so daß mit dem sechsten Jahre die schwarze Höhlung der untern Fang-Zähne verschwindet, im siebenten Jahre die des zweiten Paares und die der Eckzähne im achten Jahre. Auch berühren sich die äußeren Eckzähne von oben und unten gerade in diesem Jahre. Im neunten Jahre verschwinden die Höhlungen der mittleren Zähne; mit 11 Jahren verschwinden die Höhlungen von den Eckzähnen und werden nur noch durch braune Flecken angedeutet.

4. Die ovale Form wird breiter und gestaltet sich vom 12. bis zum 16. Jahre immer dreieckiger, und zuletzt mit dem 20. Jahre verlieren die Zähne alle Regelmäßigkeit. Es bleibt den Zähnen nichts übrig, wonach man später das Alter bestimmen kann, oder was den erfahrenden Prüfer rechtfertigt seine Ansicht abzugeben.

5. Die Fang- oder Hundezähne, von komischer Form, mit scharfer Spitze und gebogen, erscheinen im dritten oder vierten Jahr. Ihre Spitzen werden bis zum neunten Jahre immer mehr und mehr abgerundet und darnach im Laufe der Jahre immer stumpfer und verlieren zuletzt alle regelmäßige Gestalt. Stuten haben oft gar keine oder nur schwach angedeutete Fangzähne.

Was macht ein Pferd scheu und wie ist es zu verhüten.—Ein Correspondent des „Michigan Farmer" sagt: „Da war nie ein scheues Pferd, daß nicht

kurzsichtig war. Solche Pferde sehen einen Gegenstand nicht bis sie ganz nahe dran sind. Nichts kurirt ein Pferd hiervon wenn die Scheuleder nicht abgelegt werden und offener Zaum gebraucht wird. Behandle ein Pferd mit Liebe. Schlage es niemals und versuche es nahe den beängstigenden Gegenstand zu locken, daß es daran riechen kann. Einer der schlimmsten Scheuer wurde dadurch kurirt, daß man ihn in einer Wiese zwischen Steinen, Stumpen, Kisten und Pelzdecken jeden Tag umher führte, ritt oder trieb, und ihn etwas Hafer von den Gegenständen fressen ließ."

Lasse irgend Jemand ein sich gut betragendes und ein scheues Pferd untersuchen und den Unterschied in den Augen bemerken.

Behandlung und Beschlagen unruhiger Pferde. — Folgende werthvolle Auskunft ist aus dem „Live Stock Journal":

„Ein schönes und muthiges Pferd litt nicht, daß man es beschlug oder seine Füße irgendwie berührte. Kürzlich widerstand ein solches Pferd allen Versuchen es zu beschlagen, schlug alles, außer dem Amboß bei Seite, tödtete sich beinahe selbst daran und wurde zuletzt unbeschlagen nach seinem Stalle zurückgeführt.

„Der Vorfall war kurz ehe das Pferd in den Pflug gespannt werden sollte und hätte es unbeschlagen gehen müssen wenn nicht ein Offizier in unseren Diensten und kürzlich aus Mexiko zurückgekehrt sich des Pferdes angenommen hätte. Er nahm eine starke Schnur und that sie dem Pferd in's Maul wie ein Gebiß dann band er sie dem Pferde fest um dem Kopf, das eine Ohr unterbindend, nicht so fest daß es schmerzt, und das Pferd parirte sofort, vollkommen umgewandelt und so fromm und gehorsam wie ein Hund, erlaubend daß seine Beine ohne Gefahr aufgehoben werden konnten und sich auf jede Weise anständig betragend. Der Herr, der dies einfache Mittel verwandte um ein Pferd zu bändigen, erklärte, daß man solcherart in Mexiko und Südamerika wilde Pferde bändigt."

Bösartige Pferde.—Wirksame Methode sie zu bändigen. — Eine neue und einfache Methode ein bösartiges Pferd zu bändigen oder zu dressiren, wurde kürzlich in West Philadelphia gezeigt wo die Methode die wildesten Pferde schnell zu bändigen eine Zeitung jener Stadt veranlaßte es in ihrem Bericht erstaunlich zu nennen. Sie sagt: „Der erste Fall war der einer schlagenden bockigen Stute, welche wie der Eigenthümer sagte, seit 5 Jahren keinen Reiter auf ihren Rücken ließ. Sie wurde in eben so vielen Minuten gezähmt, und ließ sich ohne Zeichen ihrer früheren Wildheit herumreiten. Das Resultat wurde mit einem leichten Strick erzielt, welcher um den Unterkiefer geschlungen und dann hinter dem Halse befestigt worden war. Es wird behauptet daß kein auf diese Weise gebundenes Pferd schlägt oder springt, und seine bösartige Gewohnheit für immer fahren läßt wenn auf diese Weise behandelt.

„Methode zum Beschlagen.—Die Methode war ebenso einfach. Sie bestand darin daß man des Thieres Schwanz und Kopf mit einem Strick verband fest genug gezogen daß das Thier seinen Kopf etwas seitwärts halten mußte. Man behauptet, daß es dem Thier so unmöglich ist auf die Seite des Strickes zu schlagen. Auf derselben Vorstellung erlaubte ein Pferd, das man Jahre lang auf den Boden binden mußte um es zu beschlagen, dem Schmied seine Arbeit zu verrichten ohne nur zu schlagen zu versuchen, während es in diese Weise gefesselt war."

Anmerkung. — Viel einfacher als der alte Rarey Plan, und um so einfacher weil er leicht auszuführen ist. Wenn er fehlt, versuche man das Ohr unterzubinden, wie man es in Mexico macht.

Weiße Füße bei Pferden oder Flecken auf der Stirne. — Die passende zu erlangen. — Nehme ein Stück Osnabrück (Grobe Linnen zuerst in Osnabrück gemacht) so groß wie das Weiße am betreffenden Fuß; beschmiere es mit warmen Pech und lege es um den Fuß, es nachher bindend damit es am Platze bleibt. Lasse es drei Tage dran, wenn es die Haare rein abgenommen haben wird, und die Haut etwas zart geworden ist; dann nehme ein wenig Elixir von Vitriol und bestreiche die Theile 2 oder 3 mal; oder nehme eine Handvoll Flöhkraut, quetsche es und füge 1 Pt. Wasser hinzu; gebrauche es zum Waschen der Stelle bis das Wunde sich verliert, dann wird das Haar rein weiß werden.—"Cricket on the Hearth."

Anmerkungen. — Wenn es dies an den Füßen thut, wie ich nicht zweifle, so thut es dasselbe auf der Stirn und schadet dem Pferde nicht.

Schlagende und durchgehende Pferde. — Wie sie von der Gewohnheit zu heilen sind. — Schlagen.—Hat man ein Pferd, daß die Gewohnheit hat, das Spritzbrett am Wagen durchzuschlagen, wenn ihm etwas nicht gefällt, so thue man Folgendes: „Um seinen Hals lege einen Riemen, wie ein Sprungriemen beim reiten. Nehme dann zwei leichte Riemen (eigens gemacht) und schnalle diese an jede Seite an das Gebiß, ziehe sie durch den Halsriemen und auch innerhalb des Gürtels und schnalle sie fest an jeder Fessel der Hinterfüße, Sorge tragend, daß sie die richtige Länge haben. Ein so ausstaffirtes Pferd wird seinen Kopf jedesmal so heftig niederreißen, wenn es auszuschlagen sucht, daß es stutzig wird und vielleicht kopfüber schlägt. Es wird nur wenige Versuche zum Ausschlagen machen und 2 oder 3 Lerionen kuriren es gewöhnlich ganz."

Gegen Durchbrennen.—Die Methode gegen das Durchbrennen ist eben so einfach und wirksam: „Zuerst befestige dicke Polster an den Knieen des Pferdes, schnalle einen Riemen ungefähr so stark als ein Zügel an jede Fessel, ziehe ihn vorne durch die Kummet-Ringe oder sonstigen Theilen des Geschirrs nahe den Schultern auf jede Seite und führe die Riemen zurück in die Hände des Treibers wie er im Wagen sitzt. So hat er vier Zügel in der Hand; belästige das Pferd nicht mit Reißen am Gebiß, sondern spreche ihm freundlich zu. Wenn es durchzugehen versucht zieh' einen der Fußriemen fest an, den Vorderfuß zur Schulter hebend. Es ist nun ein dreibeiniges Pferd. Wenn es so ein Ende gelaufen hat ziehe das andere Bein an. Auf drei Beinen kann es nicht schneller laufen als man fahren kann und wenn beide Seiten ziemlich ermüdet sind, oder wenn es nicht willig läuft und der Stimme gehorcht, kann man beide Beine zugleich aufziehen, ihn auf die Kniee bringen und ihn so ein paar Sprünge machen lassen. Das Thier merkt bald, daß es nicht weglaufen kann, daß man es ganz in der Gewalt hat und mit beruhigenden Worten kann man ihm auch zeigen, daß man ihm freundlich gesinnt ist. Es wird deine Befehle bald befolgen und nicht mehr durchgehen. In ein oder zwei Wochen wurden Pferde vom Schlagen und Weglaufen geheilt die sonst sehr werthvolle Thiere waren."—„Boston Herald".

Anmerkung. — Wenn diese Methoden geschickt angewandt werden, werden sie sich als wirksam erweisen, und sie sollten allgemein bekannt werden, weil es viele Pferde gibt, die mit einer oder beiden dieser üblen, bösartigen Eigenschaften behaftet sind.

Verdauung des Pferdes mit derjenigen des Ochsen verglichen, zeigend wie jedes gefüttert werden sollte.—Ein Studium der Physiologie

des Pferdes, mit derjenigen des Ochsen und anderen Thieren verglichen, ist darauf berechnet den Farmern und Viehzüchtern Kenntniß zu geben, daß sie im Stande sind, sie so zu füttern, daß man gleich die Kraft erzielt, die man erwartet durch Verdauung der mehr concentrirten Nahrung wie Hafer oder anderes Getreide, welches zu diesem Zweck im Pferdemagen bleiben muß, während Heu oder andere gröbere Nahrung schon in die Därme gegangen ist.

Der Magen des Pferdes hat durchschnittlich einen Rauminhalt von 16 Quart, während derjenige eines Ochsen ungefähr 15½ mal so viel enthält oder ungefähr 250 Quart. Aber die Eingeweide sind etwas umgekehrt. Die des Pferdes halten 190 Quart und die des Ochsen nur 100. Dann hat der Ochse einen Gallsack für die Aufhaltung und richtige Vertheilung der Galle, während der Verdauung, und das Pferd nicht, und ist gänzlich auf den Speichel angewiesen, welcher durch langsames Kauen mit seiner Nahrung gemischt wird, indem die Galle auf einmal in die Därme fließt, wie sie sich ausscheidet.

Dieser Bau, sagt Colvin, der Verdauungsorgane deutet an, daß das Pferd ununterbrochen verdaut und langsam fressen soll und auch die mehr massigen und unnahrhaften Artikel als Futter gebraucht. Darum, wenn mit Heu gefuttert, geht es rasch vom Magen in die Gedärme.

Das Pferd kann ungefähr nur 5 Pfund Heu in einer Stunde fressen, welches währenddem mit 4 Mal so viel Speichel (20 Pfund) gemischt wird. Da der Magen, um es gut zu verdauen, nur 10 Quart enthält, und wenn das Thier ⅓ seiner täglichen Ration oder 7 Pfund in 1½ Stunde frißt, wenigstens zwei Magen voll Heu und Speichel, muß wenigstens einer davon in die Gedärme übergegangen sein. Und, da Beobachtungen uns zeigen, daß das Futter in der Reihenfolge in die Gedärme tritt, in der es vom Magen erhalten wird (wer zuerst kommt, mahlt zuerst), daher wenn wir einem Pferd 6 Quart Hafer füttern, welcher mit Speichel gemischt und die Körner aufschwellend durch Kauen, es seinen Magen gerade füllt; und wenn wir ihm seine Ration Heu geben, nachdem es seinen Hafer gefressen, so wird es in ¾ Stunden genug davon fressen, um allen Hafer aus dem Magen in die Gedärme zu drängen, während er leicht verdaut ist. Und da es nun meistens die Funktion —Pflicht oder natürliche Arbeit—des Magens ist, Stickstoffhaltige und die mehr massigen Theile der Nahrung zu verdauen, wie Heu u. s. w., durch unausgesetztes Aufströmen der Galle wie oben bemerkt, (der wahrscheinliche Grund, warum ein Pferd kein Gallsäckchen hat), und da Hafer 5 Mal so viel Stickstoff oder Nahrungsgehalt enthält, als dieselbe Masse Heu, so ist es natürlich, daß der Magen die Magensäure entweder 4—5 Mal schneller ausscheiden muß als gewöhnlich, welches unmöglich ist, oder sonst den Hafer lange genug bei sich behalten muß, um ihn zu verdauen, sonst wird viel von den nährenden Eigenschaften verloren gehen. Darum sagt diese Kenntniß dem Pferdebesitzer, daß, wenn er Heu füttern will, er es zuerst giebt und den Hafer nachher, so daß er das Heu in die Därme treibt, während der Hafer im Magen bleibt, um besser verdaut zu werden. Mit dem großen Magenraum und dem Vorrath von Galle mit Gallsäckchen um auszufließen, wie beim Ochsen, kommt es nicht darauf an, welche Nahrung zuerst gegeben wird; doch glaube ich, daß da weniger Kolik und Blähung sein würde, wenn in jedem Falle das Heu zuerst gefüttert wird, wenn man es überhaupt giebt, namentlich bei der Mittags-Fütterung. Aber, da der Ochse ein Wiederkäuer ist, so sollte er anders als das Pferd gefüttert werden; da er einen großen Magenraum be-

sitzt, wie oben angegeben, so sollte er grobes Futter haben, um ihn zu füllen. Wenn Ochsen nun mit irgend einer Art Schrot gefüttert werden sollen, so mische man es Mittags mit geschnittenem Heu oder anderem groben Futter, und er wird für die Nachmittagsarbeit viel kräftiger fühlen, als wenn ihm Schrot allein gegeben wäre; und wie für das Pferd bemerkt, gebe man ihm zwei Stunden zum Wiederkauen seines Futters, wovon er die Kraft für die Arbeit für den Rest des Tages erhält. Dann auch kann ein Ochse die Mittagshitze nicht so vertragen, wie ein Pferd, weil er nicht wie ein Pferd schwitzt. Ein doppelter Grund für die Mittagsruhe. (Siehe auch wie lange ein Pferd arbeiten sollte.)

Krippensetzen.—Was es ist und wie es kurirt wird.—Das Krippensetzen ist so jammervoll mitanzusehen und muß für die Pferde um so jammervoller sein, weil sie durch Gewohnheit gezwungen werden, vielleicht aus Noth, ihre Zähne irgendwo anzusetzen, wenn sie angebunden sind. Ich habe nie Jemand einen plausiblen Grund angeben hören, weshalb Pferde sich dies angewöhnen; auch habe ich nie etwas gedruckt gesehen, welches dies Räthsel irgendwie aufklärte, bis Dr. Tuttle von Clinton, Mich., 28. Februar 1880, eine Mittheilung an die „Post und Tribune", von Detroit, sandte, welche eine so vernünftige Erklärung der Ursache und eine so vernünftige Behandlung und Kur dafür zu sein scheint, daß ich mich genöthigt sehe, seine Ideen zu wiederholen, obgleich ich gezwungen bin, seinen Brief bedeutend abzukürzen, doch werde ich soviel davon wieder geben, daß jeder diese Beschwerde von Füllen vermeiden und Pferde, die mit dieser äußerst jammervollen Krankheit behaftet sind, (er nennt sie so,) nach seinem vernünftigen Plane heilen kann. Ich weiß, daß die meisten Leute es für Windsaugen halten und sie darum Windsauger nennen. Dr. Tuttel's Idee ist jedoch, daß sie eher Luft aus dem Magen zu entfernen als sie einzuschlucken suchen, und da seine Theorie mit der meinigen übereinstimmt, so gebe ich sie um so lieber. Auf die Frage: „Was ist Krippensetzen?" sagte er: „Aufstoßen von Luft aus dem Magen. Dies ist gewiß in den ersten Stadien jedenfalls so." Er fährt fort: „Die Möglichkeit ist vorhanden, doch ich bezweifle es, daß Pferde Luft saugen und schlucken, die die Gewohnheit Jahre lang hatten, denn wenn man einen alten Praktikus beobachtet, kann man sehen, daß die Form des Halses oder Schlunds andeutet, als ob etwas aus dem Magen herauskommt und wieder geschluckt wird. Seine Ursache, behauptet er, ist Unverdaulichkeit (Dyspepsie), welches im Menschen, durch Gährung oder Säuren der Nahrung Gas erzeugt und deshalb das Aufstoßen von Wind, wie man es nennt. Der Fehler fängt mit dem Füllen an und dieses fühlt sich durch das Ansetzen und Aufstoßen erleichtert, aber behält die Gewohnheit bei, wenn der Grund oder die Ursache — Unverdaulichkeit — nicht beseitigt wird. Dieses kommt meistens bei Herbstfüllen, die zu früh trockenes Futter erhalten haben, wie Heu, Getreide u. s. w., welches sie nicht ordentlich kauen konnten, um es für die Verdauung fein genug zu machen, vor, „denn man muß bedenken", sagte er, „daß ein Füllen kein volles Gebiß (Milchzähne) hat, ehe es zwei Jahre alt ist. Darum füttere man sie nicht mit trockenem, hartem Korn, ebenso wenig wie man ein 3 Monate als Kind mit gepökeltem Rindfleisch und Kohl füttert, um es gedeihen zu lassen."

Das Letzte zu thun, wäre ebenso thöricht als das Erstere. Frühjahrs-Füllen zu ziehen ist sein Mittel. Er zieht sie, um zu verhüten, daß sie andere Nahrung als von Gras erzeugte Milch zu früh erhalten, und daß sie Gras fressen können, wenn sie wollen und warmes Wetter zum Gedeihen haben. Wenn dann der Winter kommt,

und es ist nöthig mit Getreide zu füttern, gebe man gekochten Hafer oder Haferschrot in kleinen Quantitäten, gerade genug, um das Füllen wachsen zu lassen und in guten Zustand zu erhalten. Früh gemähtes Heu, ein warmer Schuppen bei stürmischem Wetter, füttere regelmäßig, gebe Wasser regelmäßig vor dem Füttern, nie darnach u. s. w. Er behauptet, daß, wenn mit vorhergehender Behandlung sich Anzeichen von Dispepsia zeigen, etwas mit dem Futter oder der Behandlung nicht richtig sei und in Ordnung gebracht werden müsse, und heiße Kleiebrühen sollten gegeben werden, damit die Därme unausgesetzt frei bleiben und die Entleerungen nie fest und schwierig sind. Und die folgende Behandlung soll im Verhältniß zum Alter der Pferde angewandt werden: „Wenn man die entwickelte Krankheit kurirt," sagt er, „beachte man, daß man Dispepsia und nicht Krippensetzen behandelt, denn letzteres ist nur ein Symptom, oder eine Wirkung des ersteren und die Behandlung muß gründlich und beharrlich (ununterbrochen) sein."

1. Tinct. Nux Vomica, 20 Tropfen in einem Schluck Wasser vor jeder Fütterung, Monate lang, wenn nöthig, fortgesetzt. Die Wirkung einer kleinen Dosis ist alles was man braucht. Man kann es in einer kleinen Flasche mit langem Hals geben mit ungefähr 1 Gill Wasser, es in den Hals zwingend oder indem man ein wenig in Wasser vor der Tränke gibt.

2. Zustands-Pulver.—Ein gehäufter Dessert-Löffel (kleiner Eßlöffel) vom folgenden Kraftpulver (Zustandspulver) gründlich mit dem Futter bei jeder Mahlzeit gemischt: Pulverisirten Gentian, pulverisirte Peterinde (man nehme immer die beste rothe ungemahlene Rinde und lasse den Apotheker sie fein mahlen oder stoßen), von jedem 1 Pfund und pulverisirte Jamaica Ingwer-Wurzeln, ½ Pfund; mische gründlich. (Der Herausgeber würde rathen, es in einem dichtverschlossenen Blechkasten zu halten.)

3. Abgestufte Dosis nach Alter.—Er hat die Dosis nach Alter wie folgt abgestuft: Für ein Pferd 5 Jahre oder älter, volle Dosis wie oben (20 Tropfen); 4 Jahre alt ⅞ (17—18 Tropfen); 3 Jahre alt ¾ (15 Tropfen); 2 Jahre ½ (10 Tropfen); Jährlinge ⅓ (6—7 Tropfen); saugende Füllen ⅛—1/16 (2—3 Tropfen nach Kräften des Füllens). Die Zahlen in Klammern sind vom Herausgeber und ersparen das jedesmalige Ausrechnen beim Eingeben der Medizin.

Ich werde Doktor Tuttles schließenden Paragraph unverkürzt wiedergeben. Er sagt:

„Schließend möchte ich sagen, daß ich kein Pferde-Arzt bin und keiner sein will, aber ein regelmäßiger Arzt mit 9jähriger Erfahrung; daß ich im ersten Jahre meiner Praxis durch schwere unregelmäßige Arbeit und unvernünftige Behandlung eines der schönsten Pferde, die einer in Michigan je geeignet oder getrieben, zum Krippensetzer gemacht habe. Seitdem habe ich begonnen, seine intelligenten Versuche, sich Erleichterung zu verschaffen, sorgfältig und wissenschaftlich zu studiren, und auch die Wirkung von hygienischer und therapeutischen Behandlung, d. h. Sorge für richtiges Futter und Medizin. Und mit meiner Kenntniß von Krankheit und Heilmittel im Menschen habe ich durch Analogie und Erfahrung obige Folgerungen abgeleitet, welche ich dem Publikum in der Hoffnung gebe, daß Pferdeliebhaber ein besseres Verständniß für eine bis jetzt unwissenschaftlich-behandelte Krankheit, welche für Pferd wie Eigenthümer unangenehm ist, erhalten. Und ich bin gewiß, daß wenn dieser Rath befolgt wird, man viel wirksamere Kuren erzielt, als man je mit dem Würg-Riemen hervorgebracht hat, um nichts von der Gewissensruhe zu sagen welche der humanen Behandlung folgt, welche man zur Erleichterung von Qualen den viel mißbrauchten, wenig gewürdigten aber intelligenten Pferden angedeihen läßt."

Anmerkung. — Wie der Herausgeber glaubt, ist diese Methode ausgezeich-

net. Obgleich es nicht viele alte Pferde vom Krippensetzen kuriren wird, so wird es doch in Füllen die Neigung zu Dispepsia heilen und folglich die Festsetzung der Gewohnheit verhindern, wenn es mit Vorsicht gebraucht und Monate lang oder so lang wie nöthig angewandt wird, wie der Doctor oben sagt; denn sein Plan ist mit der Behandlung von Personen übereinstimmend. Und was für den Menschen gut ist, ist auch für ein Pferd gut.

1. Dicker Kopf oder dicker Kiefer bei Pferden. — Verhütung und heilende Behandlung. — Dicker Kopf, oder besser dicker Kiefer, ist eine Vergrößerung und oft ein krankhafter und eiteriger Zustand der Knochen, und wenn nicht in den ersten Stadien der Krankheit behandelt, wird es selten geheilt. Aber mit richtiger Behandlung kann die Geschwulst der fleischigen Theile kurirt werden und wenn zur richtigen Zeit angewandt, wird es auch die Knochenbeschwerde verhüten.

1. Sobald die Geschwulst irgend eines fleischigen Theiles des Kopfes sichtbar wird gebraucht man von folgendem flüchtigen Liniment: Olivenöl, 8 Unzen; Hirschhornsalz, 4 Unzen; mische und schüttele wenn es gebraucht wird. Es ist für Menschen und Thiere sehr wirksam und werthvoll. Halte es gut zugekorkt.

2. Lege ein Kleiepflaster darauf, es so oft wie nöthig wechselnd. Bei jeder Behandlung brauche das Liniment.

3. Hat die Beschwerde schon lange existirt, und der allgemeine Gesundheitszustand durch Geschwulste oder Knoten an anderen Stellen gelitten, so brauche ein gutes Zugpflaster um den Bauch, ziemlich weit vorne, um ein eiterndes Geschwür offen zu halten, wenn die Geschwulste oder Knoten anhalten, auch von den heilenden Zustandspulvern gebend; täglich im Futter gemischt, und solch andere Behandlung und Sorge mit dem Futter wie nöthig erscheint um gute Gesundheit wieder herzustellen.

4. Die Augen. — Die Augen sind in dieser wie anderen Krankheiten oft schlimm oder geschwollen oder beides. In solchen Fällen gebrauche man folgendes:

Kühlendes Augen-Wasser.—Für dicken Kopf, Geschwulste, Verrenkungen u. s. w. nehme eine Quart-Flasche und thue ¼ Pfund pulverisirten gereinigten Salpeter hinein und ½ Pint weiches Wasser, schüttele bis es aufgelöst ist, fülle dann mit mehr weichem Wasser und verkorke bis es gebraucht wird. Für das Auge verdünne ein wenig der Flüssigkeit mit dreimal so viel Wasser und wasche die Augen jeden Tag zwei- oder dreimal damit. Für Geschwulste, Verrenkungen u. s. w. gebrauche es eben so oft, aber volle Stärke.

5. Für schwache Augen, durch mehr oder weniger Thränen ersichtlich, gebrauche Folgendes:

Augen-Wasser.—Acetate of Lead (Essigsaures Bleisalz), Schwefel-Zink und Laudanum, je ¼ Unze; 1 Pint weiches Wasser. Ist das Auge sehr schwach, verdünne dies mit ebensoviel Wasser und wende die Mischung wie oben an. 1 Theelöffel voll von dieser Mischung in einem 1 Unzen-Fläschchen voll weichen Wassers ist sehr gut für schlimme oder schwache Augen beim Menschen. Jedes dieser Mittel ist für Pferde ebensogut.

2. Dicker Kiefer bei Pferden und Kühen, und das Heilmittel.— Das „Live Stock Journal" spricht von der Krankheit wie folgt: „Dies ist richtiger Erweiterung der Kiefer. Bei Pferden wird es manchmal „dicker Kopf" genannt; es ist ein Knochen-Geschwür, wobei das Innere des Knochens ausgefressen wird

und manchmal nur eine dünne Schale bleibt, das Innere in Zellen vertheilt und mit einer eiterigen Masse angefüllt. Man glaubt es rührt daher, daß das Futter nicht genug phosphorsauren Kalk enthält und die Knochen nicht genug von diesem wichtigen Element erhalten. Folgendes Recept wird oft mit gutem Erfolge angewandt:

„Phosphate-Pulver.—Phosphorsaurer Kalk, 6 Unzen; pulverisirter „Golden Seal", 2 Unzen; pulverisirter Sassafraß, 8 Unzen; pulverisirter Ingwer, 2 Unzen; Hafergrütze, 4 Pfund; mische. Theile in 16 Theile und gebe jeden Abend eines im Futter. Dies hat eine Neigung, die fehlenden Knochentheile zu ersetzen. Und die allgemeine Diät solle phosphorhaltige Nahrung sein. Man kann „Phosphate of Lime" erhalten, wenn man Rinderknochen in Holzaschen-Lauge kocht und, nachdem es gut verdünnt und gereinigt ist, gebe man jeden Tag ein wenig mit dem Futter. Das erste Wundärztliche das man thun muß, ist, daß man die Stelle öffnen und den Eiter herauslassen muß; nachdem der Eiter entfernt, spritze eine dünne Lösung von Carbolsäure hinein. Dies wird die Stelle reinigen und eine Heilung möglich machen."

Anmerkungen. — Ich würde Holzessig der Carbolsäure vorziehen und 1 Theil des Essigs mit 8 von weichem Wasser wäre zuerst schwach genug, später 1 zu 2 Theilen oder sogar gleiche Theile, um die Heilung zu beschleunigen. Beide Säuren sind desinficirend, d. h. entfernen üble Gerüche und heilen und reinigen zu gleicher Zeit, wenn in richtiger Stärke, wie oben, gebraucht.

3. Dicker Kopf beim Füllen und Mittel. — L. P. J. von Benzonia, Benzie Co., Mich., 27. Mai 1880, schrieb an die „Post und Tribune" von Detroit, über den Zustand seines Füllens, wie folgt:

„Was fehlt dem Füllen? Im December bemerkte ich halbwegs zwischen Auge und Nasenloch an der Seite des Kopfes meines Füllens einen kleinen Knoten oder Klumpen hervortreten. Dieser wurde größer bis er so groß, wie eine Faust war. Ich öffnete ihn mit einem Messer. Ich hatte Centaur Liniment und Jod gebraucht, das hatte es etwas weich gemacht, aber es eiterte nicht und blutete nur wenig, als ich es öffnete. Ich hatte auch Rindslake gebraucht. Gleich darauf wuchs noch ein Knoten grade dahinter, nun ist die Seite des Gesichtes sehr geschwollen und das Füllen magert ab. Dies Frühjahr wird es drei Jahre alt."

Hierauf antwortete der Thierarzt H. W. Doney, der diese Abtheilung leitet, wie folgt:

„Dicker Kopf. Die Krankheit befindet sich halbwegs zwischen Auge und Nasenloch. Zeigt sich zuerst als kleiner Knoten. Dieser schwillt bis das ganze Gesicht geschwollen ist. Manchmal ist es an beiden Seiten des Kopfes. Ist das Füllen sehr werthvoll, so würde es sich bezahlen, eine Kur zu versuchen, wenn nicht so thue was du kannst und kümmere dich nicht weiter darum.

„Mittel. — Nimm weißen Arsenik, so viel wie eine gewöhnliche Feld-Erbse, oder 6—8 Gr., wickele es so dicht wie möglich in feines Papier, mache einen Einschnitt in die Haut über dem harten Geschwür, zwänge den Arsenik hinein oder das es enthaltende Papier, mache einen Stich, binde die beiden Enden in einen festen Knoten zusammen, schröpfe das Pferd und lasse es dann frei laufen. In kurzer Zeit wird das Pferd anschwellen und dies wird fortfahren bis die Wirkung des Arsenik erschöpft ist. Man wird bald die Wirkung des Arsenik bemerken. Ein rundes Stück Haut und die zerfressenen Knochentheile des Gesichtes fangen an sich abzulösen. Mit der Zeit fallen die erkrankten Theile heraus, ein gesundes Geschwür lassend, welches man mit einer Salbe heilen kann, welche aus Flieder und Bittersüß in Schmalz gebraten mit 1 Unze Terpentin gemacht wird."

Anmerkung. — Eine gute Handvoll von jedem dieser Kräuter in ½ Pfund Schmalz und 1 Unze Terpentin hinein gethan, wenn es von dem Feuer genommen wird, macht für jede Art Geschwür eine gute Salbe. Ich lasse jetzt jeden selbst

nach bestem Ermessen wählen, welche Methode nach deren Zustand bei Pferden oder Kühen angewendet werden sollte, um die besten Resultate in allen Fällen zu erzielen, immer Acht gebend, daß der allgemeinen Gesundheit Sorge getragen wird. In Verbindung mit der Arsenik-Behandlung in diesem Recept gegeben, würde ich auch Phosphor-Pulver in dem nächst obigen geben, da es heilend und stärkend ist.

1. Pferdewürmer.— Ein neues Mittel, sein Gewicht in Gold werth. — Die Ackerbau-Abtheilung veröffentlicht folgende Versuche, welche ein Herr in Georgia anstellte und wirksam fand, um schlimme Beschwerden bei Pferden zu vertreiben. Er sagt: „Vor 30 Jahren verlor ein Freund ein werthvolles Pferd durch Würmer. Aus dem Magen des todten Pferdes brachte er mir ungefähr eine Gill Würmer, um Versuche damit anzustellen. Er machte mit allen Mitteln Versuche, von denen er je hörte und that in jedes einige hinein. Die meisten hatten gar keine Wirkung, einige nur gering, aber Salbeithee tödtete die meisten in 15 Stunden. Er wollte sie mit Scheidewasser tödten, aber es wirkte nicht mehr als Wasser; am dritten Tage waren sie so frisch und munter als je. Ein Busch Wurmkraut (Tansy) wuchs nahe meiner Office. Er nahm eine Handvoll davon, quetschte sie, fügte ein wenig Wasser hinzu, drückte den Saft aus und setzte einige Würmer hinein. Sie waren in einer Minute todt. Seitdem habe ich es jedem Pferde gegeben. Ich weiß von keinem Falle, wo es nicht völlige Erleichterung gab. Mein Freund hatte ein anderes mit Würmern behaftetes Pferd hiermit kurirt. — Grange Visitor, Springfield, O., Nov. 1875.

Anmerkungen. — Ich hatte bisher keine Gelegenheit dies Mittel zu versuchen, aber ich gebe es, weil ich es für wirksam halte. Ich glaube Tansy Bitters war einmal so beliebt weil Tansy Würmer tödtete.

Dem Pferd starken Salbei-Thee gebend und eine halbe Stunde später mit süßer Milch schwemmend und dann mit Gerberöl abführen war bisher das bestbekannte Mittel gegen Würmer; aber es ist wahrscheinlich daß ein starker Thee von Wurmkraut ein viel besseres Mittel als Salbei ist, wie oben gebraucht in derselben Reihenfolge 1 Pt. von jedem, eine halbe Stunde auseinander.

Tansy-Thee für Würmer. — Tansy-Thee ist wahrscheinlich ein wirksameres Mittel für Pferdewürmer als es zuerst scheint. Kürzlich hat folgender Artikel die Runde durch die Zeitungen gemacht: „Tansy-Thee soll ein sicheres Mittel für Pferdewürmer sein. Versuche zeigen, daß, obgleich fast alle Substanzen die Würmer fast gar nicht beeinflussen, sie doch schnell mit Tansy getödtet werden. Man kann es ja leicht versuchen, wenn man einige der abgeführten Würmer in den ausgedrückten Saft von Tansyblättern legt."

Pferdewürmer, ihre Entstehung und wie sie zu vermeiden sind. — Es ist hier am Platze, zu bemerken, daß, wie viele glauben, im Pferdemagen die Würmer vermehrt werden, das heißt, sie entwickeln sich dort aus dem Ei welches an den Beinen und Seiten der Pferde von der Bremse gelegt wurde. Die Jahreszeit ist vom Juli bis zum Oktober. Während dieser Zeit halte man einen geölten Lumpen im Stalle. Reibe mit diesem und mit Stroh die Beine und Seiten des Pferdes gut; denn so werden die meisten der Nisse oder Eier abgerieben und das Pferd bekommt wenige in das Maul, wenn überhaupt welche, wenn es die Stellen leckt oder beißt, um sie in den Magen zu schlucken, wo, wenn sie dort hingelangen, und dies ist der einzige Weg wie sie dort hingelangen können, sie

zu Würmern werden, welche bis zum Frühjahr erwachsen sind, wenn sie auch ihren Halt am Magen fahren lassen. Sie hängen im Magen mit kleinen Haken an ihren Füßen und werden im Frühjahr abgetrieben mit der abgeführten Nahrung; und wieder werden sie zur Bremse wie der Schmetterling aus einer Raupe entsteht, und so von Jahr zu Jahr.

Darum gebe Acht, daß man den geölten Lumpen reichlich gebraucht und schlage so viele dieser Nisse wie möglich ab, jeden Tag wie die Sturmsaat gelegt wird, und man wird mit Würmern nur wenig Mühe haben; und Würmer machen fast nie Trubel, wenn nicht Unverdauung vorherrscht und sie gestört werden; während der Fliegenzeit sollte auch, wenn nicht immer, das Haar auf dem hinteren Theil der Beinen kurz geschoren werden, denn von kurzem Haar lassen sich die Eier viel leichter als von langem abreiben; und je kürzer das Haar je weniger können von den Eiern abgesetzt werden.

1. Kolik oder Pferdewürmer zu heilen.—Ein Freund von mir nahe Ann Arbor verläßt sich auf folgendes Mittel. Er sagt: Weiche 1 Dutzend große Roth-pfeffer-Schoten in 1 Quart Wasser, gieße durch und gebe es, wenn es warm ist. Nach einer Stunde führe mit 1 Pint Gerberöl ab.

Anmerkung.—Er sagt, daß man sich darauf verlassen kann; weder Kolik noch Würmer können dem widerstehen und es wird weder Pferd noch Vieh schaden. Dieser Herr versicherte mir, daß er es gebraucht hätte und dessen großen Werth kannte, doch wollte er seinen Namen nicht genannt haben, wie es der Wunsch der meisten Leute ist. Ich habe alles Zutrauen zu dem Mittel. Ich kannte ihn gut, er war ein sehr ruhiger, mißtrauischer und schüchterner Mann und deshalb versprach ich ihm, seinen Namen nicht zu nennen. Rother oder spanischer Pfeffer ist das reinste Reizmittel, welches wir besitzen und glaube deshalb, daß es so wirken wird, wie er angab. Es wärmt bei seiner Wirkung den Magen und verhindert die Ansammlung von Gas oder Wind durch Unverdauung und kurirt so Kolik und bebestimmt die Würmer den Platz zu verlassen.

2. Kolik bei Pferden.—Die Ursache, und was zum Kuriren gebraucht wird. — Kolik wird durch Nichtverdauung der Nahrung oder von einem sauren oder windigen Magen, wie wir von Personen sagen, hervorgerufen. Alles was nöthig ist, sie zu beseitigen, ist etwas, das die Säure des Magens aufhebt und ihn aufwärmt, sodaß die Verdauung fortgesetzt werden kann; aber die Unverdaulichkeit und Säure können so weit vorgeschritten sein, um es nöthig zu machen, ein schnell wirkendes Abführungsmittel zu geben, um die gährende Nahrung aus dem Körper zu entfernen. Da ist es gut wenn man erst einen Eßlöffel voll Saleratus, in 1 Pint warmes Wasser aufgelöst, gibt. Wenn man dann Pfefferthee bekommen kann, so gebe man ihn sofort eingeweicht, doch wäre es gut, wenn man etwas Schmerzstillendes geben könnte, das auch zugleich ein Reizmittel wäre. Man sollte solches immer im Stall zum Gebrauch bereit halten, wie folgt: Laudanum, Schwefeläther, Chloroform, Tinct. von Cayenne-Pfeffer und Pfeffermünz-Essenz, jedes 1 Uz.; Tinct. von Bellabonna, ½ Uz.; gemischt. Dosis.—Für ein ausgewachsenes Pferd gebe einen Eßlöffel voll in ½ Pint Wasser und wiederhole, wenn es nicht erleichtert, nach 30 Minuten, oder gebe den eingeweichten Pfeffer mit dem erstenmale und nach 30 Minuten gebe den Pfefferthee, wie oben in No. 1 angegeben; dies wäre vorzuziehen; aber wenn man keinen Pfeffer zur Hand hat, so wiederhole man wie oben

angegeben, ohne Gefahr oder Schaden. Ich weiß, daß ein Dutzend Tropfen Chloroform in einem Löffel voll Wasser die Gassammlung bei Personen beseitigt hat, während diese Mischung noch verschiedene andere Dinge enthält, die es bei Pferden um so verläßlicher macht, und wäre auch bei Personen gut, wenn man es in Dosen von ½ Theelöffel voll nur ein- oder zweimal wiederholt gibt, wenn man in einer ½ Stunde keine Erleichterung fühlt.

2. Wenn, wie beinahe immer, große Blähungen von Gasen vorherrschen, so vergesse man nicht in der Zwischenzeit den Eßlöffel voll Saleratus in ½ Pint Wasser aufgelöst zu geben, um die Gährung des Futters, welches die Gase erzeugt, zu verhindern. Auch habe man eine Medizin bereit, bestehend aus ½ bis ¾ Unzen Aloe in ½ Pt. Wasser aufgelöst, in welche man noch ein Eßlöffel Saleratus gethan um es aufzulösen, so daß es schneller wirkt in Vernichtung der Gährung.

3. Wenn je große Schmerzen empfunden werden, hat man folgendes schon gegeben und kann man geben, 2 Unzen Laudanum, auch 2 Unzen Pfeffermünz-Essenz, oder 1 Unze Schwefeläther oder ½ Unze Chloroform oder ½ Unze Hirschhornsalz in ½ Pt. oder 1 Pt. warmen Wassers aufgelöst; Laudanum um den Schmerz zu stillen und das übrige mehr um die Gährung aufzuhalten, und somit die Blähung des Magens und der Gedärme durch Gas. Manchmal hilft man der Entfernung der Gase dadurch nach indem man warm Wasser Klystiere in den Mastdarm gibt, wende den Kopf des Pferdes abwärts und pumpe so viele hinein als der Darm hält, wenn auch ein Eimer voll es schadet nicht, und durch den weichenden und feuchtenden Einfluß des Wassers hilft es der Wirkung der Medizin wenn eine gegeben worden ist. Wenn das Gas einmal frei aus dem Mastdarm kommt so ist das Pferd gerettet.

4. Zuletzt noch, erlaube in keinem Falle daß das Pferd nach der grausamen Methode hinausgenommen wird, und laufen muß, oder daß sein Bauch mit einem "Chestnut Rail" gerieben wird; und auch nicht die schlechte und grausame Gewohnheit das Pferd auf die Seite zu legen und einen schweren Mann mit groben Stiefeln darauf herumtrampeln zu lassen. Man muß sich meistens auf etwas Medizin zur Verhütung von Blähung und auf Klystiere um die Winde in Gang zu bringen verlassen. Ich will noch hinzufügen daß wenn man jetzt noch ein Pferd an Kolik sterben läßt es nicht Schuld des Herausgebers, sondern der eigenen Nachlässigkeit zuzuschreiben ist indem man versäumt einen Vorrath von Sachen an Hand zu haben die man in solchen Fällen braucht.

Leichdorn oder Hufbeule an Pferdefüßen. — Erklärung und Heilmittel.—Leichdörner oder Hufbeulen kommen meistens von schlechtem Beschlagen, d. h. indem man den Hacken des Eisens zu weit nach innen ruhen läßt, zuweit auf der Sohle des Hufes; das Eisen sollte auf der äußeren Schale oder dem festen Theil des Hufes ruhen, dann wird es nur wenige Beulen geben. Aber wenn sie existiren, muß der weiche und kranke Theil des Hufes weggeschnitten werden, um die Anwendung des folgenden Mittels zu ermöglichen: Sulphuric acid, 1 Unze; Nitro-muriatic acid, ½ Unze; Corrosive sublimate, 1 Dr. Anweisungen.— Nach und nach gieße eine Säure auf die andere in eine irdene Schale, an freier Luft, um das Einathmen der aufsteigenden Dämpfe zu verhüten. Zerdrücke das Sublimat fein und füge es zu den Säuren. Dann, nachdem der Huf beschnitten

ist, lege die Mischung mit einem Lappen oder Leinen-Compresse auf und binde. Gebrauche bis die Aetzung oder Zerstörung des Hufes aufgehört hat; dann beschmiere mit einer heilenden Salbe.

Anmerkung. — Dies ist von meinem alten Freunde Wallington, ein erfahrener Hufschmied, welches eine Versicherung seines Werthes sein sollte; aber da ich die Mischung kenne, kann ich versichern, daß es gerade das ist, was gewünscht wird. Berühre mit der Mischung oder mit irgend einer der Säuren nicht die Hände oder das Zeug.

Zustands-Pulver (Condition Powder). — Stärkungs- und Blutreinigungsmittel. — Schwefel, 6 Unzen; Gentian-Wurzel, Sassafras (Rinde der Wurzel), Alantwurzel, Ingwerwurzel, Salpeter und Colophonium, jedes 2 Unzen; Fingerhutblätter, Buchublätter, Blutwurzel, Stinkkohlwurzel, Weinsteinrahm, Epsomsalz, schwarzen Antiman, Fenugreek-Samen und Rost oder kohlensaures Eisen, je 1 Unze. Anweisung. — Pulverisire, mische gut und halte in einem luftdichten Kasten. Dosis. — Gebe 1 Eßlöffel im Futter wie unten.

Anmerkung. — Im Frühling und Herbst gebrauche bei allem Vieh wie auch bei Pferden täglich einen Eßlöffel voll in Kleiebrühe bis man die gute Wirkung bemerkt oder ungefähr 2 Wochen; oder wenn zu irgend einer Jahreszeit ein Pferd, Kuh oder Ochse nicht ganz gesund ist, so gebe man täglich zwei Dosen in Kleie, vielleicht für einige Wochen oder bis die erwünschte Wirkung — Gesundheit — erzielt ist. Einige Pferde fressen jedoch keine Kleiebrühe, dann mische man mit angefeuchteten Hafer. Dies ist namentlich bei allen chronischen Leiden, wie Uebelkeit, Steife, dickem Kopf, dickes Bein, Nacken-Fistel oder Rohrengeschwür, gelbem Wasser u. s. w. Es wird seine wohlthätige Wirkung schnell zeigen.

2. Zustands-Pulver, mildernd, bei Schrunden, Steifheit u. s. w. zu gebrauchen.—Folgendes von H. W. Doney von Jackson, Mich., auf eine Anfrage von J. W. von Paw Paw in der „Post and Tribune", als Zustandspulver für Blutreinigung im Frühling veröffentlicht, hinzufügend: „Ich habe ein Pferd, daß den größten Theil von 8 Jahren Schrunden hatte und ich habe die meiste Zeit gedoktert." Herr Doney antwortet:

1. „Sie haben verschiedene Mittel, aber hier ist eines für den besonderen Zweck: Maiapfel, Aloe, Epsomsalz, Gentian, Blutwurzel, Stinkkohl, Wachs-Myrrhe, Golden Seal, Stillingia, jedes 2 Unzen; Schwefel, Lakritzenwurzel, Ingwerwurzel, und Coriander-Samen jedes 4 Unzen; Salpeter und Lobelia, jedes 3 Unzen; Campher-Harz und Schwefeleisen jedes 1 Unze. Pulverisire und mische gut. Dosis. — Eine halbe Unze (1 Eßlöffel voll) einmal täglich im Futter oder als Medizin. Um der Wirkung zu helfen und bessere Resultate zu erzielen gebe täglich 1 Pt. Sassafrasthee. Wenn Fieber vorhanden ist, gebe 15 Tropfen Aconite (tinct. or fl. ex.) einmal täglich. Wenn irgend Lähmung vorhanden, gebe 15 Tropfen Belladonna (tinct. or fl. ex.) einmal täglich. Oder bei Nervenschwäche gebe 15 Tropfen Nux vomica (tinct. or fl. ex.) einmal täglich." (Diese letzten Medizinen sind giftig wenn zu viel oder zu oft angewandt.

2. Arzenei oder Abführungsmittel.—Herr Doney fährt fort: „Gebe ein gutes Abführungsmittel, gemacht aus Mandrake, Blutwurzel, Lakritzen, jedes 1 Unze. Dosis.—1 Dr. Jeder Dosis 1 Unze Aloe und 2 Unzen Epsomsalz hinzufügen, bis die Därme sich lösen, dann vermindere die Dosis.

„3. Waschen. — 1 Unze weißes Vitriol, 1 Unze Alaun, 1 Unze Catechu-Harz, 1 Quart Eichrinden-Auflösung, 1 Unze Terpentin. Mische und brauche 2 Mal täglich als Bad. Nehme das Wasser in dem Kartoffeln gekocht wurden. Wasche das Bein damit, ehe das Andere gebraucht wird. Wenn es das Bein nicht ordentlich reinigt, brauche Hafermehlseife. Reibe das Geschwür, bis es hellroth aussieht und die umgebenden Stellen weiß. Halte den Stall gut rein. Brauche oft eine Bürste am Bein."

3. Zustands-Pulver für einen Hengst. — Weißes Colophonium und Krapp, jedes 4 Unzen; schwarzen Antimon und Gentianwurzel, Fenugreeksamen, Schwefel und Ingwerwurzel, jedes 3 Unzen; Anißsamen, 2 Unzen; spanische Fliege, 1 Unze; alles gut, fein und tüchtig gemischt. Dosis. — 1 Eßlöffel voll, ein Bischen gehäuft, im Morgenfutter, wenn es nahe zu Ende der Jahreszeit geht. Dies ist von Robert Hudson, Winfield, Kans. Keiner braucht sich zu fürchten, es zu gebrauchen. Und ohne spanische Fliege ist es für irgend ein anderes Pferd ein gutes Heilmittel und Stärkepulver.

Uebelbefinden bei Füllen. — Behandlung. — Uebelkeit beim Füllen dauert ungefähr 3 Wochen, alle nöthige Medizin ist ein wenig Epsomsalz, sage von 4—5 Unzen und gute Pflege. Gebe warme Kleiebrühe, Leinsamen oder Hafergrütze. Halte das Thier warm und reibe die Beine mit Lappen in heißes Wasser getaucht, 1 Eßlöffel voll Senf in das Wasser, würde wohlthuend sein, wenn die Beine schwach oder betäubt zu sein scheinen, oder kalt. — „New York Times."

Epizootie, die erfolgreichste Behandlung. — William Horne, ein Thierarzt im „Country Gentleman" sagt: „Bei der Behandlung von Epizootie von Pferden, in 1872, war in meiner eigenen Praxis keine Behandlung so erfolgreich, und keine brachte schnellere und bleibendere Erleichterung als ein mächtiges Reizmittel äußerlich am Halse angewandt und Tinctur von Lobelia, 1 Unze; Gelsemium, ½ Unze. Mische und thue auf die Zungenwurzel, 30—40 Tropfen, 3—4 Mal täglich. Reichlich frische Luft, Wärme und Bequemlichkeit machen gute Pflege, nicht zu viel Störung und Medizin geben.

Anmerkungen. — Die Sweeny-Kur, welches eine mächtige Salbe ist, und ohne den Alkohol, wird ein so mächtiges Reizmittel sein als einer nur in solchen Fällen bedarf. Es zieht nicht leicht Blasen, aber wenn es thut reibe mit Olivenöl um es zu verhindern. Oder, wenn ohne spanische Fliege gemacht, zieht es keine Blasen.

Die Lobelia hilft dem Husten und das Gelsemium hält das Fieber nieder, indem es den Puls verringert. Man behauptet, daß dies eine schlimme Krankheit ist; dann brauche das Zustandspulver No. 1, in Verbindung mit der übrigen Behandlung.

Gallschultern und Sattelgalle, zu verhüten und kuriren. — 1. Um Schultergalle bei Pferden zu verhüten die leicht verletzt werden, lasse ein Kummetleder machen, auf dem sich das Kummet leicht hin und her bewegt, und so die Haare, Haut und so weiter nicht abreibt; man habe den Sattel mit hartem, glattem Leder gefüttert, Rohhaut ist am besten — wie die Militärsattel, aber habe nie einen mit Wollstoffen gefüttert.

2. Zu kuriren. — Wasche mit Seifenwasser, und wende die folgende Lösung an: Schwefeleisen, 1 Dr. und blauen Vitriol, ½ Dr.; in 1 Pt. Wasser,

welches Entzündung lindern wird, die Fläche härten, und den Wuchs von neuer Haut helfend wenn verletzt. Lege niemals das Geschirr oder den Sattel auf während die Stelle von der Lösung naß ist.

Steifheit. — (Siehe Schrunden, Fett, u. s. w.)

Keuchen oder Athembruch. — Nöthige Vorsicht und Heilung für viele.—Keuchen oder Athembruch ist ein oder dieselbe Krankheit. Die erstere Bezeichnung braucht man für die mildere Form der Krankheit, und die Letztere wenn es die heftigsten Stadien erreicht hat. Es ist in Wirklichkeit eine Art Asthma durch Ueberfütterung von Kleeheu, Spreu, und anderen massigen und groben staubigen Futter. Die Krankheit ist an Orten selten bekannt wo die Pferde das ganze Jahr hindurch waiden, und einige der Kleesorten sich nicht in die Heuernte mischt. Hat das Pferd die Krankheit nicht so lange gehabt um über jede Hülfe zu sein, versuche man Futter mit Kornstauden, schneide feuchtes Heu, mit Karrotten, Beeten, Rüben, Kartoffel, und anderen wohlbekannten nahrhaften Wurzeln. Halte die Gedärme mit lindernden Medizinen offen, und als Stärkungsmittel gebe 3 Gr. Arsenik Dosen, 2—3 Wochen. Gebe dem Thiere kein trockenes Heu, außer einer kleinen Handvoll des Abends; und wenn man gut getrocknete Kornstauden hat, werden diese mit reichlich Wurzeln und nassem geschnittenem Heu genügen, mit Getreibe dreimal täglich.—„New York Sun."

Anmerkungen.—Es giebt einige Thierärzte, die behaupten, daß die Luftzellen, oder einige davon, gebrochen sind. Wenn dies wirklich der Fall ist, giebt es wahrscheinlich keine Heilung; aber ehe dies eintritt, behauptet M. Hew, ein französischer Thierarzt, glaube ich, daß täglich 15 Gr. Arsenik für 2 oder 3 Wochen, wie McClure und Harvey in ihrem Werke über das Pferd uns mittheilen, „mit Grünfutter oder Stroh, und manchmal Schröpfen, vollkommen erfolgreich in 10 berichteten Fällen war." Bei einem kehrte es nach 3 Monaten zurück, welches schnell durch eine Wiederholung derselben Behandlung verschwand. Der Weg, es zu geben, wäre, auf ein paar feingehackte Wurzel 5 Gr. Morgens, Mittags und Abends zu streuen. Da wäre keine Gefahr in dessen Gebrauch, wenn man nach zwei oder drei Wochen aufhört, oder wenn die Beschwerde so ziemlich bewältigt ist.

Entzündung der Blase.—Ursache, Anzeichen und Behandlung.—Ursache.—Ein Correspondent des „Blade" von Watertown, N. Y., sagt: „Es wird oft durch den Mißbrauch von Harntreibungsmitteln, und dem öfteren Gebrauch von Colophonium, mit der Idee, daß es die Haut löst und den Appetit verbessert, dies Leiden verursacht.

Symptome.—„Die Symptome sind das Lassen von Urin in kleinen Quantitäten und oft, mit augenscheinlichen Schmerzen. Das Thier wendet sich und sieht die Seiten an; die Hinterbeine sind unruhig und der Schwanz wird heftig umhergeschlagen, aber hanptsächlich unterwärts. Das Pferd geht steif und mit gespreizten Gang der Hinterbeine.

Behandlung. — „Kein Harntreibungsmittel sollte gegeben werden, aber weiche klebehaltige Nahrung, wie Leinsamen (Flachssamen) und Hafer gekocht (½ bis 1 Pint würde genug sein, um in einer Haferfütterung zu kochen) und mit geschnittenem Heu und gelbe Ulmen-Rindenthee gegeben. Dies wird die Organe besser als Medizin erleichtern.

„Nachdem die Entzündung nachgelassen und die Symptome gelindert sind, gebe

1 Dr. Chlorsaures Kali täglich für 2 Wochen in das Futter gemischt, welches wie oben ein paar Tage fortgesetzt werden sollte."

Anmerkung. — Der Herausgeber würde Essigsaures Kali lieber als das Chlorsaure in gleicher Quantität vorziehen. Das Kali kann pulverisirt und mit dem Futter gemischt werden; 1 Unze des Essigsauren müßte in eine Flasche mit 8 Eßloffel voll Wasser gethan werden, da es sehr schnell an der Luft weicht; dann enthält ein Eßlöffel voll 1 Dr. Thue es in das Futter oder Getränk, nach Belieben.

Streichmittel, Oele, Salben, u. s. w. für Pferde. — 1. California Liniment (Streichmittel). — „Opodeldoc, Terpentinspiritus, Origanum-Oel und schwarzes Oel, jedes 2 Unzen; Campher und Harz und rothen Pfeffer, jedes ½ Unze; Aqua Ammonia, 1 Unze; Besten Alkohol, 1 Qt. Mische und halte gut verkorkt. Gut bei allen akuten Schmerzen, Rheumatismus, Verrenkungen, und Geschwülste bei Mensch und Thier."

Anmerkung.—Dieses mit dem schwarzen Oel, weißen Oel, Gurgel-Oel, und der folgenden grünen Salbe, und das Zustandspulver für Hengste, wurden dem Tagebuch von Robert Hudson, von Winfield, Kans. entnommen. Er hat viel Zeit in California verbracht, wo er sie von praktischen Pferdezüchtern erhielt; und nach meiner eigenen Kenntniß der Natur der gebrauchten Sachen, weiß ich, daß einer lange suchen muß um welche zu finden die diesen gleich kommen.

2. New York „Sun" Liniment. — Die New York „Sun" sagt: „Der Liniments sind so viele als der Zustandspulver. Aber ein gutes für Pferde und andere Thiere kann gemacht werden aus 2 Unzen von jedem, von Spieköl, Majoran und Wermuth, Ammonia- und Terpentinspiritus; 4 Unzen Oliven-Oel, und ein Qt. des besten Alkohols. Mische und wenn nicht gebraucht in einer gut verkorkten Flasche aufzubewahren."

Anmerkung. — Für den allgemeinen Gebrauch ist es ein gutes. Siehe auch, „Sweeny Cure", welches ein Streichmittel ist.

3. Schwarzes Oel.—Britisch-Oel, Spieköl, (Kiefern Balsam), Gerber-Oel, Bärchen-Balsam und Vitriol-Oel, jedes 1 Unze; Terpentinspiritus, 2 Unzen. Mische in der angegebenen Ordnung, das Vitriol langsam hineingießend, und wenn kalt den Terpentinspiritus. Halte am besten in einer Quart Flasche. Sehr heilend, und vermindert Entzündungen indem man es einreibt oder mit nassen Tüchern oder weichen Papier auf entweder Mensch oder Thier legt.

4. Weißes Oel, englisch.—1 Pt. Terpentinspiritus und Alkohol; 1 Pt. Oliven-Oel; 4 Unzen Hirschhorn-Salz; 4 Unzen Campher-Harz; mische. Hauptsächlich auf Wunden und alten Geschwüren gebraucht.

5. Gurgel-Oel. — Weißen Weineffig (guten Cidereffig thut es) 1 Qt.; Terpentinspiritus und Oliven-Oel, jedes ½ Pt.; Vitriol-Oel, 1 Unze; Castile-Seife und Salpeter, jedes 2 Unzen. Anweisungen. — Schabe die Seife fein; stoße den Salpeter und schüttele bis er aufgelöst ist; bereit zum Gebrauch für Geschwülste, Wunden, Frost u. s. w., an Pferden und Kühen, und es ist viel an Personen gebraucht worden.

6. Grüne Salbe. — Terpentinspiritus, 4 Unzen; Bienenwachs, Colophonium, und Honig, jedes 2 Unzen; Schmalz, 12 Unzen; Grünspan fein gestoßen, 1 Unze. Anweisungen.—Hitze alles, außer dem Grünspan, leicht, zusammen,

nehme vom Feuer und rühre dann den Grünspan hinein, und rühre bis es kalt ist. Thue in Blechbüchsen für den Gebrauch.

Anmerkungen. — Auf alten Wunden, Geschwüren, Schnitten u. s. w. gebraucht; und Herr Hudson, von dem unter „California Liniment" die Rede war, sagt es wäre da „die beste bekannte Salbe."

Räude bei Pferden.—Heilmittel.—Wilkes „Spirit of the Times" veröffentlichte folgendes als ein sicheres und wirksames Mittel: Wallfisch (Sperm) Thran, 6 Unzen; Theeröl, 3 Unzen; Schwefelark, 2 Unzen; mische gut und schmiere mit einem Haarpinsel auf, erst die Haut gründlich waschend. Zu Ende des zweiten oder dritten Tages, muß das Thier wieder gründlich gewaschen werden, und das Mittel wieder angewandt werden; da es sehr wahrscheinlich ist, das nicht alle Ova (Eier) der Räude- (oder Krätze-) Insekten bei dem ersten Male getödtet werden.

Anmerkungen.—Da Räude bei Thieren ebenso ansteckend ist, wie Krätze bei Kindern, so halte sie von Andern fern und sehe darauf, daß die Ställe gereinigt werden oder Stellen, wo sie sich dran reiben; und das Geschirr oder Sattel, oder solche Stellen desselben, wie die erkrankten Theile berühren, sollten mit starkem Seifenwasser gewaschen werden; solches sollte ein Theil Carbolsäure (flüssig) zu 6 bis 7 Eimern Wasser enthalten und vorsichtig getrocknet und gelüftet werden. Und die Decke, wenn sie getragen wurde, sollte im Seifenwasser, mit 1 Unze der Carbolsäure zu wenigstens 1 Eimer Wasser, gekocht werden. Der Striegel, Bürste u. s. w. sollten im selben Wasser gewaschen werden, während es noch heiß ist, und nachher mit einer Arseniklösung oder ätzendes Sublimat, 10 Gr. zu jeder Unze nöthigen Wassers, gründlich durchnäßt werden, denn es ist äußerst schwierig, alle Krätze oder Räubemilben, welche die Krankheit verursachen, zu tödten. Reibe gut mit Schwefel, so auch den Sattel und Innenseite des Geschirrs, ehe sie wieder auf die Pferde gelegt werden. Mit dieser Vorsicht kann man beruhigen. Siehe auch die Bereitung für Räude bei Hunden. Es ist bei denen sicher, warum nicht bei Pferden? Ich denke es wäre. Und wenn auf dem Geschirr oder Sattel Schuppen zu sehen sind, so achte man darauf sie erst zu entfernen. Ich finde es rathsam, die Milben nicht die Hände berühren zu lassen, sodaß man nicht die Krätze bekommt. Man bedenke, daß das Sublimat sowie der Arsenik giftig sind, darum lasse nicht die Kinder dabei.

1. Nackenübel, Fistel u. s. w.—Erfolgreiche Mittel.—Nackenübel (Poll evil) bedeutet einfach eine Krankheit des Pferdekopfes, welche viel Leiden verursacht. Fistel kommt von dem lateinischen Wort "fistula," und bedeutet einen hohlen Samen oder Röhre; deshalb, wo wir eine röhrenartige Höhlung haben, die in ein Geschwür hinunterläuft, es macht nichts ob am Kopfe oder am Widerist (höchsten Theil der Schultern eines Pferdes), ist es eine richtige Fistel oder Fistelgeschwür; und was die Röhre in einem Falle zerstört, zerstört sie auch im andern und nehmen wir sie deshalb zusammen.

Wenn eines der beiden ein offenes Geschwür geworden ist, wird man folgendes Recept aus dem „Germantown Telegraph" sehr zufriedenstellend finden, wie ich immer die Verläßlichkeit dessen Rathes bemerkt habe. Es sagt: „Erst reinige das Geschwür mit warmen, weichen Wasser und trockne mit weichen warmen Lappen, dann tropfe 8—10 Tropfen Salzsäure zweimal täglich darauf, bis es wie eine frische Wunde aussieht; hierauf wasche es mit Castile-Seifenwasser und lasse es heilen, welches es schnell genug thun wird, wenn genug Säure gebraucht wurde.

Anmerkungen. — Wenn sich schon eine oder mehr Fisteln gebildet haben, so sei sicher, daß man einige Tropfen Säure in jede Fistel fallen läßt, sonst wird es gewiß wieder aufbrechen, wenn die Fistel nicht zerstört wird. Berühre die Säure nicht mit den Fingern und lasse sie auch keine anderen Theile als das Geschwür berühren, denn wenn man es thut, wird es ein eigenes Geschwür bilden, auch Kleider u. s. w. zerstört sie. Ein Alkali, wie eine Lauge aus Holzasche gemacht, oder Olivenöl, wäre das Gegenmittel und müßte schnell gebraucht werden, wenn die Säure den Körper oder die Kleider berührte. Irgend eines der heilenden Liniments oder Salben können zum Heilen gebraucht werden, das Geschwür gut bedeckt halten, damit Staub und Schmutz daraus bleibt.

Ein wenig conzentrirte Lauge, welche zum Seifenmachen gebraucht wird, so groß wie eine Bohne oder Erbse, in ein paar Decken von weißem Seidenpapier gewickelt und auf den Boden einer jeden Fistel gestoßen, zerstört dieselbe und bewirkt, daß sie herauskommt, und läßt das Geschwür deshalb von Grund auf heilen. Halte ein Stück Baumwolle mit Liniment oder heilende Salbe durchweicht bereit, und drücke es bis auf den Boden des Geschwüres, so daß es von unten auf heilt, sonst würde es wieder aufbrechen. Die conzentrirte Lauge ist besser als Arsenik oder ätzendes Sublimat, welche giftig sind, und an und für sich Entzündung der Theile hervorrufen, während die conzentrirte Lauge keine Entzündung bewirkt und nur das natürliche Gewächs tödtet. Der „Telegraph" behauptet, den Plan mit der Säure seit Jahren gekannt zu haben. Die Säure auf den Geschwüren und die Lauge in den Fisteln, zugleich mit Abführungsmittel und stärkender Behandlung und einigen der Zustandspulver bewirkten gewiß eine Kur, wie der Herausgeber glaubt.

Trampeln im Stall, Pferde von der Gewohnheit zu kuriren. — Befestige ein kurzes Stück Wagenkette — sage 5 bis 6 Glieder — mit einem leichten Riemen an sein Bein, gerade über das Knie (natürlich im Stalle), so daß die Kette vorne auf dem Fuß bleibt und sehe wie schnell es von der Gewohnheit läßt. In den meisten Fällen sind wenige Tage genug, um eine Kur zu bewirken.—„New York Weekly."

Trampeln—Kur dafür.—Man sagt, daß diese unangenehme Angewohnheit in folgender Weise kurirt werden kann: Bohre an jeder Seite des Stands, ein wenig vor der Stelle, wo die Vorderfüße des Pferdes stehen, ein Loch. Befestige in jedem eine rohlederne Peitsche an den Fuß, mit dem es trampelt, und beim Zurückbringen des Fußes schlägt er dann den anderen Fuß. Ein paar Versuche zeigt dem Pferde, daß Trampeln mit einem Fuß mit einem Schlag auf den andern bestraft wird und bald läßt es von der unangenehmen Gewohnheit.

1. Ueberbein, Spath u. s. w.—Sicheres Mittel. — Ueberbein. — Ueberbein, Spath, Nackenübel und Fisteln sind die unangenehmsten Krankheiten, mit denen unsere Hausthiere behaftet. Aber mit aufmerksamer Befolgung der Recepte, die der Herausgeber während 10jähriger genauer Untersuchung von allem, was in unseren verläßlichsten Farm-Journalen in der Zeit herausgegeben wurde, gesammelt hat, wird, wie wir nicht zweifeln, es unsern Gönnern nicht nur gelingen, Lahmheit zu kuriren, sondern auch die knochigen Schwellungen in den schlimmsten Fällen von Spath und Ueberbein zu beseitigen oder verschwinden zu lassen, und auch die unansehnlichen Geschwüre der Nackenübel oder Fisteln zu heilen.

Das erste Recept, das ich für Ueberbein gebe, ist von einem Correspondenten (J. H. M. von Wyoming, O.) in „Farm and Fireside", zu Springfield, O., als Antwort „L. F. W.", im selben Blatte, eine Kur wünschend, die, wenn bei dieser Krankheit befolgt, nie fehlt:

„Man nehme spanische Fliege (pulverisirt), 2 Unzen; Queckſilbersalbe oder Terpentin-Spiritus, je 4 Unzen; Jodine-Tinctur, 5 Unzen; Aetz-Sublimat (pulverisirt), 5 Dr. Mische gründlich mit 2 Pfund Schmalz. Anweisungen. — Schneide die Haare von dem knotigen Theil und schmiere gut mit obigem Mittel. Nach 2 Tagen schmiere mit frischem Schmalz und nach 4 Tagen wasche mit Seifenwasser ab. Wiederhole alle 4 Tage bis der Knoten verschwindet. Ich habe zwei Fälle von 10jähriger Dauer damit geheilt."

2. Ueberbein- und Spath-Heilmittel. — In derselben Ausgabe des „Farm and Fireside", „O. H. L.", welches, wie ich nachher durch Correspondenz mit dem Redakteur des Blattes ausfand, die Anfangsbuchstaben von „O. H. Loomis" von Kewaunee, Ill., sind, sagt:

„Herr Redakteur: — Ich sehe in Ihrem geschätzten Blatte eine Anfrage über Ueberbein an Füllen. Erlauben Sie mir mitzutheilen, daß ich vor mehr als 30 Jahren von einem englischen Hufschmied folgendes Recept erhielt, als ich damals ein so lebhaftes Pferd besaß. Er sagte, es würde das Wachsen des Spath verhindern und das Ueberbein heilen. Ich versuchte es mit Erfolg an meinem Pferd. Ich gab es später einem Freunde der ein mit Ueberbein behaftetes Füllen besaß, auch das wurde kurirt, und im letzten Jahre hatte ich ein Pferd mit so schlimmem Ueberbein, daß es nutzlos wurde. Ich wandte die Medizin an und sie zügelte den Wuchs, beseitigte die Lahmheit, und das Pferd hat eine gute Sommersarbeit verrichtet, anscheinend vom Ueberbein geheilt. Das Recept ist dieses: Gleiche Theile von Majoranöl, Myrrhen-Tinctur und ätzendes Sublimat. Als Liniment vorsichtig gebraucht, da es heftig aber wirksam ist."

Anmerkungen. — Da die Quantität ätzendes Sublimat nicht angegeben, nur zu gleichen Theilen mit Majoran-Oel und Myrrhen-Tinctur, so führte dies zu der Correspondenz, die ich unten wiedergeben werde, nachdem ich die Quantität ätzendes Sublimat nach meinem Gutdünken angegeben. Ich habe einen der verläßlichsten Chemiker und Apother in der Stadt Toledo, mit über 25jähriger Erfahrung, hierüber befragt, und er denkt mit mir, daß 1 Dr. des Sublimats, mit einer Unze des besten Alkohols aufgelöst, die richtige Quantität sein wird, um mit einer Unze von jedem Majoran-Oel und Myrrhen-Tinctur zu mischen. Aber wenn noch 1 Dr. resublimirtes Jod zu dem Alkohol genommen wird, so wird es um so besser und sicherer sein. Um es anzuwenden, gebrauche denselben Plan wie in No. 1 und beachte, daß es für Spath eben so gut als für Ueberbein ist. Etikettire es „Gift" und halte die Kinder davon. Dies veröffentlichte Recept veranlaßte mehrere Abonnenten des „Farm and Fireside" an den Redakteur zu schreiben und um nähere Auskunft über die Quantität von Sublimat zu bitten. Der Redakteur schrieb nun an „O. H. L." (Herr Loomis, wie oben erklärt) und er sagte in der Antwort folgendes: „Das letzte Mal hatte der Apotheker die Tinctur schon bereit. Sie ist sehr stark—nimmt die Haare weg wenn aufgeschmiert—aber sie thut ihre Wirkung. Ich bin gerade von Kansas zurückgekehrt, wo das Pferd ist an dem ich es zuletzt gebraucht habe. Es befindet sich wohl. Das Ueberbein kann nur von einem genauen Beobachter bemerkt werden; das Pferd hat den ganzen Sommer gearbeitet. Als das Mittel zuerst angewandt wurde, konnte es nicht traben — konnte kaum gehen, und wurde von Pferdeleuten als werthlos geschätzt. Ich glaube nicht, daß es gefährlich ist, wenn das Mittel vorsichtiger Weise gebraucht wird." So sieht man, daß

unser Plan von der Tinctur von 1 Dr. des ätzenden Sublimats zu 1 Unze Alkohol, der richtige Plan ist; auch kann 1 Dr. Jod in Krystallform hinzugefügt werden, welches es verbessern wird. Dies wird ohne Zweifel heilen. Jedoch kann ich nicht einsehen, daß ein Mann, der seinen Nebenmenschen Gutes thun will, nur seine Anfangsbuchstaben anstatt seinen ganzen Namen angiebt. Ich hoffe, daß ich Herrn Loomis dadurch nicht beleidigt habe, daß ich seinen Namen ohne seine Erlaubniß gegeben habe. Wenn dies der Fall, bitte ich um Entschuldigung da ich es mit der Absicht that, so viel Gutes wie möglich zu thun, indem ich dem Recepte, welches ich für gut halte, den größten Glauben und Zutrauen schenkte.

4. Spath, die Lahmheit zu kuriren. — Jod-Quecksilber, 2 Dr.; Schmalz, 2 Unzen. Reibe gut auf die Schwellung, wiederhole nach zwei Wochen, wenn das neue Haar herauszukommen anfängt und bleibe so bei, bis die Lahmheit kurirt ist. — Dr. Horne im „Michigan Farmer".

Anmerkungen. — Er behauptet nicht, daß es die knochige Schwellung beseitigt. Ich denke, daß bei einem neuen Fall und jungem Pferd es sie zuletzt wegbringt. (Siehe fleischige Geschwüre bei Kühen und Kälbern.) Es ist von demselben Thierarzt. Wenn dieselbe Quantität ätzendes Sublimat genommen wird, wird es wahrscheinlich die Schwellung beseitigen, sowohl, als wie die Lahmheit kuriren.

5. Ueberbein- und Spath-Heilmittel.—Pulverisirte spanische Fliege, pulverisirte oder feingeschabte Castile-Seife, Colophonium zerbröckelt, Jodtinctur und Laudanum, jedes 2 Unzen; Quecksilber-Salbe, 5 Unzen; pulverisirtes Schwefelzink, ½ Unze; Campher-Harz, Venedig-Terpentin, Majoranöl, jedes 1 Unze, pulverisirtes Corrosive-Sublimat, ½ Pfund, 2 Pfund Schmalz.

Anweisungen. — Zerschmelze das Schmalz und rühre die Quecksilber-Salbe hinein, bis diese auch aufgelöst ist, dann füge die Pulver hinzu und mische gut; dann füge das Uebrige hinzu und rühre bis es kalt ist. Für Ueberbein oder Spath schneide die Haare ab und schmiere mit einem Holzstückchen auf. Nach zwei Tagen öle die Stelle mit Oliven-Oel (Schmalz thut es auch) und nach zwei weiteren Tagen wasche die Stelle mit Seife und Wasser und schmiere die Salbe wie zuerst auf und fahre so fort, bis die Schwellung verschwunden ist.

Anmerkungen. — Ein Neffe von mir, Wm. J. Call von Gaylord, Mich., von dem ich dieses Recept erhalten habe, sagte mir, daß er ein Pferd hiermit zu seiner Zufriedenheit behandelt habe. Wenn es Ueberbein kurirt, kurirt es auch Spath. Halte dasselbe Verhältniß, wenn man weniger zu bereiten wünscht. Man bedenke, daß es besser, wenn man doppelt so viel Jodtinctur nimmt, indem man zu jeder Unze noch eine Drachme hinzufügt. Mit dem vorhergehenden Mittel für Ueberbein und Spath und dem folgenden für Flußgalle und Beutelspath braucht keiner ein Pferd mit diesen Uebeln zu halten.

6. Ueberbein und Spath, Salbe dafür.—Ein alter Hufschmied braucht folgende, welche gut befunden werden wird: Brauche auf dieselbe Weise wie die vorhergehenden Mittel. Haare abschneiden, schmieren, abwaschen und wieder aufschmieren u. s. w. mit Vorsicht. „Doppel-Jod-Quecksilber, ätzendes Sublimat und spanische Fliegen 4 Unzen; alles pulverisirt und mit Cosmoline gemischt."

Anmerkungen. — Keines dieser Mittel sollte im Winter gebraucht werden,

außer wenn man das Thier im Stall behalten kann und so versichert ist, daß sein Maul die Stelle nicht berühren kann, und verhüte Kälte, Schnee u. s. w.

7. Ueberbein, California Kur. — Im Feb. 1883 erhielt ich von einem Herrn W. J. McClane, von Oakland, Cal., einen Brief; er sagte:

„Ich bin, und war seit den letzten 24 Jahren mit der Viehzüchterei im Großen beschäftigt u. s. w. Die Correspondenz wurde dadurch angebracht, daß er ein Exemplar meines zweiten Receptbuches kaufte, worüber er sich sehr lobenswerth ausdrückte, namentlich über das Thema des Machens und Haltens von Butter; und er fährt fort: Hoffend daß, ich bald von einem dritten Band höre, schicke ich Ihnen hiermit einige Recepte, auf die wir Californier uns verlassen und die wir brauchen.

1. „Ueberbein zu heilen. — Nehme ein Stück weiche Bleiröhre oder runde Stange ungefähr ½ Zoll dick (der Herausgeber meint irgend eine gewöhnliche Bleistange geht, wenn man die runde Seite nächst dem Fuße gebraucht) und lang genug um die Fessel und die Geschwulst zu reichen. Binde die Enden mit Kupferdraht fest genug zusammen, um die Bleistange leicht auf die Geschwulst drücken zu lassen; das Bleigewicht und die darin enthaltenen heilenden Eigenschaften heilen in wenigen Wochen irgend ein Ueberbein. Ich habe zwei von einem Pferd in 6 Wochen beseitigt, die von 2jährigem Wuchs waren."

Anmerkung. — Ich habe früher schon einmal von diesem Plane gehört, aber nicht so bestimmt, daß es als sicheres Mittel angewandt wurde. Ich zweifle jetzt nicht an seiner praktischen Anwendung.

2. „Warzen bei Vieh zu beseitigen. — Dieses Herrn Methode war, sie jeden Morgen mit der Milch einer Milchdistel, in Getreidefeldern gefunden, zu weichen, oder einige Male mit einer Lösung von Corrosive-Sublimat zu weichen."

Anmerkungen. — Die richtige Stärke hiervon wäre ungefähr 1 Dr. zu 1 Unze Alkohol. Er fügte hinzu: „Dies ist sehr giftig," welches richtig ist. Der Herausgeber hat von einem Viehzüchter gehört, daß er viele Fälle dadurch kurirt hätte, daß er Theer, womit Wagen geschmiert werden, aufgethan.

3. „Um Haare auf Gallen zu ersetzen. — Mache die Stelle wund, wenn sie nicht schon wund ist und reibe sie jeden Morgen mit rohem geräucherten Speck."

4. „Um Brandmale auszuwischen. — Mache die Stelle wund und gebrauche den Speck wie oben."

Anmerkungen. — Wund kann es mit irgend einem der blasenziehenden Liniments gemacht werden. Siehe Horsemen's Hope Liniment unter Sweeney Cures und dem Schmerztödter mit dem Flöhkraut. Sie sind beide von demselben Herrn und werden als sehr werthvoll befunden werden. Er wird gefälligst den Dank des Herausgebers in Empfang nehmen, für bezeugtes Interesse für die Wohlfahrt der Menschen und Thiere, durch seine Beisteuer zu des Doktors „drittem und letztem Receptbuch."

8. Spath-, Blut- oder Beutel-(Flußgalle), Durchnadel-, Splitter- u. s. w. Heilmittel. — 1 Pt. sehr starken Essig, Scheidewasser, Terpentinspiritus und besten Alkohol, jedes 1 Unze; mische. Anweisungen. — Wasche viel, heftig reibend. Reibe nach unten, bis man das Bein erhitzt. Es wird keine Blasen ziehen und ehe man sich versieht, wird es verschwinden. Es sind zwei Jahre her, seit ich meine Stute damit kurirte und sie ist heute so gut wie je. Wasche 3 bis 4 Mal täglich, jedes Mal heftig reibend. Es scheint ein sehr einfaches Recept zu sein, aber ich kann es als ein gutes empfehlen. — B. F. Chamberlain, von Rich, Lapeer Co., Mich., in der Detroit „Post and Tribune", Dec. 1880, welchem er beifügte:

„Es bewirkt eine bleibende Kur. Ich habe es an meinem eigenen und an anderen Pferden versucht. Ich habe eine Stute gehabt, die an jedem Hinterbein Spath hatte, auch kamen zwei Durchnadeln dabei vor. Ich habe verschiedene Arten Medizin ohne Wirkung versucht, bis ich dieses Recept erhielt. Der Spath (Flußgalle) war so dick wie eine Pintschale. Ich betrachtete sie als beinahe werthlos, da sie ein sehr schwächliches Pferd war, aber ich kurirte nicht nur ihre Lahmheit, sondern bewirkte auch in 3 Wochen das gänzliche Verschwinden der Geschwulst. Man würde heute nicht merken, daß sie je Spath gehabt."

Anmerkungen. — Dieses Zeugniß ist mehr als irgend Jemand verlangen kann, denn ich habe nie Flußgallen größer als ein Hühnerei gesehen. Dies war ein äußerster Fall und darum umsomehr für Diejenigen befriedigend, die benöthigt sein mögen es zu versuchen, daher gebe ich seine eigene Versicherung. Eine Durchnadel ist dasselbe als Hinterspath oder Flußgalle, wie sie auch genannt wird, außer wenn sie einer Sehne dem Beine auf und nieder entlang sich befindet, und nichts als Knoten oder Puffe Die Behandlung bleibt dieselbe. Wenn es je nöthig sein sollte, aus einer dieser Flußgalle Blasen zu ziehen, brauche No. 8 oben, welches alles enthält, was für die längst stehenden Fälle nöthig ist, sogar für Geschwulst oder Splitter am hinteren Theil des Beines. Wenn nicht zu lange angewandt und gut geschmiert, wird das Haar wieder wachsen. (Siehe oben, Haare auf Gallen zu ersetzen.)

9. Splitter.—Salbe dafür.—Doppeltes Jod-Queckſilber, 1 Dr.; pulverisirte spanische Fliege, 1 Dr., und ½ Unze Schmalz. Mische gleichmäßig zu einer Salbe. Anweisung.—Scheere das Haar von der Geschwulst und reibe 15 Minuten lang die Salbe darauf. Den dritten Tag danach wende Oliven- oder Schmalzöl oder Schmalz an, um die Narbe zu weichen und entfernen zu helfen. Das Pferd oder Füllen darf nicht an das Geschwür mit seinem Maule kommen. Fahre fort bis es geheilt ist.

Anmerkungen.—Das Doppel-Jod-Queckſilber oder die spanische Fliege sind ein Gegenreizmittel des Periosteum, (des Gewebes, das alle Knochen einschließt) oder hautartigen Hülle der Sehnen, welche bei allen diesen Krankheiten entzündet ist, und reizt alle diese Theile zu gesunder Thätigkeit, welche eine Heilung bewirkt. Das Abschneiden der Haare verhindert die Bildung einer zu dicken Narbe, welche schwierig zu entfernen wäre.

Sweeny—Liniments, Oele und andere Heilmittel. — Unter dieser Krankheit versteht man ein Zusammenziehen des Schulterfleisches und ein Festsetzen der Haut an die zusammengezogenen Muskeln. Wäre es an einer Person, so würden die Aerzte sagen, die Muskeln wären wegen Nahrungsmangel ausgedürrt. Um sie nun zu gesunder Thätigkeit zu reizen, so daß sie ihr nöthiges Theil Nahrung erhalten, ist es wichtig, einige der folgenden Liniments oder Oele auf der behafteten Schulter zu gebrauchen. Zuerst will ich eines von einem Kansas Postkutscher geben; er nannte es:

1. Sweeny Cure. — Majoranöl 4 Unzen, Spieköl 2 Unzen, Lärchenöl, spanische Fliegen Tinctur, Terpentinspiritus und Campherharz jedes 1 Unze. Mische und halte verkorkt. Anweisungen.—Reibe einmal täglich gut ein; die Haut ziemlich aufheben. 2—3 Wochen heilen schlimme Fälle. Es zieht Blasen. Aber wenn es zu wund wird, schlage einige Anwendungen über oder reibe mit Olivenöl (Schmalz ist auch gut) nach der Anwendung.

Anmerkung.—Dies wurde mir von einem Postkutscher gegeben, über dessen Linie ich am 20. April 1867 fuhr, von Wichita nach Winfield, Ks., mir versichernd, daß er viele schlimme Fälle damit geheilt hätte.

Das obige ohne spanische Fliege in ein Quart Alkohol wird für Mensch und Thier ein gutes Liniment zum allgemeinen Gebrauch sein. Zunächstwerde ich dasjenige geben, welches in No. 7 angemerkt. Siehe California-Kur.

2. Pferdezüchters Hope Liniment.—Eine Kur für Sweeny.—(„Californier.") — Ich werde es mit seinen eigenen Worten wiedergeben: „98 Grad Alkohol 1 Qt.; 4 Unzen besten Majoran-Oel; 2 Unzen reines Hemlock-Oel; 2 Unzen reines Sassafras-Oel; füge die Oele hinzu und lasse sie stehen bis sie sich scheiden oder auflösen (durch Schütteln lösen sie sich gleich auf); dann füge folgendes hinzu: 8 Unzen starken Aqua ammonia, 4 Unzen Campherharz; 4 Unzen geschabte und in ein wenig heißes Wasser aufgelöste Castile-Seife; dann thue das Ganze zum Alkohol und es ist zum Gebrauch fertig. Ich habe Sweeny in 3 oder 4 Fällen mit obigem kurirt, wenn ich die angegriffenen Theile nach der Anwendung sofort mit einer wollenen Decke bedeckte."

Anmerkungen. — Ich glaube nicht, daß Herr McClane (siehe No. 7 über Ueberbeine für Erklärung) beabsichtigt, daß wir glauben sollen, daß das Mittel auf einmal kurirt, sondern nach einer angemessenen Zeit der Anwendung, wie ich nicht zweifle, es thun wird. Doch glaube ich, daß es ein guter Plan in allen Fällen ist, die Haut mit Daumen und Zeigefinger abzuheben, um sie, so zu sagen, von den Muskeln nach den ersten Anwendungen zu lösen. Nach dem nächsten Recept wird man sehen, daß einige Leute glauben, daß das Abheben der Haut und mit Luft füllen die Krankheit heilt. Ich glaube dies kaum, doch weiß ich, daß das Lösen der Verbindung die Muskeln und Blutgefäße zu erneuter Thätigkeit reizt und die hineingelassene Luft reizt die Theile gewiß zur Thätigkeit.

3. Sweeny.—Einfaches und sicheres Mittel dafür.—A. W. Baird, von Gibson, Jll., auf eine Anfrage nach ein Heilmittel für diese Krankheit schreibt an eine Zeitung: „Die Kur ist kurz, leicht, sicher und einfach. Es ist dies: Mit dem Zeigefinger und Daumen der linken Hand hebe die Haut der Schulter ziemlich von der eingeschrumpften Stelle auf; dann mit einem kleinen Federmesser mache an einer Seite der aufgehobenen Haut einen Einschnitt. Dann hebe die Haut um den Einschnitt mit beiden Händen und sie wird sich mit Luft füllen. Fülle den gesunkenen Theil voll. Lasse das Pferd einige Tage stehen oder auf der Weide laufen; es wird bald gesund sein; es ist eine sichere Kur."

Anmerkung. — Ich meine da wäre mehr Gewißheit der Füllung mit Luft, wenn man einen Gänsekiel in den Einschnitt steckt und die Stelle durch Blasen füllt. Ich werde noch eines geben, das Oel aus Regenwürmern gemacht, dem thierärztlichen Theil der „Post and Tribune" entnommen. Und will noch bemerken, daß Regenwürmeröl für gut gegen steife Gelenke, Rheumatismus u. s. w. gehalten wird. Die Zuthaten werden es so viel besser machen, als ohne dem. Es ist wie folgt:

4. „Oel für Sweeny. — Grabe und wasche 1 Pt. Regenwürmer, thue sie in eine Flasche und 1 Unze Salz darauf. Terpentin-Spiritus und Sassafras, jedes 1 Unze, hänge sie in die Sonne bis die Regenwürmer aufgelöst sind, dann gieße sie durch ein feines Sieb und füge hinzu Spieköl-, Hemlock-, Cedern- und Campher-Harz, jedes 2 Unzen; 1 Pt. besten Alkohol. Schüttele und wasche die Schulter

jeden Morgen und Abend damit. Wenn es Blasen zieht oder zu sehr schmerzt, schmiere ein wenig Schmalzöl darauf."

Anmerkungen. — Ich denke dies wird ein sehr wirksames Oel für Sweeny sein und den allgemeinen Zweck eines Liniments entsprechen. In derselben Ausgabe war die folgende Behandlung für

Verrenkungen, geschwollene Beine u. s. w.—Bad und Liniment dafür. — 1. Zum Waschen. — Weiches Wermuthskraut in 2 Quart scharfen Essig und füge 2 Pfund Salz hinzu. Wasche das Bein gut damit und gebrauche dann folgendes:

2. Liniment. — Spieköl, Oele von Hemlock-, Cedern-, Campher-Harz, Terpentin und Oliven, jedes 1 Unze in 1 Qt. Arnica. Schüttele vor dem Gebrauch.

Anmerkungen. — Da der Herausgeber nicht viel von Arnica hält, so meint er, es wäre ein viel besseres Liniment, wenn die Sachen in 1 Qt. Alkohol gethan würden.

1. Schrunden, Fetthacken u. s. w. zu verhindern und zu kuriren. — Zu verhindern, halte das Pferd in guter Gesundheit, und in der nassen, schmutzigen Jahreszeit — Herbst, Winter und Frühling — halte das natürlich lange Haar der Fessel, namentlich der Hinterbeine, welche der Krankheit vielmehr ausgesetzt sind, ziemlich kurz geschnitten, so daß bei richtigem Striegeln diese Theile bald trocknen, und so diese Beschwerde verhüten. Ich sage dies, da es gewöhnlich mit einer leichten Entzündung der Haut anfängt, wenn es richtige Schrunden sind, welche aber, wenn man ihnen zu tieferer und erweiterter Entzündung Gelegenheit gibt, so daß die Haut springt und eine fettige, eiterige, faulige Masse herausbringt, welche alle damit in Berührung kommenden Theile aufbricht und entzündet, wenn man sagen kann, daß Fetthacken vollen Besitz genommen haben. Wenn jetzt nicht richtig behandelt, gibt der Ausfluß einen fauligen Geruch ab, und zuletzt erscheint vielleicht ein schwammiges Gewächs, — traubenartig — den ganzen erkrankten Theil bedeckend, und roth und böse aussehend. Dies ist natürlich ungewöhnlich. Richtige constitutionelle Behandlung, mit Zustandspulver, Abführungsmittel und Harntreibungsmittel verbunden, sowohl wie stärkende Mittel, mit einigen der folgenden lokalen Anwendungen, wird die Krankheit verhüten oder heilen. (Siehe Zustandspulver No. 1, 2 und 3, und auch dasjenige in Verbindung mit Krippensetzen).

2. Fetthacken, „National Live Stock Journal's" Kur. — Sehe auf Reinlichkeit. Während zweier Tage lege Umschläge von gleichen Theilen von Kleie, Flachssamenmehl und pulverisirte Holzkohle auf. Darnach zwei- bis dreimal täglich ein Theil von Zuckeroxyd-Salbe (dies ist gemacht von 1 Unze Zuckeroxyd zu 6 Unzen benzoirtes Schmalz), vorher alle Ausscheidungen, Schuppen und Krüsten entfernend. (Dies muß mit warmem Wasser und Castile-Seife gethan werden, vorsichtig waschen und gut abtrocknen.) Wenn nach 8 bis 10 Tagen der Fall sich nicht in befriedigender Weise verbessert, brauche statt der Salbe 2 oder 3 mal täglich ein Theil von einer Mischung von 1 Unze Goulard's Extrakt und ½ Unze Karbol-Säure zu ½ Pt. Wasser. Gebe lösendes Futter, worin 2 Dr. Nitrate von Potasch gemischt werden kann, während einer Woche Morgens und Abends.

Anmerkung.—Dieser Umschlag kann als einer der besten angesehen werden,

die gemacht werden können, welches ich aus eigener Erfahrung weiß, außer der Kleie, gegen welche ich keine eigentlichen Einwendungen habe. Da ich nie richtige Schrunden hatte, so hatte ich vor 50 Jahren etwas viel Schlimmeres. Ich hatte einen Fuß in einer Dreschmaschine gequetscht und an zwei Zehen stellte sich der Brand ein, doch der junge Arzt war dem Fall gewachsen. Ich legte einen Umschlag von Flachssamen auf (Flachssamenmehl wurde damals noch nicht von Apothekern gehalten), mit pulverisirter Holzkohle verdickt, und der Brand war am Weiterfressen verhindert und die todten Theile trennten sich von den gesunden; die Sehnen brauchten nimmer geschnitten zu werden, um sie ganz vom Fuß zu entfernen; deshalb braucht Niemand sich zu fürchten, sich an diesen Umschlag zu halten. Und die Behandlung wird gut befunden werden, nicht den constitutionellen oder Zustandspulver-Theil zu vergessen.

3. Schrunden, Canadisches Mittel. — Ein Canadischer Correspondent des „Scientific American" giebt folgendes einfaches Mittel für Schrunden der Pferden. Er sagt: Nachdem ich viele Mittel versucht, um nur zeitweise Erleichterung für mein Pferd zu schaffen, beschloß ich, eine Mischung von Schwefelblüthen und Glycerin zu versuchen; ich rührte sie zu einem Brei, nahm genug Glycerin, um ihm einen Glanz zu geben, und die Wirkung in kurzer Zeit war wunderbar. Abends lege diesen Brei auf und Morgens wende nur Glycerin an.

Anmerkungen.—Dies ist zweifellos sehr werthvoll, denn in McClure & Harvey's Ausgabe von Stonehenge's englisches Werk über das Pferd, über Fetthacken sprechend, sagt: Die Haut muß weich gemacht werden und auch geneigt sein zu gesunder Wirkung. Für ersteren Zweck ist Glycerin am werthvollsten, weit wirksamer, als irgend eine fettige Anwendung, solche wie wir vor der Entdeckung dieser Substanz anwenden mußten u. s. w.

Er braucht es bei allen Stadien der Krankheit, um die Haut weich zu halten. Um zu gesunder Thätigkeit zu reizen, brauche „Chloride of Zinc", 30 Gr., zu 1 Pint weiches Wasser. Die Theile gut waschen und abtrocknen und dann die Lösung mit einem Pinsel aufstreichen, sodaß die Stelle angefeuchtet wird, dann nach 15 Minuten wende Glycerin an wenn in ein paar Tagen keine Besserung eintritt, verstärke die Lösung auf 40—50 Grs. zum Pint. Morgens und Abends natürlich mit constitutioneller Behandlung fortfahrend.

4. Schrunden. — Einfaches Mittel dafür. — Ein Correspondent des „Western Rural" schickte „ein einfaches Mittel für Schrunden", wie er es nannte, welches auch gründlich versucht und als höchst wirksam befunden wurde. Waschе die Geschwüre mit warmem Wasser und Castile-Seife, spüle mit reinem Wasser und trockne gut ab. Nun reibe gelbe Rübe und binde sie auf die Geschwüre. Dies soll man täglich für 4 oder 5 Tage wiederholen und die Schrunden werden geheilt sein.

Anmerkungen.—Ich weiß, daß der Gelberüben-Umschlag sehr gut ist, aber ich würde rathen, es zweimal täglich statt einmal anzuwenden, wie der Schreiber sagt. Wenn keine gelbe Rüben zu bekommen sind und man zieht nicht vor, eines der obigen Recepte zu gebrauchen, so wende folgendes an: Gekochte und zerdrückte Rüben, mit pulverisirter Holzkohle verdickt, sind sehr gut; ob sie so gut wie Kleie und Flachssamenmehl in No. 1 sind, kann jeder selbst sehen, wenn beides zu haben ist, oder das zu gebrauchen, zu welchem er die Zuthaten bekommen kann, wenn die andern nicht zu haben sind. Dieses ist der Zweck, mehrere Recepte für

jede Krankheit zu geben. Da ist jedoch im nächsten ein verschiedener Umschlag, welchen man werthvoll finden wird, namentlich wenn Bleiweiß mit Gerberöl gemischt ist, wie vorgeschlagen.

5. Schrunden und Fetthacken bei Pferden. — Einfaches und billiges Mittel.—Das Letzte, welches ich hierüber geben will, ist von Einem, der sich „Ein Abonnent" unterschreibt, von Hillsdale, Mich., an die „Detroit Tribune" geschickt, als Antwort auf eine Anfrage von H. E. Lyons über die Behandlung von Schrunden. Er sagt: „Ich glaube es ist ein Fall von Fetthacken, welches viel schlimmer als Schrunden ist. Das Mittel in der „Tribune" ist gut, aber ich habe ein einfacheres und billigeres Mittel. Reinlichkeit im Stall hat viel mit dem Fall zu thun; halte den Stall gut rein und gebrauche nur Streu von reinem, trockenem Stroh.

1. „Gebe das folgende Zustandspulver: Jamaica-Ginger, 8 Unzen; Gentian-Wurzel, 2 Unzen; Salpeter, Blutwurz und Arnica jedes 1 Unze; schwarzen Antimon, ¼ Unze. Anweisung. — Alles fein zerstoßen und gemischt; gebe 6 Tage lang jeden Tag 1 Eßlöffel voll in der Kleienbrühe, schlage 3 Tage über, wiederhole noch 2 oder 3 Tage. Dies ist für irgend ein Pferd gut, das nicht wohl ist, oder keinen Appetit hat.

2. „Für wehe Hacken: Reinige die wehen Theile gut mit Castile-Seife und warmem Wasser; halte gekochte und gestampfte Rüben bereit, füge fein gestoßene Holzkohle hinzu. Mache drei Tage lang Umschläge, zweimal täglich wechselnd; dann reinige gut mit weichem Wasser und Castile-Seife, und wenn die Theile gründlich trocken sind, (habe bereit, gemischt zu der Dicke von Farbe) streiche die wunden Theile einmal täglich mit Bleiweiß und Gerberöl mit einem Pinsel. Einige Anwendungen sind gewöhnlich genug. Reinlichkeit hat natürlich viel mit der Heilung zu thun. Das Bleiweiß ist in diesem Falle von höchster Wichtigkeit, aber wirkt am besten mit Gerberöl gemischt. Hoffend, daß dies Mr. Lyon befriedigen wird, unterbreite ich es Ihrer Berücksichtigung, wenn sie es der Veröffentlichung für werth halten."

Anmerkung.—Natürlich druckten sie es, denn es ist eine gute Behandlung, obgleich ich glaube, daß unsere Zustandspulver im Allgemeinen eine bessere Wirkung auf die Ausscheidungen ausüben, als das des Abonnenten. Aber sein Rübenumschlag mit Holzkohle verdickt und das Bleiweiß mit Gerberöl wird gewiß alle befriedigen, die es versuchen. Ich weiß, daß einfach Bleiweiß gut auf wunde Schultern gewirkt hat, während dies mit Gerberöl statt mit Leinöl mehr erweichend und, ich denke, heilender wirkt.

Ueberdruß in Pferden.—Ursache und Heilung.—Ueberdruß ist mehr eine Krankheit der Haut, in welcher zuerst harte Knoten bemerkt werden, welche, wenn sie nicht sofort geheilt werden, zuletzt wund werden und eine klebrige Masse ausscheiden, welche Schuppen oder Narben bildet und wodurch die Behandlung schwieriger wird. Man glaubt, es kommt von Ueberarbeitung oder Uebertreibung des Pferdes, wodurch das Blut erhitzt wurde. Dann erkälten sie sich durch in kaltes Wasser oder in der Kälte stehen, welches sich in der Haut zeigt, namentlich, wenn die Nieren verfehlen das Blut zu reinigen, d. h. die ausgebrauchten und schlechten Theile des Blutes herauszunehmen und zu entfernen; diese werden dann in zu großer Masse auf die Haut geworfen, um Abgang zu finden, deßwegen sind Harntreibungsmittel gut, wie ½ Unze Salpeter in ein wenig Wasser aufgelöst und Morgens und Abends in das Getränk gemischt, oder täglich 1 Unze süßen Salpeterspiritus, einige Tage lang und werden gewöhnlich eine baldige Heilung verursachen, wenn früh genug angewandt, aber wenn das Pferd nicht sonst ganz gesund ist, werden einige Zustandspulver mit Vorsicht im Futter und Reinigung nöthig sein.

sowohl als Acht zu geben, daß das Pferd nicht wieder überhitzt wird. Abführungsmittel sind bei dieser Krankheit jedoch nicht so nöthig als Harntreibungsmittel. Ich sehe nicht, daß irgend ein Schreiber über Hautbehandlung hierüber schreibt. Ich würde jedoch rathen, eine gute Salbe auf die kranken Stellen zu reiben, denn dies würde eine Heilung ebenso schnell bewirken, wie ein Krätzemittel hilft die Krätze zu vertreiben.

Anmerkungen. — Manches Pferd ist verdorben, indem es an den Wagen gespannt, schnell damit zur Stadt getrieben und dann einige Stunden stehen gelassen wurde. Ich habe es oft bis 11 Uhr Abends gesehen, bei kaltem, rauhen Wetter, während der Treiber in der warmen Stube „klatschte" und „trank". Wenn dies gethan werden muß, thue man der Menschlichkeit willen das Pferd in einen angenehmen Stall.

1. Warzen auf Pferden oder anderem Vieh zu heilen.—Ein Farmer, an eine der Zeitungen schreibend, sagt: „Ich hatte vor einigen Jahren eine Stute, die eine große Warze an der Seite hatte, wo das Geschirr gegen rieb und wund hielt. Im Sommer machten es die Fliegen schlimmer. Um dies zu verhüten, schmierte ich ein gut Theil Theer darauf, und in wenigen Wochen war die Warze getödtet und verschwunden. Seitdem habe ich dies oft an Vieh oder Pferden versucht und mußte selten eine zweite Anwendung machen. Das Mittel ist einfach und wirksam."

Anmerkung — Ich kenne im Theer keine chemischen Eigenschaften, die eine Kur bewirken könnten; doch zweifle ich an der Thatsache nicht, wie oben angegeben. Wenn dies nicht wirkt, versuche in allen Fällen das Folgende:

2. Warzen. — Wirksames Mittel für Thiere und Menschen. — Nehme reine Essigsäure und mit einem billigen kleinen Pinsel nässe die ganze Warze. Einige Anwendungen werden Mensch und Thier kuriren. Thue nicht soviel darauf, um an der Seite der Warze abzulaufen und die Haut dort wund zu machen.

3. Man thue 1 Unze gestoßene Waschsoda in ein 2-Unzen-Fläschchen und fülle mit Wasser. Nässe hiermit die Warze und nach einigen Anwendungen wird dies ebenso wie No. 2 in allen Fällen wirken. Ein wenig von dieser Soda in Wasser, um die Füße drin zu weichen wenn man Hühneraugen hat (siehe daselbst), wird die todten Theile aufweichen und ihre Entfernung erleichtern.

1. Würmer. — Erfolgreiche Mittel. — Für die langen Würmer, welche im kleinen Darm des Pferdes wohnen und manchmal in den Magen gelangen, giebt mir ein Herr Rhodes, ein Farmer nahe Ann Arbor, Mich., folgendes als sicheres Mittel:

Brenne schwarze Eschen-Rinde, dann gebe die Asche ein in Eßlöffeldosen jeden Morgen im Futter 3 Mal, schlage dann drei Tage über, bis 9 Dosen gegeben wurden.

Anmerkungen. — Glaubend, daß das Alkali in der Asche in Berührung mit der Innenhaut des Magens und der Därme den schleimigen Zustand derselben, in welchem sich die Würmer befinden, verbessert, gebe ich es, erwartend, daß es die Theile reinigt und die Würmer vertreibt. Wenn dies jedoch in irgend einem Falle nicht wirkt, gebe eine Medizin von 1 Pt. Leinöl mit ¼ Unze Terpentin-Spiritus und wieder nach dem dritten Morgen, wenn die erste Dosis sie nicht leicht abführt.

Dasselbe wird man unten als Einspritzung für Pinwurm finden. Es ist in jeder Weise sicher zu gebrauchen.

2. Für Pinwürmer, die den Mastdarm belästigen. — Ich kann nicht einsehen, warum eine schwache Laugenlösung, ein paar Mal eingespritzt, sie nicht auch vertreibt. Einige gehen jedoch immer höher hinauf, um außer dem Bereich der Klystiere zu kommen, und nach einer Woche oder 10 Tagen wieder zurück zum Mastdarm zu kommen, weßhalb das Verfahren wiederholt werden muß, um sie alle zu vertreiben. Es ist gleich, ob man dieses oder folgendes braucht, welches das gewöhnliche Mittel ist: 1 Pint Leinöl mit ¼ Unze Terpentin-Spiritus jeden Morgen einspritzen, mit der Wiederholung wie oben. Es wäre auch gut, nach jeder dieser Behandlungen das System mit Zustandspulver zu stärken, was zu irgend einer Jahreszeit gut ist, Frühling wie Herbst, obgleich keine besondere Behandlung zu bemerken ist.

Keuchen, (Heaves) ein bewährtes Heilmittel. — Obgleich dies nicht in der alphabetischen Ordnung ist, wie ich die Pferde-Krankheiten zu arrangiren versuchte, so gebe ich es doch hier, weil ich es vom selben Manne erhielt, von dem ich das Aschen-Recept für Würmer bekam. Und obgleich ich kaum hoffe, daß es die schlimmsten Fälle von Keuchen kurirt, so wird es doch gut sein, weil eine darin enthaltene Zuthat Blutwurz für Husten und Halsleiden bei Personen gut ist. Er sagt: Hole ½ Pfund pulverisirte Blutwurz und gebe 1 Eßlöffel voll im Futter, gerade wie die Asche für Würmer gegeben wurde, oben. (Auf den alten Plan nehme drei, schlage drei über.) Es wird das schlimmste Keuchen kuriren. Er sagt jedoch, fahre fort, bis es kurirt ist.

Futter für Packpferde, und auch beste Rationen für Winter-Fütterung auf der Farm. — Es ist schon viel gesagt worden über die richtige Behandlung und Fütterung der Packpferde, namentlich um Kolik u. s. w. zu vermeiden. Doch wir haben die richtigen Methoden für Pack- oder Arbeitspferde im Winter, wenn sie wenig zu thun haben, wie sie zu behandeln, und zweckmäßig zu füttern noch nicht genug berücksichtigt; da dies von Pferde-Züchtern besser verstanden wird, so will ich E. W. Stewart, einen der bedeutendsten dieser Klasse im Lande, anführen. Siehe auch einen Artikel aus seinem Preis-Aufsatz über Viehfettmachen unter jener Rubrik zu finden. Jedes Wort eines solchen Mannes kann man als verläßlich betrachten und es ist das Beste an das man sich halten kann. Er sagt über die Wichtigkeit des Pferdes als Triebkraft auf der Farm und die Wichtigkeit, es in bestem Zustand zu erhalten, in dem „Rural New Yorker“:

1. „Das Pferd ist die Haupttriebkraft auf der Farm und bedarf deshalb die beste Aufmerksamkeit. Diese Art von Gut wird lediglich seiner Muskelkraft wegen gehalten, und die Bearbeitung und Cultivirung der Farm hängt größtentheils von dem Character und Zustand der Pferde ab. Die Winterzeit ist eine der verhältnißmäßigen Ruhe für Pferde, wie Farmen gewöhnlich betrieben werden; und Farmer scheinen zu denken daß wenn Pferde nicht hart arbeiten, sie nur wenig Pflege bedürfen. So haben viele die Gewohnheit sie in dieser Zeit mit schlechtem Heu und Stroh zu halten und alles Getreide für die Frühjahrsfütterung aufzubewahren. Aber dies ist eine schlechte Regel. Gewöhnlich kommen Pferde in magerem Zustand nach der Sommer-Arbeit in ihr Winterquartier und bedürfen sorgfältige Fütterung und gute Pflege, um die volle Arbeitskraft wieder zu erlangen; und Farmer sollten nicht vergessen, daß es billiger ist, Pferde in Stand zu bringen, wenn die Arbeit leicht ist, und daß alles überflüssige Fleisch, welches im Winter gesammelt wird, im Frühjahr auch um so viel mehr Arbeit bedeutet.

„Ueberhaupt sollte es das Ziel eines jeden Pferdebesitzers sein, seine Pferde in

guten Arbeits-Zustand zu halten, denn man bedarf weniger Futter, um es bei Kräften zu halten, als die verlorenen wieder zu gewinnen."

2. Kolik zu vermeiden, und die Verdauung zu fördern, sagt er: „Laß uns einige Rationen des Arbeitspferdes untersuchen. Pferde sind oft durch unpassendes Futter der Kolik ausgesetzt. Wenn sie allein mit Schrot gefüttert werden, macht der große Stärkegehalt es zu heizend, und es ist auch sehr reiches Futter und da es nur durch den Speichel befeuchtet wird, kommt es in einer festen Masse von Teig in den Magen und die Magensäfte können nicht durchdringen und ihre Verdauungsarbeit thun; daher kommen oft innerliche Hitze, Darmgicht und Fieber. Alles solch reiches Futter sollte mit geschnittenem Heu gemischt werden, das Heu genügend befeuchtet, daß das Schrot daran hängen bleibt. Dieses mischt das konzentrirte mit dem massigen Futter, und das Heu hält die Schrottheile auseinander, sodaß die Mischung porös ist, und die Magensäfte können die ganze Masse auf einmal durchdringen. Die beste Art, Schrot als einzelnes Getreide zu füttern, ist mit feuchtem Heu (Kleeheu) zu mischen. Wenn der Klee von guter Sorte ist, enthält er viel mehr muskelbildendes Futter als Schrot und macht dadurch die Bestandtheile gleich."

(Es ist hier wohl am Platze die Aufmerksamkeit auf das Ueberbrühen, durch heißes Wasser auf Schrot zu lenken. Angegeben unter dem Titel „Schrot und Heu zum Fettmachen von Vieh." Wenn das Ueberbrühen von Schrot es für fettmachende Zwecke mehr verdaulich macht, warum nicht bei gewöhnlichem Füttern?" Da es mit Heu gemischt wird, ist es nicht unbedingt nothwendig.—Verfasser.)

3. Ueber das beste Futter für Arbeitspferde sagt er: „Eine der besten Rationen für Arbeitspferde ist Korn, Hafer und Flachssamen, zusammen gemahlen. Das Korn und Hafer im gleichen Gewicht, und zu 19 Bushel von der Korn- und Hafer-Mischung gebe 1 Bushel von Flachssamen, mahle alles fein zusammen. Das Korn und der Hafer geben ein gut ausgleichendes Futter und der Flachssamen ist reich an Oelgehalt, Muskel und Knochen bildendem Element, aber das Oel ist von dem gesundheitlichsten Nutzen. Dieses kleine bischen Oel ist gerade genug, um die Eingeweide in Ordnung, das Fell geschmeidig und jeden Theil des Körpers in gut vertheilter Tüchtigkeit zu halten. Und indem man diese Mischung mit zweimal der Masse feuchtem, geschnittenem Heu füttert, hat man ein so gutes Maß für die Fütterung eines Arbeitspferdes, wie man wünschen kann. Alle regelmäßigen Getreide-Mühlen können jetzt die Getreide zusammenmischen, und der Farmer hat nur seinen Hafer, Korn und Flachssamen in richtigen Theilen zur Mühle zu bringen und sie werden ohne Handarbeit gemischt werden. Wenn der Farmer keine Häckselmaschine hat, kann er Hafer- oder Weizen-Spreu benutzen, und mit dem Schrot vermischen, um es porös zu machen."

(Der Verfasser würde kaum riskiren, eine so kleine Mischung von Flachssamen mit den andern zu mahlen. Ich würde es lieber allein mahlen und jedes Mal das Nöthige in's Futter thun, aber wahrscheinlich ist Hrn. Stewart's Maschine besser als ich denke.)

4. Pferde, welche wenig arbeiten, zu überwintern; wie viel und die Art Futter erforderlich.—Ueber diesen Gegenstand schließt er, indem er sagt: „Pferde, die überwintert werden und wenig arbeiten, mögen mit der letzten Ration Stroh bekommen und es wird gut sein. Von 8—10 Pfund Schrot auf jedes Pferd, täglich, wird sie gut durchbringen, sogar mit gutem Stroh. Wenn Hafer zu theuer ist, sind Schrot und Weizenkleie, zu gleichen Theilen mit einem Pint Schrot für jedes Pferd, sehr zufriedenstellend. Wenn Heu rar ist, wird ½ Pfund Hanfsamen, 4 Pfund Schrot, 4 Pfund Kleie und geschnittenes Stroh sie gut überwintern. Aber es sollte immer verschiedenes Futter sein. Wenn der Farmer Klee-Heu und Stroh hat, sollten sie zusammengemischt werden; besser ist es, sie vorher zu schneiden, aber sie können auch ohnedem gemischt werden."

Wie viel Futter nothwendig ist für ein Pferd, das arbeitet. — Die englischen Straßenbahn-Gesellschaften geben ihren Pferden ein gemischtes

Futter, ungefähr wie das Folgende: Für 6 Pferde, 376 Pfund Heu und 84 Pfund Stroh, beides fein geschnitten, 336 Pfund Hafer, 252 Pfund Welschkorn, 84 Pfund Bohnen, 14 Pfund Kleie. Alles schön zusammengemischt und gemahlen. Dann, sollte ich meinen, verhältnißmäßig zusammengemischt mit dem feuchten geschnittenen Heu und Stroh. Dies gibt ein Verhältniß von 11 Pfund gemischtem Heu und 16 Pfund gemischtem Getreide für jedes Pferd täglich. Ein gutes Futter, wenn die Pferde nicht überarbeitet werden, wie es in unseren Städten viel der Fall ist.

Ein Pennsylvania Farmer sagt: 2 Quart Schrot den Tag ist genug für ein Pferd, das arbeitet, aber eine sehr gute Mischung von Getreide ist geschrotenes Korn, 1 Bushel, und 2 Bushel Hafer. (Der Verfasser meint, es wäre besser zu gleichen Theilen zusammen gemahlen. Siehe Herrn Stewart's bestes Futter für Arbeits-Pferde.)

Von diesen, sagt er weiter, sollte ein kleines Pferd, welches arbeitet, 2 Quart bei jeder Fütterung haben, 3 Mal den Tag gegeben, mit 5 Pfund geschnittenem Heu, Morgens und Abends. Und ein Pferd, welches nicht arbeitet, aber bald arbeiten wird, befindet sich besser bei einer täglichen Fütterung von 2 Quart Hafer jeden Mittag.

Anmerkungen. — Dies bezieht sich natürlich auf ein Pferd, welches nicht mit Schrotmischung gefüttert wird, sondern mit Heu und grobem Futter.

Für alte Pferde. — Für alte Pferde sollte selbstverständlich der Hafer gemahlen sein, und ihr grobes Futter auch geschnitten, angefeuchtet und mit dem gemahlenen Hafer gemischt werden, da ihre Zähne das nicht gut zermalmen können, und wenn es diesen überlassen wird, ziehen sie aus dem Getreide nicht den halben Werth. Es ist der Aufmerksamkeit werth. Junge Pferde können es besser wenn es auch für sie gemahlen wird.

Aepfel werthvoll für Pferde. — Bemerkungen sind gemacht worden über Karrotten, Pastinaken und andere Wurzeln als werthvolles Futter für Vieh u. s. w., in welchen es bewiesen ist, daß Aepfel anderes grobes Futter für sie auflösen; warum dann sollte es nicht auch für Pferde gut sein? (Siehe Auflösungsfähigkeit, welche von Karrotten und andern Wurzeln für Vieh beschrieben ist. Aepfel besitzen sie mehr wie irgend andere Producte.) Natürlich sind es nur saure Aepfel, welche diese Eigenschaften besitzen, und daher sollten nur solche gefüttert werden. Ein Schreiber sagt: Ich habe oft mit Erfolg meinen Pferden saure Aepfel gefüttert. Sie sind ein sicheres Mittel gegen Würmer. Ich füttere einen halben Eimer voll ein Mal die Woche. Ein anderer sagt: Ich habe die Gewohnheit, meine Pferde im Herbst in den Aepfelgarten zu jagen, und sie so viel fressen zu lassen wie sie wünschen. Ich finde, daß sie viel Vortheil dadurch hatten und viel rascher an Fleisch gewannen, wie die, welche keine Aepfel fraßen.

Pastinaken, werthvolles Mittel für Pferde. — In dem Artikel, welchen wir oben erwähnt haben, wurde gesagt, daß die Pastinaken in Frankreich von einem Pferdezüchter 20 Jahre lang mit größerem Erfolg gefüttert, da Pastinaken Pepsinsäure enthalten.

Es ist diese auflösende Eigenschaft welche Aepfel, sowohl wie Pastinaken, Karrotten, Rüben, Steckrüben u. s. w. besitzen, welche dieselbe so werthvoll als Futter für Pferde und Vieh macht, wenn sie ordentlich geschnitten und mit anderem groben Futter, wie Heu, Stroh, Kornstauden u. s. w. gemischt sind.

Rüben als ein gelegentliches werthvolles Pferdefutter. — Rüben sind ein sehr gesundes Futter für Pferde, wenn man sie in Scheiben schneidet oder schön zu Brei verarbeitet und Salz und Maismehl dazwischen thut. Natürlich sind die Rutabagas (die kleinen Steckrüben) bedeutend reichhaltiger wie die flachen Feld-Rüben.

Kleie, ihr Werth als Linderungsmittel bei Entzündungen, sowie zum Abführen.—Ein Gemisch Kleie ist kühlend und bewirkt Abführen, und ist werthvoll für Entzündungen. Will man Medicin in Kleie geben, so sollte letztere nur trocken sein, denn wenn sie auf diese Weise verfüttert wird, bilden sich manchmal Klumpen, die sehr häufig nicht den Darmkanal passiren können, was in den meisten Fällen den Tod zur Folge hat.

Böswilliges Losreißen. — Eine vernünftige Kur. — Der „Country Gentleman," in Erwiderung auf eine Anfrage seines Correspondenten ihm ein Mittel für das Losreißen der Pferde zu geben, bietet folgendes als probat: Man nehme ein genügend langes ½-zölliges Seil, die Mitte forme man zu einem Crupper und thut es um den Schweif des Pferdes herum, kreuzt den Strang auf dem Rücken und knotet die beiden Enden vorne auf der Brust fest zusammen, so daß das Seil nicht los ist, anderenfalls würde es einfach auf den Schwanz herunterfallen. Nun lege man dem Pferde einen gewöhnlichen aber soliden Halfter an und ziehe den Halfterstrang durch den Ring in der Krippe oder des Stalles und verbinde ihn mit dem Seil auf der Brust. Hierauf schlage man das Pferd an den Kopf und es wird erschreckt eine Rückwärtsbewegung machen. Es wird weder würgen, noch gebraucht man es bei'm Zurückziehen zu unterbrechen. Man lasse nur dem Thier diese Uebung 2 bis 8 Mal täglich wiederholen und erschrecke es durch das an den Kopf schlagen recht tüchtig, daß es recht kräftig zurückfliegt. Nach zwei- oder dreimaligen Wiederholen wird das Thier von selbst nicht mehr zurückgehen wollen.

Läuse auf Füllen, Rindvieh und anderen Thieren. — Leichtes und sicheres Mittel. — J. M. Johnson von der „Jowa Homestead" sagt, daß fein pulverisirte Aloe ein sicheres Mittel sei, um Läuse bei allen Thieren zu tödten. Aloe besitzt keine giftigen Eigenschaften, es ist eben der bittere Geschmack, der wirkt. Man kann es reichlich appliciren und da es in trockenem Zustande gegeben wird, so ist seine Application bei warmem sowohl wie bei kaltem Wetter zulässig, und kann man, ungleich bei anderen Medicamenten, hiergegen keine Einwendungen erheben. Zum Streuen bediene man sich einer Pfefferbüchse, streue das Pulver überall ein und striegle eine ganze Woche lang; man wiederhole, wenn nöthig, die Kur.

Salbe für Fetthufe (verfettete Hufe) bei Pferden. — Honig und Schweinefett ½ Pfund zu gleichen Theilen, ½ Pfund Theer, Schwefelsäure und Bleizucker zu gleichen Theilen 1 Unze, und ¾ Pfund Alaun. Die ersten 4 Ingredienzien werden mit einander zusammen verschmolzen und die letzteren, schön gepulvert, unter beständigem Umrühren hinzugesetzt, bis das Ganze gut durcheinander gemischt. Dies wird auf Leinwand aufgetragen, auf den Huf gethan, fest verbunden und 36 Stunden darauf gelassen. Man wasche mit Castile-Seife und wiederhole den Prozeß, wenn benöthigt. Noch ist kein Fall vorgekommen, woselbst mehr wie 3 Applikationen nothwendig erschienen.

Anmerkungen. — Wenn man mit den Fingern Hautabschürfungen entfernen will, so gebrauche man niemals die Fingernägel, sondern nur die Fläche. Alle Theile müssen durchaus trocken sein, nachdem man mit Castile-Seife gewaschen, bevor man die Salbe daran thut.

Wenn Jemand ein Pferd hat, das an Fetthufen leidet, so ist diese Salbe so viel werth wie das Thier.

Hornvieh.

Joch-Ochsen u. s. w. — Verdauung. — Wie zu füttern.—Man sehe „Pferde und ihre Verdauung", vergleiche sie mit der des Ochsen, wie man sie füttern soll u. s. w. Ich will hier nur erwähnen, daß ein Ochse einen größeren Magen hat oder besser gesagt, 4 Mägen, während das Pferd nur einen hat. Aus diesem Grunde muß dem Magen des Ochsen mehr Futter zugeführt werden, z. B. geschnittenes Heu oder Stroh über Mittag; er muß, im Gegensatz zum Pferdemagen, der durch Hinzufügen jeden Futters sofort gekräftigt wurde, auch noch obendrein Zeit haben, wiederzukauen, das heißt, die Mahlzeit aufzuwerfen und noch einmal durchzukauen, um den ganzen Genuß des Futters durchzukosten.

Bei Kühen. — Wenn schon sie die beste Pflege und das beste Futter allzeit erheischen, damit man gute Milch, Käse und Butterprodukte erziele, muß ihnen die hauptsächlichste Sorgfalt zur Zeit des Kalbens gezollt werden; wenn sie nämlich diese Periode ohne Unfall und ohne nachfolgendes Milchfieber überstehen, so hat es nachher nichts weiter auf sich. In den westlichen Staaten ist diese Krankheit nicht so vorherrschend, als im Osten, besonders Rhode Island, Massachusetts und Connecticut, und man glaubt, daß dies hauptsächlich dem Umstande des Ueberfütterns zuzuschreiben ist, durch welchen Prozeß man einen größeren Reichthum an Milch, Butter und Käse, sowie auch bessere Quantitäten zu erzielen hofft. Das Futter, welches in großem Maßstabe gereicht wird, birgt Hitze in sich und soll dazu beitragen, Milchfieber zu creiren. Ein Herr Ansel M. Putnam, von Danvers, Mass., theilt seine Erfahrungen in diesem Punkte sämmtlichen Milchleuten durch die „N. Y. Tribune" mit, um sie in den Stand zu setzen, ihre Thiere vor dieser Krankheit zu bewahren. Der Rath vorher ist besser als die Kur nachher zu beginnen, wenn sich das Uebel bereits eingenistet. Factum ist, das nur wenige Thiere zu kuriren sind. Auch will ich nur sagen, daß Herrn Putnam's Verordnung den Kühen kaltes Wasser zu geben, damit sie den Durst löschen, besser ist, als die Verabreichung von warmem, wie vorher erwähnt. Um so herzlicher empfehle ich Jedermann seine Anweisungen und vermeide das Eingreifen der Krankheit.

Milch-Fieber.—Wie zu vermeiden.—Ich habe die Gewohnheit, meinen Kühen direkt nach der Kalbung Wasser zu geben und ich habe niemals einen Fall von Milchfieber bei allen solchen Gelegenheiten bemerkt. Sie wurden in kurzen Zwischenräumen stetig mit Wasser getränkt, indem ich zur Zeit einen Eimer frisches Brunnenwasser gab. Alle Milchfieber-Fälle, die ich kennen lernte, entstanden meistens daraus, daß man den Kühen für eine lange Zeit das Wasser entzogen hatte und dann ließ man sie mit einem Male große Mengen Wasser vertilgen, was natürlich eine zu große Reaction für das System war.

„Fettkühe," sagt Hr. Putnam, „sollten 2 Wochen vor dem Kalben kein erhitzendes Futter haben. Ferner, sobald die Kuh kalbt, melke man sie und gebe ihr einen Eimer frisches Brunnenwasser, so frisch, wie es der Mensch selbst verträgt. Nach einer halben Stunde gebe man ihr noch einen und so fort, bis ihr Durst gestillt. Nur wenige," sagt er, „erachten es für nöthig, das System der Kuh nach der Kalbung mit Wasser aufzufrischen, aber es sollte allmälig, wie oben beschrieben, geschehen." Herr Putnam fährt dann fort: „Wenn der Euter oder die Zitzen vor dem Kalben

voll sind, so sollte die Kuh gemolken werden, und wenn Kühe, die reichliche Milch liefern, auf der Weide sind, so sollten sie 2 Wochen vor dem Kalben schon in den Stall gethan werden und trockenes Futter erhalten, um das Milchgeben allmälig zu hemmen, denn wenn eine Kuh nur trockenes Heu erhält bevor sie kalbt das Kalb saugt schon gleich nach der Geburt), so ist weiter keine Gefahr wegen Entzündung oder Fieber in Aussicht."

Anmerkung. — Vollständig überzeugt von der Nothwendigkeit, Fieberkranken frisches, kaltes Wasser zu verabreichen (siehe Anmerkung auf Typhus-Fieber folgend) und auf dem Grundsatze der Analogie basirend (unter Analogie versteht man die Uebereinstimmung gewisser bestimmter Theile zweier Körper miteinander, während die Körper selber von einander verschieden sind), sehe ich auf den ersten Blick, daß Hrn. Putnam's Rath, wie oben angedeutet, den Kühen ½ Eimer jede halbe Stunde zu verabreichen, die richtige Methode ist um dem Milchfieber vorzubeugen, denn bei keiner Person, Thier oder irgend einem Körper hält Hitze an (bei jedem Fieber ist Hitze vorherrschend), wenn ihm äußerlich und innerlich kaltes Wasser zugeführt wird. Weiter gebraucht man der Methode des Herrn Putnam nichts hinzuzufügen. Man thut gut, sie zu befolgen.

Den Lauf der Milch bei Milchkühen zu befördern und das beste Futter, womit es erzielt wird.

1. Das Milchgeben zu erhöhen. — Der Redakteur für Landwirthschaftliches des „Bee-Keepers' Journal" ist Gewährsmann für folgende Methode, die ihm als Eingabe von Jemanden zuging, der es versuchte, das Milchgeben der Kühe zu erhöhen. Von verschiedenen Seiten habe ich das nämliche gehört und was die verabreichte Mischung anbetrifft, so darf ich sagen: „Sie ist gut." Hier folgt die Anweisung:

„Wenn man haben will, daß die Kühe reichlich Milch geben sollen, so gebe man der Kuh 3 Mal täglich lauwarmes, leicht gesalzenes Wasser, worin Kleie, ein Quart auf zwei Gallonen Wasser, gerührt wird. Hierdurch wird an 25 Prozent Mehrwerth erzielt werden, und die Kuh wird so sehr an diesen Trank sich gewöhnen, daß sie kaum klares Wasser anrührt, ausgenommen, wenn sie sehr durstig ist; aber diese Gabe wird sie zu jeder Zeit zu sich nehmen und noch nach mehr verlangen. Es wird ein gewöhnlicher Wassereimer voll gereicht, Mittags und Abends, und die Kuh wird die schönste Lacteal (von lac, lateinisch Milch), also Milch, geben."

2. Das beste Futter zum Zwecke des Erhöhens der Milchgabe. — In den östlichen Staaten, wie schon früher angedeutet, werden Kühe meistens im großen Maßstabe mit Maismehl gefüttert; aber ich habe das Zeugniß eines Milchereibesitzers, daß gleichgemessene Theile Maismehl, geschroteter Hafer und Weizen-Kleie, gut durcheinander gemischt, das beste und erzielreichste Futter abgeben, um die Milchzunahme zu befördern, und da dieses Futter weniger Hitze absetzt wie das Maismehl allein, sowie nahrhaft und vollkommen ausreichend für das Thier ist, wie es auch dem Eigenthümer bedeutende Kosten spart, so wird namentlich letzterem ein bedeutender Surplus an Milch geliefert und die Kuh wird auch nicht zu fett, um hinsichtlich ihrer Ruhe und Gesundheit gestört zu sein, wie es oft durch Füttern mit bloßem Maismehl geschieht.

Es giebt auch Leute, welche anrathen, daß man Milchkühen während des Melkens, wenn es nicht viele Mühe macht, das Futter mit warmem Wasser an-

rühren soll. Das ist Factum, daß die Milch sichtbar zunimmt, wenn man einer Hauskuh des Morgens warmes Futter verabreicht. Warum sollte es nun nicht auch bei mehreren Milchkühen zulässig sein?

Man schneide das Heu, gieße heißes Wasser darüber und mische es so, daß alles gesättigt ist, dann thue das Mehl oder gemischte Futter hinein (siehe oben), mische alles gehörig durcheinander und gebe es in warmem Zustande. In einer Milchwirthschaft von 20 Kühen wird die geronnene Extra-Milch mehr als die Hälfte Entschädigung für besondere Arbeit sein. Im nächsten Recept lernen wir den hohen Werth der Mehlfütterung bei Milchkühen kennen.

Mehlfütterung.—Der Werth desselben bei Milchkühen. — Der Redakteur des „Farmer and Mirror" gibt folgendes Item, das, wie er sagt, ihm aus Vermont von einem der ersten Milchereibesitzer zuging. Er sagt:

„Ich bin schließlich zu der Ansicht gekommen, nachdem ich 7 Jahre lang Erfahrung mit der Mehlfütterung bei solchen meiner Kühe, die gerne Milch geben, gehabt, daß ich auch in der Zukunft mehr oder weniger hiermit füttern werde. Ich glaube, daß wenn die Thiere schön ausgesucht und einer Zucht entstammen, die gute Butterqualitäten producirt, es mit Sicherheit angenommen werden kann, daß alles, was wir über das gewöhnliche Bedürfniß hinaus verfüttern, uns mit großem Profit auf den Einsatz an Butter retournirt wird. Gleichzeitig sollte man aber auch Acht geben, nicht zu überfüttern. Gilt-edged (Goldrandige) Butter kann niemals von Kühen herkommen, die mager im Fleisch und karg gefüttert sind."

Anmerkungen. — Seine Ansicht über Mehlfütterung ist richtig, aber das in obigem Recepte angegebene Verfahren, gemischtes Futter zu verabreichen, ist doch am vortheilhaftesten. Um zu beurtheilen, welche Zucht die verläßlichste, wie der Schreiber sagt, sei, vermuthe ich, daß die Jerseys (die beste Kuh für eine kleine Farm), die auch Alderneys genannt werden, die besten sind, obgleich die Durhams auch nicht zurückstehen, wie man in einem besonderen Kapitel sieht.

Kühe und andere Thiere „austrocknen" zu lassen. — 1. Da wir darüber gesprochen, wie man eine hohe Milchzunahme herstellen kann, so ist es auch wohl am Platze, eine gute Methode anzugeben, nach welcher man die Milch zurückhält oder gänzlich austrocknen läßt. Da dieses gelegentlich nöthig und sehr wichtig ist, wie z. B. bei Mähren, die ihr Fohlen entwöhnen, und mit leichter Abänderung bei ranzigen Eutern, so wollen wir denn das Folgende empfehlen: Theer und Essig zu gleichen Theilen, ½ Pt.; Terpentin-Spiritus, 6 Unzen; Campher, 2 Unzen; Talg, 4 Unzen. Anweisung. — Koche alles, mit Ausnahme des Terpentins und Camphers, gehörig auf. Der letztere sollte in der Apotheke schön pulverisirt werden und mit ein paar Tropfen Alkohol aufgelöst sein. Die beiden letzteren Ingredienzien thut man in die bereits vom Feuer abgenommene Mischung und rührt sie bis zum Erkalten.

Die Kuh oder die Mähre muß Morgens und Abends trocken ausgemolken werden und wird die Salbe um das Euter herum und entlang der Milch-Adern aufgeschmiert. Dies setze man 3—4 Tage lang fort, bis die Milch zu fließen aufhört.

Für ranzige Euter gebrauche man die Salbe ohne den Theer und reibe sie auf die wunde Stelle, bis sie besser wird, dann höre man damit auf, ausgenommen, man wünscht die Milch aufzutrocknen, wozu hauptsächlich der Campher viel beiträgt.

Anmerkungen. — Von Campher war in dem uns zugegangenen Recepte nicht die Rede, aber da ich seinen Werth für die weibliche Brust kenne, habe ich ihn in das Recept aufgenommen, indem ich weiß, wie viel mehr er zuträglich ist. Der

einzige Einwand gegen Anwenden des Theeres auf die Bruſt iſt, daß er ſo klebrig iſt und die Kleider befleckt.

2. Wieder ein anderer Schreiber erwähnt, daß man eine Kuh in ganz kurzer Zeit austrocknen laſſen kann, indem man ſie nicht rein ausmelkt, ſondern einen kleinen Beſtand im Euter zurückläßt und ſie im Laufe des Tages mit 5 Quart trockenem Maismehl füttert, welches, wenn man ſie fett machen will, Fett anſetzt und ſie langſam austrocknet. Dies unterliegt keinem Zweifel, wenn die Kuh am Ende der Jahreszeit angelangt iſt, daß ſie Milch giebt. Ich kann keinen Gegengrund ſehen, warum man nicht auch, außer der Fütterei mit Mehl, die Salbe anwenden ſoll.

Salbe für angeſchwollene Säcke oder Kuh-Euter. — 4 Unzen Süß-Oel, 1 Unze Campherpulver. Löſe die Theile über gelindem Feuer und reibe täglich 2—3 Mal das Euter ein. Der Autor glaubt jedoch, daß das obige Recept, durch welches man Kühe austrocknet, noch bedeutend beſſer am Platze iſt, obgleich dieſes campheriſirte Oel auch Geſchwulſt entfernt, die meiſtens von Erkältung herrührt.

Ein ſicheres Mittel gegen das Erſticken oder Erwürgen bei Rindvieh. — J. B. J. im „Country Gentleman" ſagt hierüber: „Folgendes Recept ſollte zweimal jährlich gedruckt werden, da es ein ſicheres Mittel iſt: Man nehme fein geſchnittenen Kautabak, feuchte ihn mit Molaſſes an, ſo daß derſelbe ganz darüber klebt, mache hieraus eine Kugel von der Größe eines Hühnereies, hebe den Kopf des Thieres in die Höhe, ziehe die Zunge hervor und ſtopfe die Kugel ſo weit wie möglich in den Rachen hinunter. Nach 15 Minuten wird ſich Uebelſein einſtellen und Erbrechen erfolgen, welches die Muskeln erſchlafft und die Kartoffel oder den Gegenſtand, woran die Kuh gewürgt, heraustreibt."

Anmerkungen. — Es iſt eine feſtſtehende Thatſache, daß Tabak die Muskeln erſchlafft und folgerichtig den Inhalt des Magens ausſtößt; eine Kur iſt ſo ſicher, wie eine Erſchlaffung der Muskeln. Das Auflegen von angefeuchtetem Tabak auf den Magen einer Perſon, die am Kinnbackenkrampf darniederliegt, wird die zuſammengezogenen Muskeln erſchlaffen und den Patienten retten. Man muß ihn jedoch nicht zu lange darauf liegen laſſen, um nicht eine tödtliche Krankheit hervorzurufen.

Faules Fleiſch und wunde Stellen am Vieh zu kuriren. — C. Becker von Bloomville, N. Y., ſchreibt an eine landwirthſchaftliche Zeitung folgendes: „Ich bin es ſeit 35 Jahren gewohnt Vitriolöl (Schwefelſäure) und Waſſer für alle Fälle von faulem Fleiſch zu geben und habe noch nie eine Mißkur damit gemacht. Man löſe 1 Theelöffel voll Schwefelſäure in ½ Taſſe Waſſer auf, reinige die Wunde mit weichem Baſt, oder anderwärtig umwickele man das eine Ende eines Stockes mit einem Tuche, bringe es in Beutelform und tränke den wunden Theil mit der Waſchung. Zwei Waſchungen haben noch niemals verfehlt, um Heilung zu bewerkſtelligen.

Anmerkungen. — Dies würde unzweifelhaft auch ausgezeichnet für Schafe bei Klauenſeuche oder brandigen Wunden ſein.

Wie Fleiſchgeſchwulſt bei Kühe oder Kälber zu kuriren iſt. — 1 Dr. „Bin-Jodide of Mercury", Cosmoline oder Vaſeline, 2 Unzen, durchaus gut untereinander vermengt und damit reibe man den Tumor (die Geſchwulſt) ein. —Dr. Horne vom „Michigan Farmer."

Anmerkungen. — Um dies Verfahren fortzusetzen, siehe Spavin, ein Mittel gegen Lähmung. Es rührt von demselben Thierarzt her, aber er zieht für den oberen Fall das „Bin-Jodide, dem „Jodide" vor, welches letztere er bei Spath anwendet.

Blähungen (Hoven) beim Vieh.—Vorsorge und Heilung.— O. J. L. aus Modest Town, Va., (das ist der richtige Name für eine Stadt, woselbst die Leute so bescheiden sind, daß sie nicht einmal ihren Namen eingeben bei einer Zeitung, in der sie ein Recept gegen obiges Leiden publiciren) berichtete in, ich glaube „Farm and Fireside," über den Tod einer Kuh und eines Kalbes, worauf der correspondirende Thierarzt folgende Antwort erließ: „Beide Thiere sind an Blähungen gestorben; eine ganz natürliche Folge unvernünftigen Hinaustreibens des Viehs auf sehr fetter Kleeweide. Um dem vorzubeugen, bringe man sie während einer Woche täglich nur einmal (1 Stunde oder etwas mehr) auf die Weide, bis sie sich daran gewöhnt haben. Sobald als Blähungen rechtzeitig entdeckt werden, so gebrauche man zu gleichen Theilen 2 Unzen Hyposulphite of soda (überschwefelsaures Natron) und Ingwer-Tinktur (Tinct. Zingiberis) und thue es in 1 Quart Wasser. Bei schweren Fällen mache an Stelle eines Trochas (Kehlschnittmesser) einen Einschnitt mit einem Taschenmesser an den hauptsächlichsten Anschwellungen der linken Flanke und inserire eine kleine Röhre (Trichter, Canüle). Eine Federpose oder hohler Bleistifthalter thun denselben Dienst."

Anmerkungen. — Früher gab man Saleratus, um die Ansammlung von Gasen in diesen Fällen zu verhindern, man erachtet folgendes jedoch für ein besseres Mittel, indem man frisch gepulverte Holzkohle in Wasser auflöst, was gleichzeitig die Verdauung befördert, wie auch den ersten Uebelstand beseitigt. Man sollte dies 1—2 Tage lang, Morgens und Abends, wiederholen, so lange das Thier Spuren von Unverdaulichkeit zeigt. Aber das Hyposulphite of soda mit Ingwer-Tinktur ist ein sehr zuverlässiges Medicament, wenn man es gerade haben kann, selbst Backsoda (die Gabe verdoppelt) mit der Tinktur, auch ohne wenn keine aufzutreiben, ist am Platze. Auf alle Fälle ist jedoch schnelle Hülfe erforderlich.

1. **Hohles Horn, wie es zu kuriren.** — Alkohol, ½ Pt.; Campher, 1 Unze. Anweisung. — Wenn der Campher aufgelöst ist, so gieße man die eine Hälfte in das eine Ohr des Thieres und wenn es genug genießt und herumgewirthschaftet hat, gieße man die andere Hälfte in das andere Ohr. Einmalige Application hilft jedes Mal.

Anmerkungen. — So theilt uns Herr Bradley mit, der 2 Meilen südlich von Ann Arbor, Mich., wohnt. Der Apotheker hätte zuerst gemeint: „der tödtet Eure Kuh", jedoch er tödtete sie nicht, sondern kurirte sie und, schreibt er, noch manchmal habe ich das Mittel mit sicherem Erfolge versucht.

2. **Die alte Behandlung von Hohl-Horn.** — Die alte Mode war, das Horn anzuboren und Essig, Pfeffer und Salz hineinzuspritzen. Dann brachte man ein paar Schnitte fettes, salziges Schweinefleisch, 2 Finger dick, mit einem Theelöffel voll Cayennepfeffer durchstreut, zwischen die Zähne der Kuh, hielt den Kopf hoch, bis daß sie alles gut verkaut und verschluckt hatte, dann wiederhole man dieses, wenn nöthig, am nächsten Tage, ohne jedoch Pfeffer beizumengen. Dies wäre nun auch gut für Vieh, welches ohne Appetit (off its feed) in gedrückter, schwerfälliger Weise umhergeht; der Engländer gebraucht hier das Wort „sick."

Diarrhoeartige Abflüsse und Diarrhoe bei Rindvieh, Füllen u. s. w.; sie zu heilen. — Bei diarrhoeartigen Abflüssen bei Rindvieh sollte man das Wasser und Futter durchaus wechseln. Zuerst verabreiche man ein Qt. Lardöl mit 2 Unzen Laudanum. Nach 3—4 Stunden gebe man pulverisirt Gummi-Catechu, Ingwer und Gentian-Wurzel; von jedem 2 Unzen, und 1 Pt. Leinsamenthee aufgelöst, jedem, über 2 Jahre alten Thiere, die Hälfte für solche unter 2 Jahren und über 9 Monaten und ¼—⅓ der jüngeren Zucht und wiederhole dieses 1 bis 2 Mal täglich, bis daß die Entleerungen aufhören. Gieb nahrhaftes Futter und Leinsamenthee zum Saufen. Bei lang anhaltenden Entleerungen (chronischen Fällen) verabreiche man Morgens und Abends 1 Dr. ammoniakhaltiges Kupfer-Sulphat, das in ½ Qt. kaltem Wasser aufgelöst ist.—„Western Rural."

Anmerkungen. — Während ich den Sommer in Eaton Rapids, Mich., verbrachte, lernte ich einen Herrn A. Button, so 'ne Art „Hausarzt", kennen, der mir erzählte, daß er einmal ein Füllen hatte, welches an den scours (schleimige Entleerungen) litt. Er hätte es schon beinahe aufgegeben, weil kein Thierarzt es kuriren konnte, allein es rieth ihm Jemand, ein Stück Alaun von der Größe eines Hühnereies in Wasser aufzulösen, das würde helfen, und siehe da, es half auch. Warum sollte es deshalb nicht auch wieder helfen, bei Rindvieh sowohl wie bei Füllen? Ich würde es wenigstens einmal probiren oder vielleicht folgendes Recept:

Diarrhoe beim Rindvieh. — Heilung. — Ein anderer Correspondent sagt, daß 8 Peck gekochte Kartoffeln des Tages über, zu 8 Futter eingetheilt und warm, ein ausgezeichnetes Heilmittel gegen Diarrhoe bei Rindvieh sei.

Schleimige Entleerungen (Scours). — Heilung. — Herr James Door, von Dorchester, Mass., empfiehlt feines Weizenmehl als ein probates Mittel dagegen. Er sagt: „Man soll 1 Qt. des feinsten Weizenmehls nehmen, es mit Wasser leicht vermengen, gerade dick genug, daß es noch läuft und das Ganze in einer einzigen Dosis geben. Es kann noch eine zweite verabfolgt werden, ,doch in den allermeisten Fällen ist eine vollständig genügend für die Kur."

Anmerkungen. — Der Autor weiß, daß Milchgrütze (milk porridge), wenn warm eingenommen, ein gutes Mittel gegen das Abweichen bei Menschen ist. Warum sollte es nicht dem Rindvieh ebenso dienlich sein? Ich würde das warme dem kalten Futter vorziehen, so wie dieser Herr, den ich wohl verstehe, es gebraucht. Es mag schon ganz gut im kalten Zustande sein, allein ich weiß, daß das warme Futter es als Heilmittel nicht minder werthvoll macht, dessen bin ich sicher.

1. Das Ausschlagen der Kühe; sie ruhig stehen zu machen. — Ein Züchter von Milchkühen, der viel durch das Ausschlagen junger Kühe geplagt war, gibt ein Mittel hierfür in der „New York Tribune" an, und da ich finde, daß es von Erfolg ist, so gebe ich es hier wieder. Er sagt:

„Wenn Kühe ausschlagen, so binde ich die Beine zusammen, so daß die Kuh den Strick halten muß und nicht ich, wodurch derselben Disciplin beigebracht wird und ich es bequem haben kann. Die Thiere finden bald aus, daß der Strick sie hält, wissen aber auch ganz gut, daß kein Mensch den Strick halten kann. Das Seil, dessen ich mich bediene, ist 6—7 Fuß lang und hat eine Schleife an dem einen Ende. Ich bringe es durch die Schleife, um das rechte Bein und oberhalb der Flechse ziehe es fest genug an, daß es nicht herunterfällt, gehe damit um das linke Bein, drehe es um, daß es die Form einer 8 bekommt, spanne es hernach um beide Beine, später lege ich es um die Mitte, zwischen den Beinen um die Lage Seil,

welche die Vorder- und Hinterseiten beider Beine umspannt, wodurch letztere zusammengezogen werden, und dann befestige ich mein Seil. Man gebraucht auch gerade nicht den Strick fest anzuziehen, so daß man der Kuh wehe thut, wenn sie sich ruhig verhält. Es macht nichts aus, wie lange sie es versuchen wird, den Strick los zu werden, er wird schon aushalten und die Beine so zusammenschnüren, daß sie nicht schlagen kann. Wie hart sie auch daran ziehen mag, der Theil mit der Schleife, welcher um die innere Seite des einen Beines geschlungen, sowie der rund herum gespannte, hemmen durchaus nicht die Circulation des Blutes, wenn die Ausfälle der Kuh sich gelegt und das Seil lose wird. Ich bin ausführlich darin, wie man den Strick umlegt bei Kühen, die ausschlagen, weil dies der einzige Weg ist, wie ich aus Erfahrung weiß, wodurch die Kuh fest gehalten wird und doch nicht so fest, um die Circulation zu unterbrechen."

2. Ein anderer Milchereibesitzer gibt folgenden Plan an, um den Kühen das Ausschlagen während des Milchens zu benehmen. Er sagt: Bevor ich mich zum Milchen niedersetze, bringe ich einen „Schnepper" (snap), der sich an einem kleinen Seil befindet, in der Nase der Kuh an und befestige den Strick an einen Nagel, der in dem Gerüstpfeiler der Krippe eingeschlagen ist. Auf diese Weise wird die Nase leicht zur Höhe gehoben und das Thier hält sich so still, wie die ruhigste Kuh im Stalle.

Anmerkungen. — Ich hege keinen Zweifel, daß jede dieser Methoden die Kuh am Ausschlagen verhindern wird — sie hat eben an etwas anderes zu denken. Es beruht auf dasselbe Prinzip, wonach der Hufschmied dem bösartigen Pferde einen Strick durchs Maul und über den Kopf weg zieht, der das eine Ohr ganz einschließt, wie wir später sehen werden.

Läuse an Kühen, Kälbern, Hunden und Geflügel zu tödten. — Die „New York Times" läßt ihren Lesern wissen, daß „irgend eine fettige oder ölige Substanz alle an obenerwähnten Thieren vorgefundene Läuse tödtet, daß auch Schwefel dasselbe thut, das beste Mittel jedoch das Persische Insektenpulver ist, das in allen Apotheken zu haben. Leinöl und Schwefel, wenn gehörig aufgetragen und gut gemischt, ist ein ganz probates Mittel. Aber es ist verlorene Mühe, Läuse blos auf dem Rücken des Thieres todt zu machen, während unten, zwischen den Hüften oder in der Bauchgegend, wo sie sich am liebsten ansammeln, noch eine ganze Colonie weiter nistet und bald wieder nach oben zurückkommen werden.

1. „Schwefel 1 Unze, frisches Fett 4 Unzen, gut gemischt, bilden das richtige Verhältniß.

2. „Rohes Leinöl 4 Unzen, Kerosine 1 Unze oder Schwefel 1 Unze.

3. „Persisches Insektenpulver 1 Unze, frisches Fett 4 Unzen."

Anmerkungen. — Irgend eines dieser Mittel, gehörig gemischt und durchaus gut an den Ohren, des Rückgrats entlang bis zum Schweif, unter dem Bauche, zwischen den Hüften, 2 Mal wöchentlich eingerieben, wird das Ungeziefer bald radical vertilgen; bei Hühnern muß man sogar noch Fugen im Wiehmen, wo die Hühner nisten, bestreichen. Sobald diese Parasiten (Schmarotzer) in irgend eine der obigen Substanzen gerathen, sterben sie. Man nimmt an, daß das Oel die Poren ihrer Haut oder Oberfläche bedecke und sie dadurch krepiren, gerade wie ein Mensch, wäre er mit übelriechendem Lack über den ganzen Körper bedeckt, bald sterben würde. Sollten jedoch obige Recepte fehlschlagen, so gebrauche man das folgende:

4. Sicherer Tod für Thier- oder Blattläuse. — Gieße heißes Wasser (1 Gallone) über 1 Pfund Tabakblätter, seihe es nach 20 Minuten und gebrauche es in kleinen Quantitäten bei Thieren, indem man sie mit einem in die Flüssigkeit getauchten Schwamm tränkt. Bei Pflanzen trage man es reichlich auf.

Anmerkung.—Man nimmt an, daß für den Fall dieses Mittel nicht anschlage, nur Rippen, nicht Blätter gebraucht werden. Man verdoppele die Anzahl der Stengel und koche sie in heftig kochendem Wasser, dann mögen sie dem Zwecke entsprechen, aber auf alle Fälle sind Blätter besser.

5. Läuse beim Rindvieh zu vertreiben.—Einfaches Mittel. —Ein Herr D. K. Shaver schreibt in einem Briefe an die „Iowa Homestead": „Ein einfaches, sicheres und leichtes Mittel, Läuse beim Vieh zu vertreiben, ist, daß man einige wenige Zwiebelschnitte unter das Futter mengt. Das Vieh frißt sie gerne, und bei zweimaligem Füttern hört diese Plage auf."

Anmerkung.—Ganz entschieden leicht zu versuchen, und ich habe keinen Zweifel, daß das Rindvieh sie gerne frißt.

Salz, seine Wichtigkeit für Milchkühe und anderes Vieh.—Die täglich nothwendige Quantität. — 1. Seine Wichtigkeit. — Ein Amerikaner, der die Schweiz bereiste, schreibt: „Hier wird den Milchkühen jeden Morgen frühzeitig Salz gereicht, und werden sie im Stalle gefüttert, wie das gewöhnlich der Fall, so bekommen sie vor dem Futter ihr Salz. Man nimmt an, daß hierdurch der Appetit erhöht wird, sie saufen regelmäßiger, bleiben beständig gesund und geben mehr Milch, als wenn sie Salz in der in Amerika gewohnten Weise erhielten. Die Schweizer Milchereibesitzer halten es für sehr nachtheilig, Milchkühen Salz nur 1 oder 2 Mal die Woche zu geben, da sie zuviel Salz auf einmal lecken und den Tag über zuviel Wasser saufen würden; sie denken, daß das Vieh, wenn es in gutem Stande bleiben soll, einen Tag wie den andern gleichmäßig gefüttert werden muß; niemals darf von einem Theil auf einmal zu viel verfüttert werden."

2. Nöthiger Bedarf. — Einer unserer Viehzüchter sagt: „Salz sollte allen Thieren gleichmäßig verabfolgt werden. Eine Kuh, ein Ochse, ein Pferd, je nach der Größe, gebraucht 2—4 Unzen täglich. Salz vermehrt die Butter in der Milch, befördert die Verdauung und den Nährprozeß und verleiht guten Appetit.

Anmerkungen. — Was kann man noch mehr von einer Sache verlangen, die so wenig kostet? Ich habe Milchereibesitzer gesprochen, welche Salz unter bedachten Plätzen hielten, so daß alles Vieh Zutritt hierzu finden konnte und sie sagten, daß sie große Vortheile daraus zögen. Die Schweizer Methode ist jedoch wohl die beste für Milchkühe, denn 2 Mal wöchentlich Salz zu geben (amerikanische Mode), ist nicht genügend, um sich der Vortheile zu versichern, die aus dem täglichen, oder mindestens einen um den anderen Tag, Salz-Verabfolgen entstehen. Aber ich glaube, die Schweizer haben Recht, sonst saust das Vieh des Tags über zu viel Wasser.

3. Salz, sein Bedarf für verschiedene Sorten Vieh. — Die französische Regierung, die gerne alle solche Punkte wissenschaftlich untersucht, ernannte hierzu eine Commission, um der Sache gehörig auf den Grund zu gehen und wenn nöthig, Versuche anzustellen, welche das Resultat hatten, daß ein richtiger täglicher Bedarf für verschiedene Viehsorten aufgestellt wurde, wie folgt: Für einen Arbeitsochsen oder eine Milchkuh, 2 Unzen täglich; für Stallochsen, die zum Fetten

im Stalle fett gemacht werden, 2½—4½ Unzen, je nach der Größe und Fettentwickelung; für Fettschweine 1—2 Unzen; für Marktschafe ½—⅔ Unzen, Fettschafe, das Doppelte; für Pferde und Maulesel 1 Unze.

Ein Privatmann, der Kühe hielt, sagt, daß mit 2 Unzen Salz täglich seine Kühe die meiste Milch gäben, und der berühmte französische Farmer und Chemiker Boussingault stellte folgenden gründlichen Versuch an: Er fütterte 13 Monate lang 6 Stiere auf 2 verschiedenen Grundstücken, das Futter blieb auf jedem gleich, nur daß er in dem einen Lot 1⅛ Uz. Salz jedem Thiere gab und in dem andern gar keins. Die Thiere, welche Salz erhalten hatten, sahen blank, gerundet, überhaupt gesund aus, während die andern ein rauhes, hungriges, schlecht gepflegtes Aeußere verriethen; auch wogen sie 150 Pfund weniger, wie die mit Salz gefütterten Stiere.

Es könnten hier noch ähnliche Erfolge erwähnt werden, sagt der „Michigan Farmer", aus dem Vorhergehenden entnommen, aber es wird wohl genügend darüber gesprochen sein, um jedem, der noch Zweifel an der eminenten Wichtigkeit des Salzes für den Viehbestand jeder Farm hegt, zu bewegen, selbst einen Versuch zu machen. „Nicht allein ist Salz ein angenehmer und nützlicher Nahrungsartikel, sondern für gewisse Fälle auch ein bestimmtes Heilmittel für jene parasitischen Krankheiten, denen die Schafe sehr viel ausgesetzt sind, wie z. B. Leber-Fäule (Maden in der Leber), Verminöse Bronchitis (Würmer in den bronchialen Röhrchen) und Würmer im Magen und den Eingeweiden, ist Salz ein unfehlbares Heil- wie Vorbeugungsmittel. Die störenden Würmer, welche sich so häufig im Mastdarme bei Pferden festsetzen, werden durch eine einzige Injektion einer Lösung (1 Unze Salz zu 1 Quart Wasser) vertrieben. Eben als beständige Zugabe zum Futter wird es nützlich und ein Gesundheitserhaltungsmittel unserer Hausthiere."

2. Salz und Asche für Vieh, das keine Freßlust zeigt.—Der „Maine Farmer" sagt, daß einer ihrer eifrigsten Abonnenten jungem, schön wachsendem Vieh (warum sollte es nicht auch für Kühe nützlich sein, die keine Freßlust zeigen?) mit Holz zum Kauen, Knochen u. s. w., entlaugte Asche, 1 Quart zu vermischen empfiehlt; hierzu gebe man den gleichen Theil Salz und füttere damit 1 Dutzend Stück Vieh jede Woche einmal, namentlich zur Frühjahrszeit, da es ihren Appetit vermehrt und ihnen sonst auch ganz gut bekommt. Ich würde es auf alle Fälle versuchen.

3. Salz als Wurmvertilger; sein Werth für Kühe, Pferde, Schafe und Schweine. — Die „New York World," über Salz für Vieh sprechend, sagt: Wenn du dein Rindvieh, Pferde, Schafe und Schweine gesund erhalten willst, so gieb ihnen regelmäßig Salz. Es gibt keinen besseren Wurmzerstörer als Salz. Ein guter Theil der sogenannten Schweinecholera ist auf Anwesenheit von Würmern in den Eingeweiden zurückzuführen. Reichlich Salz würde ihre Ansammlung verhindern. Alle Thiere verlangen Salz; hieraus ersehen wir, daß es ein Naturtrieb ist, und jedenfalls für weise Zwecke.

Anmerkungen. — Wer kann wohl verfehlen, den Werth des Salzes für jede Sorte Vieh zu erkennen und daß es regelmäßig gegeben werden sollte? Gewiß keiner!

Kühe, die sich zufällig überfressen haben, wie zu behandeln. — Bei solchen Fällen muß man die Kuh nicht Wasser trinken lassen, sondern, sobald man den Umstand bemerkt, gibt man, je nach der Größe des Thieres, 1—2 Pfund

in warmem Wasser aufgelöstes Epsom-Salz und wiederholt die Dosis nach 6 Stunden, sollte keine Reaction eintreten, und wiederum, für solchen Fall, daß sich das Salz noch nicht durchgearbeitet hat, mache man eine neue Application, doch wende man die halbe Dosis an und fahre so fort bis daß Entleerung erfolgt.

Jersey-Kühe die besten und der reichlichste Butterertrag von ihnen jährlich u. s. w. — Der „Live Stock Record" sagt: Unsere und die Meinung unserer besten Milchereibesitzer des Landes ist, daß die Jerseys, auch im Allgemeinen Alderneys genannt, die besten Kühe sind. Sie sind leicht zu halten, sehr folgsam — auch ein Punkt, der nicht übersehen werden darf — und schön, sie geben Milch die eine bedeutend feinere Qualität besitzt, woraus schönfarbige, reine Butter erzielt wird, die gleich fein in der Auslage und Aroma ist. Butter, aus solcher Milch bereitet, hält sich in trockenem (nicht kaltem) Keller, ohne daß man Eis darauf thut und wenn herausgenommen, erscheint sie in einer harten, festen Form, und wurde 12 bis 15 Cents das Pfund höher denn gewöhnliche Butter verkauft. Der Kaufpreis einer Jersey-Kuh ist nicht viel höher, wie der einer gewöhnlichen Zucht (scrub) und sie zahlt den Unterschied im Preise schon nach wenigen Monaten zurück."

Herr R. Goodman macht im „Rural New Yorker" das Folgende bekannt, was die Superiorität der Jerseys in's rechte Licht erhebt. Er sagt: „Die Jerseys heutzutage, die über die ganzen Vereinigten Staaten verbreitet sind, haben keine kleine oder schlecht geformte Gestalt, sondern sind viel größer und symmetrischer wie die Durchschnittskühe vor 20 Jahren zurück, auch ist ihre Milchabgabe reichlicher und der Ertrag an Butter überraschend. Namentlich was das Letztere anbetrifft, sagen die Züchter alter Racen Rindvieh, und selbst die einfachsten Farmer, welche auf die Vortrefflichkeit ihrer eigenen Kühe einen Eid leisten würden, gestehen zu, daß die Jerseys am hervorragendsten sind."

Herr Goodman, indem er von einem sehr reichen Milchertrag spricht, — eine Heerde Kühe von 65 Stück lieferten durchschnittlich jedes Jahr über 295 Pfd. Butter, eine aus 17 Köpfen bestehende jede 225 Pfd. und eine Heerde von 15 jede 281 Pfd., von der berühmten Jersey-Kuh, „Flora," von Herrn Motley geeignet, wurden 511 Pfd. 2 Unzen in einem Jahr erzielt, von der „Pansy" 572 Pfd.—schließt wie folgt: „Die Jerseys, welche die meiste Milch liefern, fördern nicht immer verhältnißmäßigen Butterertrag. Solche, die in der Quantität zurückhaltend sind, ragen vielleicht gerade durch reichhaltige Qualität hervor, und eine Kuh, die 12—14 Qt. Milch den Tag giebt, ist vielleicht eine bessere Butterlieferantin als eine, die 20 Qt. abwirft. Wir haben in unserer Heerde Jerseys, die, wenn es an der Jahreszeit ist, 40 Pfd. Milch den Tag liefern, aber wir schätzen die höher, welche vielleicht weniger Milch produciren, aber deren Butterertrag für den Durchschnitt im Jahre größer ist."

Anmerkungen.—Gelegentlich trifft man Kühe aus einer anderen Zucht und hin und wieder eine hier geborene, die einen ausgezeichneten Ertrag an Butter liefern, aber der beste allgemeine Durchschnittsertrag kommt von den Jerseys her. Man bedenke nur: Viele Jersey-Kühe liefern 9,000 bis 10,000 Pfund Milch jährlich. Die wohlbekannte Jersey-Kuh „Belle", welche von Herrn Elms aus Scituate, Mass., geeignet wird, lieferte im Sommer durchschnittlich auf 5 Quart Milch 1 Pfund Butter und im Dezember auf 4 Quart 1 Pfund. Nun nehmen wir an, sie gebe stetig auf 5 Quart 1 Pfund Butter und liefere nur 9,000 Pfund Milch das Jahr, so wäre Herrn Elms' Buttergewinn nach Adam Riese (1 Pint, 1 Pfund)

netto 900 Pfund. Ist es da wohl ein Wunder, daß er für seinem Liebling $3,000 ausschlug? Der „Board of Agriculture" des Staates (Mass.), indem er dieser berühmten Jersey in seinem 1876-7 Bericht Erwähnung thut, sagt: „Im März lieferte sie 19½ Pfund Butter wöchentlich, 16 im Juni, 14 im September und im Dezember, 10 Monate nach dem Kalben (tragend, und das Kalb nach 2 Monaten fällig), noch 1 Pfund Butter täglich!" Ich habe die Thatsachen erwähnt, damit sich unsere Leser von den Fähigkeiten der Jerseys überzeugen können, und daß sie sich bestreben sollten, bei ihrem Vieh dieselbe Vollkommenheit zu schaffen, indem sie die besten Kälber für Milcherei- und Zuchtzwecke und nur von den besten Bullen züchten, die zu bekommen sind, wenn man eine Heerde haben will, die Einem wenigstens einen bedeutenden Betrag über die Kosten hinaus einbringen und die Mühe vergelten soll. Was früher erzielt, kann immer auch noch jetzt erhalten werden, aber wenn wir nicht vorangegangene Thatsachen kennen, so haben wir auch kein Ziel vor Augen. Es ist nicht mehr wie recht und billig, daß ein Jeder für sich selbst urtheilt, so will ich denn auch noch das Item eines Correspondenten erwähnen, der über die Durhams schreibt, daß sie als Milchkühe besonders vornehm seien, sowie als Schlachtvieh, indem sie ein vorzügliches Stück Fleisch liefern, wie die Leute in Ontario, welche, ähnlich den Engländern, groß im Rindfleischessen sind, sozusagen fett dabei werden. Ich will jetzt ein Item aus der „Toledo Post" bringen, was die Canadier über die Durhams denken und später über eine Kuh sprechen, die ich selbst eignete. Das Item hatte folgenden Titel:

Durham-Kühe, ihr Milch- und Fleischwerth.—„In Ontario, wird besondere Aufmerksamkeit auf das Großziehen von Durham-Kühen verwandt, weil man ihnen höhere Eigenschaften in der Produktion von Milch und Fleisch zuschreibt. Man sagt, daß eine 9jährige Durham-Kuh, die mit geschroteten Körnern, Kleie und Gras gefüttert wird, 80 Pfd. Morgenmilch gibt und 15—16 Pfund Butter wöchentlich. Die Kreuzung der Durham mit der reinen Canadischen Race erhöht wohl ihren Fleischwerth, aber vermindert das Milchquantum. Was aber den ersteren anbetrifft, so ist die Durham-Kuh bedeutend den Jersey-Alderneys überlegen."

Anmerkungen. — Gerade gegen Ende des Bürgerkrieges eignete ich eine Durham-Kuh. Sie war zwar nicht ausgezeichnet im Milchgeben, war aber leicht zu unterhalten und äußerst freundlich, beinahe zuthunlich, wenn ich so von einer Kuh reden soll. Sie lief mir nach, nicht blos von Platz zu Platz um das Grundstück herum, auch wenn sie mich nach der Stadt gehen sah, und war sie in Freiheit, folgte sie mir selbst bis in einen Laden, wenn ich gerade hinein gehen mußte, und ich mußte den Clerk vor die Thüre placiren, nur um sie wegzuhalten. Dies passirte häufig, für den Fall daß ich es vergessen hatte, das Hofthor hinter mir zuzuschließen.

Kein Mensch hätte lieber sein können, wie sie war, in ihrer Weise; wenn alle Durhams so gut sind wie sie in Milchgeben war und so leicht zu unterhalten sind, so will der Autor dieses Buches sofort auf Seite der Durhams treten. (Man sehe Rindvieh fett zu machen, wie es ein Yankee-Farmer in Massachusetts macht; auch sehe man das Kapitel über Durhams, ihr Fleisch und ihr Milchwerth).

Kälber selbst groß zu ziehen; Heu, Thee u. s. w. als Futter für sie.—Bei guter Weide, um die Kälber hineinzutreiben, früh geschnittenem und rich-

tig gesalzenem Heu, um daraus Thee herzustellen, bei Oelkuchen, oder zu Hause gemahlenem Hafermehl, zusammen mit der Milch von einer Kuh, wurden 3 Kälber, nachdem sie 10 Tage alt waren, ganz schön großgezogen, und nachdem dieselben 4 Wochen alt wurden, aller Rahm von der Kuh zu Butter verwandelt. Dies geschieht so: Anweisung. — Koche 1 Pfund Timothy-Heu (am besten in einer Häckselmaschine geschnitten) in 6 Quart Wasser eine Stunde lang auf, halte das Gefäß bedeckt und füge genügend wieder hinzu, für das was verflüchtigt, dann bringe alles in einen Durchschlag und stelle es kalt. Wahrend es erkaltet, rühre 3 Eßlöffel voll Oelkuchen (fein zerschnitten) oder schön gemahlenes Hafermehl in einem Quart heißen Wasser um, langsam, als wenn man „Hasty Pudding" machen will; wenn dieses gut kocht, so rühre die letzte Mischung mit der Milch von einer Kuh, dann ein wenig Salz zugethan in den Thee hinein und vertheile es gleichmäßig auf die drei Kälber. Das erste Futter muß warm sein, nach 2—3 Wochen jedoch kann es schon kalt gereicht werden, aber alle 2 Wochen vermehre man die Zuthat von Oelkuchen oder Hafermehl, meinetwegen auch 1 Eßlöffel pro Kalb. Man sagt, daß 3 Monate alte, auf solche Weise großgezogene Kälber gerade so gutes Aussehen haben, als die, welche ganz und gar von der Muttermilch gelebt. Sie fraßen schon Gras, wie sie 1 Monat alt waren und Hunger nach diesem Futter nahm von Tag zu Tag zu, bis sie ganz auf sich nach 3 Monaten angewiesen waren. Die kleine Zuthat von Salz darf nicht vergessen werden; sollten sie Diarrhoe zeigen, so kocht man die Milch und rührt einen Eßlöffel voll Mehl in den Thee hinein. Ich würde die Milch, während sie siedet, rühren, bevor sie in den Thee geschüttet wird. Nach der ersten Woche tritt schon keine Störung mehr ein, ausgenommen wenn überfüttert.

Anmerkungen.—Ich habe den obigen kurzen Bericht von einem landwirthschaftlichen Correspondenten, der jedoch nicht seinen Namen für seine Rathschläge genannt wissen will, aber da ich sehe, daß sie gut sind und durch weiteres endossirt wurden, habe ich sie angeführt. Ich möchte auch noch bemerken, daß für den Fall von starker Diarrhoe 15—20 Tropfen Laudanum für jedes damit behaftete Kalb genügend sind, bis daß Linderung eintritt. Für weitere Instructionen über diesen Punkt, wenn es schlimme Fälle sind, siehe „Kälber, deren Unverdaulichkeit" u. s. w.

2. Heuthee, ebenfalls für Kälber, sie ohne andere Hülfe groß zuziehen.—Der „junge Farmer", der unter diesem Titel landwirhtschaftliche Berichte an das Bostoner „Journal" einsendet, theilt seine Erfahrungen mit, die genügend constatiren, daß Kälber ohne andere Beihülfe oder Milch — mit Heuthee aufgezogen werden können. Ob nun diese eine Schwalbe (entgegengesetzt dem Sprüchwort: Eine Schwalbe macht keinen Sommer) nun einen genügenden Urtheilsgrund für alle, die das Mittel versuchen wollen, bildet, das überlasse ich Jedem selber. Ich würde es probiren, wenn ich Kälber aufzuziehen hätte, ich kann aber nicht einsehen, warum man nicht den Thee ein wenig mit der gehörigen Zuthat von fein gemahlenem Hafermehl verdicken könnte, wenn schon auch die Milch ohne irgend welchen Nachtheil wegbleiben kann. Er sagt also:

„Ich mußte nur einmal vor Kurzem eine andere Kuh kaufen, um meinen Bedarf an Milch aufrecht zu erhalten und wählte mir eine, die ein 5-wöchentliches Kalb bei sich hatte. Das Letztere war von einem holländischen oder Holstein-Bullen und von ⅞ Jersey-Kuh und versprach ein sehr schöner Heifer zu werden, in jeder Beziehung schön geformt. Ich konnte es nicht über das Herz bringen, es dem Schlächter zu überliefern, aber ich war auch gleichzeitig in Verlegenheit um Milch, frische oder abgeschöpfte, die ich ihm hätte geben können. Zuletzt rieth mir ein

Nachbar Heuthee an. Das erhielt es denn auch, nicht einmal 1 Quart Milch oder einen Löffel voll Mehl seit ich es bekam, und es steht sich ganz gut dabei, gerade so gut wie jedes andere Kalb, das ich gezogen; es wächst gut, ist fett genug, scheint seinen Heuthee ganz gern zu haben und wird von seinem Futter so satt, als hätte es bei der Mutter gesogen. Noch nie zuvor versuchte ich Heuthee und habe ihn auch nie füttern sehen. Ich würde Wurzeln und ein wenig Maismehl gegeben haben, wäre ich nicht von dem Wunsche beseelt gewesen, einmal zu sehen, wie der Thee anschlüge, ob das Kalb dies oder jenes Futter vorziehe. Nun, ich kann sagen, ich bin sehr mit dem Resultat zufrieden. Es macht gerade so viel Umstände, den Thee als wie irgend eine Grütze zu kochen und der Kostenpunkt ist Null. Ich schneide mein Heu, das beste und schönste, was ich habe, ungefähr 4 Zoll lang und thue kochendes Wasser darüber. Man läßt es aufkochen, bis es die Wärme von Kuhmilch hat, dann nimmt man das Heu heraus, gibt dies der Kuh und dem Kalbe den Thee. Einer meiner Nachbarn sagte mir, daß ich hierdurch das Heu für die Kuh doppelt werthvoll mache und dadurch, neben dem Großziehen der Kälber, ein Extravortheil erziele. Die Kuh frißt mit wahrem Heißhunger. Je länger man das Heu kochen läßt, bevor man es dem Erkalten aussetzt, um so mehr Kraft wird darin enthalten sein."

Anmerkungen.—In Nummer 1 sehen wir, daß ein Pfund Heu für 3 Kälber ausreichte. Dieser „junge Farmer" giebt aber gar nicht das Gewicht oder das Wasserquantum an. Ich meine nun, daß mindestens 2 Quart von dem, was am Heu absorbirt ward, für jedes Kalb zurückbehalten werden und daß, wenn blos der Heuthee gereicht wird, ich auf alle Fälle ½ oder ¾ Pfund Heu per Kalb empfehlen würde. Dennoch muß der Autor sagen, sollte man ein paar Eßlöffel Hafermehl, in Breiform gebracht, oder „Hasty Pudding"-Form, wie in No. 1 angegeben, hinzuthun, als sich blos mit dem Heuthee zu begnügen. Dies denke ich, wird dem Kalbe am zuträglichsten sein. Daß der Heuthee eine große Erfindung auf dem Gebiete des Kälberziehens ist, bezweifele ich gar nicht.

Kälber im Winter zu füttern.—Jemand, der sich „Experience" unterzeichnet, von Muir, Mich., beantwortet die Anfrage eines Züchters in der Detroit „Tribune," ob nicht unter den vielen Lesern des Blattes ihm Jemand sagen möchte was das beste Futter für Kälber im Winter sei, folgendermaßen: „Wenn man den Kälbern Weizenkleie zum Morgen- und Feldrüben zum Abendfutter reicht, mit Zugabe von soviel Kleeheu, wie sie mögen, sie immer in einem warmen, reinen Stall hält, sie niemals in die Kälte hinausläßt und ihnen einmal täglich im Stalle zu Saufen giebt, und zwar Abends, so wird es keine Schwierigkeiten haben, Kälber groß zu ziehen und fett zu machen. Aber auf keinen Fall sollten sie vor Frühjahr aus dem Stalle gelassen werden, und wenn sie im Stalle mit Kleie und Rüben gefüttert werden, bis daß die Weide gut ist, stehen sie sich ausgezeichnet dabei. Die Kleie sollte trocken mit einer kleinen Quantität Salz (2 Mal wöchentlich) verfüttert werden."

Anmerkungen. — Der Autor sieht nicht ein, warum nicht auch gute, warme, trockene Barracken, die reichlich Stroh oder Streu haben, gerade so gut am Platze sind, wann eben Stallraum nicht vorhanden.

Unverdaulichkeit bei Kälbern. — Mittel dagegen. — Kälber, die hauptsächlich mit Milch gezogen und sorglos behandelt werden, sind häufig Unverdaulichkeiten unterworfen. Sie werden hohlbäuchig (pot-bellied), traurig und ruhelos, haben unterschieblichen Appetit, sind zuweilen gefräßig und geben zu anderen Zeiten nichts um das Futter, misten unregelmäßig oder haben, im Gegensatz, beständiges Abweichen und ist der Mist übelriechend, wodurch, wenn nicht bald Hülfe zu Rathe gezogen, chronische Diarrhoe entsteht, die nur schwer zu kuriren ist. Man

schreibt die Störung der im 4. Magen geronnenen Milch zu, (dieser Magen ist es, von dem alle Speise wieder aufgestoßen wird, in's Maul zurückkehrt, so daß sie — wiederkauen). Daher sind Abführmittel zu allererst am Platze, wie z. B. Castoröl oder Leinsamenöl, mit doppelt kohlensaurem Natron (Backsoda), und Ingwer, und wenn das schleimige Abführen stark auftritt, so sollte man 15—20 Tropfen Laudanum hinzuthun. Die Dosis für ein 8 Monate altes Kalb ist, Castoröl 2 Unzen, ½ Unze Soda und ½ Unze pulverisirter Ingwer, sowie das Laudanum wie oben angegeben, wenn das Abweichen anhält. Auch während ein paar Tage, bis sich eben der Zustand bedeutend gebessert oder Gesundheit überhaupt wieder hergestellt ist, gebe man Morgens und Abends, Salz, Soda und pulverisirten Ingwer (Ginger), von jedem ½ Unze, in ein wenig Milch, oder wenn das Kalb flatulant (zu heftigen Winden geneigt), schwach und traurig aussieht, so gebe man 1 Unze Natron sulphurcium (Glauber Salz) mit Salz, Soda und Ginger, 2mal täglich, bis Besserung eintritt. Die Diät muß in allen solchen Fällen streng aufrecht erhalten werden. Wenn es entwöhnt ist, sollte das Kalb dreimal täglich frische, gesunde Milch erhalten. Eine tägliche Beigabe von Leinsamen oder Brei aus zerstückeltem Leinsamenkuchen wird weiter sehr dienlich sein. Ein guter Schutz gegen die Witterung, trockene Streu und reichlich Raum sind sehr von Nutzen. Sollte die vorhandene Unverdaulichkeit von Schwäche herrühren, und die Schleimhäute in reizbarem und erschlafftem Zustande sich befinden, so wird man mit Erfolg 8—10 Tropfen von jedem, Salzsäure und Creosot alle Morgen anwenden, bis Besserung eintritt.

Schleimiges Abweichen beim Rindvieh, Pferden, Kälbern. — Cholera sowie Diarrhoe bei Menschen.—Lewis Boynton, von Farmingdale, Bledsoe Co., Tenn., auf eine Anfrage, wie man solche Krankheit beim Rindvieh kuriren könne, erwidert in einer der dortigen Zeitungen Folgendes: „Sehr häufig wird hierfür bei Pferden und Rindvieh eine Handvoll Salz genügen, um das Abweichen zu kuriren. Wenn es nicht innerhalb 12 Stunden hilft, so gebe ich mein Zufluchtsmittel, das bei Cholera verabreicht wird und nie seine Wirkung verfehlt. Man nimmt Campher-Spiritus, Rhabarber-Tinktur und Laudanum, alles zu gleichen Theilen und mischt es gut untereinander. Dosis.—Für einen erwachsenen Menschen 30 Tropfen, für ein Pferd oder eine Kuh 1 Dessertlöffel voll, für ein Kalb 1 Theelöffel voll. Wenn innerhalb 8 Stunden keine Linderung eintritt, wiederhole man die Dosis.

Anmerkungen.—Für ein Kind würde ich gemäß seines Alters 8—10 Tropfen geben und bei Menschen sollte man es überhaupt alle halbe Stunde wiederholen, wenn benöthigt. Kindern gebe man die Tropfen in Zuckerwasser. Für Vieh gebe man es in ½ Pint Wasser. Dies ist ein werthvolles Heilmittel.

Das Halten von Milchkühen; sein Vortheil, wenn richtig behandelt.—Um den Vortheil einer gutgeleiteten Milcherei recht zu beleuchten, kann ich nichts besseres thun, als in Kürze einen Bericht des Herrn Jeremiah Pierce, von Hamburgh, N. Y., an das „Live Stock Journal", vom Jahre 1873 wiederzugeben. Hamburgh umfaßt ein großes Milchereigebiet und sein Käse ist über das ganze Land hinaus weit und breit berühmt. Herr Pierce molk 18 Kühe und vom 14. April bis 15. November (215 Tage) hat er in die Käsefabrik 80,708 Pfd. Milch geschickt; zu Hause behielt er, um Kälber bis zum 1. Juli damit zu füttern, 9,625 Pfund, im Ganzen also auf 215 Tage ein Milchprodukt von 90,333 Pfund; an

Butter verkaufte er hiervon, bevor er die Milch zur Käserei schickte, 887½ Pfund. Er läßt 23 Pfund Milch auf 1 Pfund Butter kommen, (eigentlich, nach meiner Meinung, ein ziemlich hoher Satz; man sehe Jersey-Kühe, die besten u. s. w.) wodurch man wieder 19,262 Pfd. Milch für den Butterverkauf erhielt, oder im Ganzen 109,595 Pfd. Milch von 18 Kühen,—im Durchschnitt 6,088 Pfd. Milch auf jede Kuh, während der Jahreszeit. Jerseys (man wird sich noch dieses Titels entsinnen) haben 9,000—10,000 Pfd. Milch pro Kuh in einem Jahr geliefert.

Er erhielt für Käse $886.14; für Butter, $203.13; für jung verkaufte Kälber, $43.00; der Werth für Kälber, die mit Milch groß gezogen waren, $60.00; Schweinefleisch 500 Pfund, welches er zubereitet, $30.00; im Ganzen $1,310.27. Ein Brutto-Ertrag pro Kuh von $72.79. Da die Jahreszeit gerade sehr trocken war, und er das knappe Weidefutter ersetzen wollte, so fütterte er mit Gerste und Kleie, welches ihn $161.08 kostete, auf jede Kuh $8.94 ausmachte und auf diese Weise den Gewinn pro Kuh auf $63.85 reducirte, immerhin noch, sollte ich meinen, ein ganz hübscher Gewinn.

Man beobachte aber wohl, daß er extra fütterte, wie es unter dem nächsten Item empfohlen wird, um knappes Weidefutter zu ersetzen. Er behauptet auch, daß er mehr aus seinem Extrafutter herausgeschlagen, als er sonst nur dem Grasmangel nachgeholfen hätte, außerdem sind seine Kühe bei guter Gesundheit und genießen große Freßlust für den vollen Vorrath von Gras, sobald der Herbst-Regen sich eingestellt. Herr Pierce theilt ferner mit: Ich ziehe meine Kühe selber, indem ich von dem Grundsatze ausgehe, daß der Preis einer Kuh wohl billiger ist, als sie aufzuziehen, aber viele werden auf alle Fälle theuer zu stehen kommen. Ziehe sie selbst groß und zwar das beste Vieh. In seinem Berichte sagt Herr Pierce auch noch etwas von äußerster Wichtigkeit: „Kühe die nicht vor 3 Jahren Milch geben, sind besser wie zweijährige für Milchereizwecke." Er schließt dann mit der wichtigen Bemerkung: Meine Freunde, fürchtet Euch nicht, Eure Kühe zu gut zu füttern, ich hoffe im nächsten Jahre noch besser auszumachen.

Milcherei-Kühe, sie reichlich zu füttern. — Die Wichtigkeit, Milcherei-Kühe zu füttern, hauptsächlich wenn Weidefutter knapp ist, wurde kürzlich so ausführlich vom „National Live Stock Journal" beschrieben, daß ich alle Hauptpunkte hierin, wenn auch verkürzt, anführen will. Der Redakteur geht von der Ansicht aus, daß alle Milchereibesitzer es lernen sollten, ihr, für die Kühe nöthiges Futter selbst auf der Farm zu ziehen, in kluger Weise die Dauer der Futterzeit voraus berechnend; niemals sollte jedoch der Eigenthümer sein Vieh ohne genügende Nahrung herumlaufen lassen, selbst nicht einmal für eine Woche, denn das kann er gar nicht mehr erschwingen. Daher, wenn Weidefutter knapp ist, sagt er, und es kein extra grünes Futter giebt, so laßt uns einmal die Kosten der Fütterung einiger Nebenprodukte, solche, die er immer an der Hand haben kann, wie Kleie, Baumwollensamenmehl, Leinsamenmehl Maismehl 2c. mit dem von Weidegras vergleichen. Weidegras, fährt er fort, enthält ungefähr 80 Prozent Wasser und der Nahrstoff in 100 Pfd. würde 21 Cents kosten. Der Nahrstoff von 19 Pfd. schöner Kleie, oder 19 Pfd. Maismehl kommt gerade dem von 100 Pfd. Weidegras gleich. Baumwollensamenmehl 10 Pfd.; Leinsamenmehl 12 Pfd., geben beide denselben Nährwerth. Daher, da man weiß, daß 100 Pfd. Weidegras eine Ration für eine gewöhnliche Kuh bilden, kann man ganz leicht das richtige Verhältniß von Substituten zusammenstellen, denn wenn man an ⅓ oder ½ an Gras zu kurz kommt so setze

dafür das Gegengewicht irgend eines der erwähnten Futtersorten in Pfunden ein, um das Quantum vollzumachen, was jeder Milchereibesitzer ganz leicht selber ausrechnen kann, indem er weiß wie viel Nährwerth an Gras fehlt. Wir wollen einmal annehmen, der Eigenthümer füttere 7 Pfd. schöner Kleie, so würde ihm diese zu $8 die Tonne gerechnet 2¾ Cents täglich oder 19¼ Cents wöchentlich kosten. Jetzt wird aber die Extramilch mehr wie die Kosten decken. Außerdem sollte er noch hinzufügen, erhält es die Kuh in Fleisch und macht sie stark und hält die Lebenskräfte aufrecht. Aber, fährt er fort, sollte er anstatt mit Kleie mit 4 Pfd. Leinsamenmehl täglich füttern, so würde dieses 28 Cents kosten, oder vielleicht mit 3½ Pfd. Baumwollensamenmehl wäre der Preis 22 Cents per Woche, oder mit 6¼ Pfd. Maismehl von 20—35 Cents per Kuh jede Woche. Wenn er alles zu Hause hat, so soll er eine Ration wie folgt zusammenstellen: 4 Pfd. Kleie, ½ Pfd. Leinsamenmehl und 1½ Pfd. Maismehl, und sie jeder Kuh täglich gebend, was ihm in den meisten Fällen nur 20 Cents per Woche kosten wird und eine reichliche Milchgabe zur Folge hat, bis dann die Herbstregen wieder die Weide beleben, hernach kann er das Extrafutter wegstellen. (Der Autor nimmt nur zu ¾ Theilen.)

Er schließt dann wie folgt: Wir haben Mehrere gekannt, welche eine ähnliche Extra-Ration, während das Weidefutter knapp war, verfütterten, haben aber noch von Keinem gehört, daß es sich nicht bezahlt hätte. Man kann auch die Ration wechseln, um allen Umständen gerecht zu werden. An manchen Orten ist Maismehl billig, aber rathsam ist es dennoch, etwas Kleie darunter zu mischen; in den meisten Fällen wird man aber ausfinden, daß für die Milchwirthschaft Kleie der allervortheilhafteste Ersatz für Weidefutter ist.

Anmerkungen. — Natürlich kann man hierzu nach Belieben irgend welche Futterarten wählen, wie sie eben der Markt in den verschiedenen Sectionen unseres großen Landes bietet, wie z. B. grobe Middlings, Shorts u. s. w. Einige Müller mischen verschiedene Arten untereinander, die im Osten unter dem Namen „Mill Stuff" bekannt sind, während die Leute im Westen und Süden diese Mischung mit den Namen „Millfeed" oder „Shipstuffs" u. s. w. belegen. Ich jedoch würde jedes einzeln kaufen, dann weiß man was man füttert. Man sehe „Milch—das Milchgeben zu vermehren." Die Wichtigkeit der verschiedenen Wurzeln, hauptsächlich als Winterfutter, steht weiter unten beschrieben, auch das Wichtige der Fütterung von Pastinaken für Milchkühe. Siehe Schlußbemerkungen nach „Gelben Rüben, Beeten" ꝛc., unten. Man möge mir erlauben, das, was Herr O. W. Wanger, ein Milchereibesitzer aus Illinois, sagt, anzuführen: „Indem man Milchkühen geschrotetes Futter verabreicht, hat man das Bestreben, diejenigen Elemente zu vereinigen, welche einerseits das Milchgeben befördern und gleichzeitig die Kuh kräftig gedeihen und doch nicht zu fett werden lassen. Es hat sich herausgestellt, daß jeder einzelne Theil (alles zu gleichen Theilen gemischt), Maismehl, Haferschrot und Kleie, die besten Resultate erzielt." (Dies ist „das beste Futter" von dem wir oben sprachen und wird daher durch dieses Recept erst recht bekräftigt.) „Unter solchen Umständen mit gutem Heu, diesem Schrotfutter, gutem Wasser und guter Sorgfalt liefert eine Kuh gerade so viel Milch in den 6 Wintermonaten wie im Sommer, wenn sie Grasweide hat." Auch empfiehlt er während des ganzen Sommers ein wenig Malz. Dieses deutet auf das Schrotfutter oben hin, denn er sagt weiter:

„Wenn man eine Kuh melken will, so gebe man ihr immer erst Futter und dann setze man sich zum Melken nieder. Die Folge ist stets, daß die Kuh sich ruhig verhalten wird, ihre Milch gleich gibt und das Fließen derselben wird mit einem Male vermehrt." Auch empfiehlt er Saatmais, damit die Kühe besser die trockenen Zeiten des Sommers ertragen können. Ich denke, es sind dies, nach dem, was ich von andern gesehen, sehr wichtige Punkte. Er gibt nicht an, ob die Theile seiner Futtergabe nach Maaß oder Gewicht berechnet, aber ich denke, er meint wohl Maaß, wie es gewöhnlich der Fall, sonst wäre wohl Gewicht dazu genannt.

Winter-Fütterung der Kühe, Pferde und allem anderen Vieh. —Die Wichtigkeit der Wurzeln oder Oelmehls, 2c. 2c.—Es ist ein großer Uebergang für Rindvieh, Pferde, Schafe u. s. w. von der Weide, woselbst reichlich Gras vorhanden und wo sie sich austoben können, nach dem Stall oder vielleicht dem Hofraum zurückzukehren, wo vergleichendermaßen kein Gras und Freiheit vorhanden. So werden Milchkühe diesen Wechsel am ersten kundgeben, dadurch, daß sie weniger Milch geben, ausgenommen man füttert sofort mit saftigen Wurzeln oder Oelkuchen, um den Uebergang von Gras zu trockenem Heu wieder auszugleichen. Dann wieder befördern trockenes Heu, Hafer, Mais oder Maismehl Verstopfung und so leuchtet die Wichtigkeit des Fütterns mit Wurzeln oder Oelmehl, direct gereicht, um solcher Verstopfung, bevor sie verhärtet, vorzubeugen, ganz von selbst ein. Die Menschen essen Hafermehl, Maismehlgrütze, Maisbrod, Aepfel, Pfirsiche, Beeren u. s. w. zu diesem Zwecke, warum sollte dies denn nicht auch gerade beim Vieh für nothwendig befunden werden? So ist es; es sollte dieselbe Pflege und Aufmerksamkeit verdienen, wenn wir es bei guter Gesundheit erhalten wollen, so daß bei unseren Kühen ein Milchreichthum vorhanden ist und daß alles andere Vieh eher wachsen und gedeihen soll, anstatt, daß sein Haar rauh und abstehend (borstig) wird und sie Fleisch und Lebhaftigkeit, sowie den Appetit verlieren. Selbst dem Geflügel sollte etwas verabfolgt werden, das saftige Elemente enthält, um das grüne Futter, die Insekten u. s. w. zu ersetzen.

Extrawerth des Hafermehls, Leinsamens, Wurzeln u. s. w. im Winter für Kühe und Zucht-Mutterschafe.—Der Redakteur des „National Live Stock Journal" macht eine sehr wichtige Bemerkung, indem er von Wurzeln und Oelmehl spricht, welche die Abwesenheit von Grünfutter ersetzen sollen, daß für Kühe oder Zucht-Mutterschafe Oelmehl oder Leinsamen (hauptsächlich für diese Thiere), noch auf anderer Weise für sie sehr werthvoll sind, indem sie es ermöglichen, daß das Vieh seine Jungen leichter zur Welt bringt. Für unser eigenes Geschlecht haben wir solche diesem Zwecke entsprechenden werthvollen Medicinen, warum denn nicht für das Vieh? Er sagt ferner: „Jeder Milchereibesitzer, so weit wie thunlich, sollte seinem Vieh täglich 1 Pt. Oelmehl pro Kuh oder ½ Pt. Leinsamen, welches zu Brei gekocht und mit dem anderen Futter gegeben werden sollte, verabreichen. Oelmehl als Futter bringt bald die Kosten wieder ein und beugt in ausgezeichneter Weise jeder Krankheit vor; es hat noch die fernere Eigenschaft, daß, wenn es Kühen im Winter gereicht wird, sie stets leicht kalben werden und der geringe Oelgehalt scheint dasselbe zu bewerkstelligen, was gelbe Rüben oder Beeten würden, nämlich die Eingeweide zu reinigen, gerade so wie es als Emollient oder ähnliches auf die Zeugungsorgane wirkt und darum füttern auch einige Viehbesitzer im Winter mit Leinsamen ihre Zucht-Mutterschafe und erzielen gleichen Erfolg."

Verständig und gut ausgelegt. Der Autor weiß, daß sie einen Extrawerth für alle diese Zwecke entwickeln.

Gelbe Rüben, Beeten u. s. w.; ihr Werth als Rindviehfutter. —Es wurde vorher behauptet, daß der Hauptgrund, weßhalb obenbenannte Feldfrüchte als Viehfutter so werthvoll seien, der wäre, daß sie Verstopfung verhinderten und daß sie allein das „Pectine", oder pectinehaltige Säure besäßen, welches die Eigenschaft besitzt, andere Nahrungsarten aufzulösen, sie in Brei zu verwandeln— daß sie, die gelben Rüben, Kraft und Gesundheit verleihen, auch das Auge leuchtend aussehen machen und dem Thier ein zartes, glänzendes Fell gäben. Allein ein Pferdezüchter aus Frankreich berichtet uns, daß er seine Pferde 20 Jahre lang mit Pastinaken, anstatt der Wurzeln und Hafer wie früher, gefüttert, daß er sehr erfolgreich gewesen und daß seine Zucht ein größeres Feuer entwickelte und die Haut blanker sei, als wenn er gelbe Rüben angewendet hätte. Hr. Yeomans, der große Thierarzt, berichtet, daß der wohlthätige Erfolg, der durch das Füttern dieser Wurzeln entsteht, nicht so sehr von ihrer Nährkraft herrührt, als vielmehr von ihrer Wirkung, andere Nahrung zu Brei zu verarbeiten, sie aufzulösen, und hierdurch dieselben der Verdauung zugänglicher machend. Theile anderen rauhen Futters, die sonst unverdaulich wären, werden auf diese Weise durch die zersetzenden Säfte aufgelöst und durchaus vollkommene, gesunde Verdauung ist die Folge.

Anmerkungen.—Es ist eine bekannte Thatsache, daß Aepfel dieses Hauptstück des „Pectine" oder pectinehaltige Säure in sich bergen; diesem letzteren Umstande können wir es daher zuschreiben, daß Pferde oder Rindvieh so gut gedeihen, weil man ihnen Morgens oder Abends ein Peck Aepfel gab oder sie kurze Zeit in den Obstgarten trieb, wo sie sich nach Lust an den Früchten sattfressen konnten. (Siehe Aepfel für Pferde u. s. w.)

Aber Yeomans sagt auch, daß er diese Säure bei Birnen, Zwetschken, Johannisbeeren, Himbeeren und vielen anderen Sorten Früchten gefunden hat und auch bei verschiedenen Wurzeln, z. B. Feldrüben, Beeten, Pastinaken ꝛc., daher ihr großer Werth als Nahrungsmittel oder Beihülfe zur Nahrung beider, sowohl für Mensch wie Thier. Er schließt mit dem wichtigen Satze: „Eine kleine Quantität Wurzeln oder Frucht mit anderer Nahrung gemischt, namentlich mit trockenem Futter, übt einen erstaunenden Effect auf die Gesundheit, Fleisch und Gemüth der Thiere aus." Hieraus kann man sehen (ich gab dieses Item hauptsächlich darum), daß es weniger darauf ankommt, welche Wurzeln man dem Vieh verabreicht, oder welche Sorte Frucht oder Wurzeln für Mensch oder Thier gezogen und gegessen werden sollen, sondern daß es wichtig ist, einige derselben wenigstens zum Gebrauche zu pflanzen, wenn anders man die Gesundheit der Menschen oder des Viehes für werth hält, darnach zu schauen oder dafür zu arbeiten.

Jeder Farmer oder Milchereibesitzer möge diese Sache vom Standpunkte des Gemeinverstandes aus betrachten, und die Wurzeln ziehen, für die sein Land sich am besten eignet; die längeren und größeren erfordern tieferen, fetteren Boden und alle erfordern sorgfältige und vorsichtige Pflege, um die besten Resultate zu erzielen; dann, als Winterfutter, müssen sie sehr vorsichtig gelagert werden und in der richtigen Weise verschnitten werden, so daß jedes Thier sein richtiges Theil bekommt; dabei wohl bedenkend, daß, während man die Verdauung des gröberen Futters, als Heu, Maisstauden und Stroh, durch das Hinzufügen der Wurzeln befördert, man auch bei den Thieren Verstopfung vermeidet, was man zuerst als

Hauptpunkt betrachtete, der durch Wurzelfutter erlangt wird. In anderen Worten: 2 Fliegen mit einer Klappe schlagen und in Wahrheit ist die letztgefundene „Fliege" die wichtigste von beiden, nämlich die Beihülfe zur Verdauung. (Siehe vergleichenden Werth, wie gewöhnlich verstanden, sondern auch Nährwerth, mit Zahlenregister, wodurch der Unterschied leicht anschaulich gemacht wird.)

Ich will hier jetzt nur noch hinzufügen, daß in späteren Jahren Pastinaken für werthvoller gehalten wurden, wie man anfänglich glaubte, und sie werden jetzt von jedem Milchereibesitzer als ausgezeichnetes Futter für Milchkühe empfohlen, indem sie die Milchgabe um ½ erhöhen und außerdem das Vieh in gutem Zustand erhalten. Man mache einen ausführlichen Versuch damit.

Verschiedenheit der Nahrung von Vieh.—Sehr wichtig.—Es ist eine unläugbare Thatsache, daß ein und dieselbe Kost nicht ausreichend ist, um Gesundheit bei den Thieren zu befördern. Gerade wie bei uns Menschen, so wünscht auch das Vieh, das wir halten, einen Wechsel in der Diät; es gedeiht besser mit einer Abwechselung von Weidefutter und zahlt in dankbarer Weise die Mühe zurück, es mit verschiedenem Futter zu versehen. Grobes Futter sollte mit solchem von zarter Natur und das hochgradig Nitrogenhaltende wieder mit Substanzen, die wenig Nitrogen enthalten, versetzt werden. Einige Farmer füttern Schafe eines Morgens mit Mais, fügen am nächsten Tage Gerste hinzu und halten so eine beständige Ueberraschung vorräthig, die ihren Gipfelpunkt darin findet, daß sie hin und wieder auch noch Salz verabfolgen. Ganz der nämliche Wunsch, sein Futter zu wechseln, läßt dem Füllen, der Kuh und selbst dem ältesten Pferd seine Freude äußern. Welcher Mensch möchte wohl nur von Brod oder Fleisch oder Kartoffeln leben? Darum füttere man sein Vieh mit Mehl, Schrot, Wurzeln—eins hinter dem anderen, das ist der beste Weg—wie es oben bei den Schafen angemerkt war und man sei sicher, einen genügenden Bedarf für den Winter einzulegen.

Der vergleichende Werth der Wurzeln als Winterfutter, wie es allgemein verstanden wird.—Ein Correspondent des „Rural Home" stellt den vergleichenden Werth der Wurzeln in folgender Reihenfolge auf: Gelbe Rüben, Pastinaken, Zuckerbeeten, Mangelwurzeln, Feld- und Gartenrüben, schwedische Rüben und zuletzt englische gewöhnliche Feldrüben, welche heller sind, aber gutes Frühfutter abgeben, bevor man die fetteren Wurzeln füttert, welche sich auch besser halten. Dieser Schreiber sagt nichts von Kartoffeln, aber ein anderer, der über diesen Gegenstand Versuche angestellt, sagt unter dem Titel: „Kartoffeln für Vieh": „Futterkartoffeln kommen auf 30 Cents per Bushel zu stehen. Sie sind nicht allein nahrhaft, auch reizen sie zum Appetit und befördern Verdauung. Meine Versuche lehren, daß 1 Peck Kartoffeln gerade so viel Eigenschaften besitzt, um Milch anzusetzen, als ein Bushel gelber Rüben, Beeten oder Feldrüben."

Anmerkungen.—Obgleich es allbekannt ist, daß Kartoffeln mehr allgemeine Nahrungs- und Fetterzeugungs-Eigenschaften besitzen, ist es doch nicht wahrscheinlich, daß sie das beste Winterfutter abgeben, weil nämlich die anderen Feldfrüchte in größerer Quantität auf den Acker gepflanzt werden können und weniger Arbeit verursachen. Und ich muß auch sagen, daß sich dieser Schreiber darin, was er von gelben Rüben sagt, irrt und ich möchte auch sagen bei Pastirnaken (aber er erwähnt die nicht). Aber Beeten und Feldrüben sind nicht so werthvoll wie Kartoffeln. Ich will jedoch hierunter eine Tabelle aufstellen, welche die ver-

hältnißmäßigen nähr-, fleisch- und fettproducirenden Eigenschaften von 22 verschiedenen Arten Futter für Farmer-Vieh zeigt. Es thut mir leid, daß die Zuckerrübe nicht darunter aufgeführt worden ist. Die Tabelle war nach den Versuchen und der Analyse der bedeutendsten landwirthschaftlichen Chemiker und englischen Futterkenner zusammengestellt; sie ist entschieden die zuverlässigste und Vertrauen erweckendste, die man um diese Zeit, daß ich dieses schreibe, hat und indem ich glaube, daß sie jedem Farmer oder Milchereibesitzer von wahrem Werth sein wird, so will ich sie anführen.

Nährwerth von 22 verschiedenen Arten Futter für Farmvieh.—

Futter.	Fleisch-producirender Werth.	Fett-producirender Werth.	Total.
Feld-Rüben,	1	5	7
Garten-Rüben,	1	7	9
Gelbe Rüben,	1	7	10
Mangelwurzel,	2	8	12
Stroh,	3	16	22
Kartoffeln,	2	17	22
Malz (frisches),	6½	18	25
Heu (früh geschnitten),	8	51	64
Hirse (Samen),	8	76	85
Buchweizen,	9	61	69
Malz,	9	76	81
Roggen,	11	74	88
Hafer,	12	63	70
Mais,	12	53	80
Weizen und Gerste,	12	66	82
Trockener Malz,	16	67	83
Bohnen (Englische Feld),	22	46	74
Erbsen,	22	61	79
Leinsamen,	23	112	83
Baumwollsamen-Kuchen,	24	46½	61
Leinsamen-Kuchen,	28	56	73
Kleie und grober Mühlstoff,	31	54	76

Anmerkung. — Wenn man also ein Vieh einfach gut in Fleisch erhalten will, so sieht man in der Tabelle die Nahrung hierfür; will man sie für Schlachtzwecke fett machen, so zeigt die Tabelle es ebenso klar, während der allgemeine Werth, Vieh gesund und in Wachsthum zu halten in der Spalte „Total" illustrirt wird.

Da Milch Fetttheile enthält, so kann man auch daraus lernen, welches die beste Nahrung für Milch ist, die welche am meisten Fett producirt. Ich will hier einfach noch erwähnen, daß unter den Milchereibesitzern noch mancher Zweifel herrscht, ob Zuckerbeeten das Fließen der Milch beeinträchtigen oder nicht, und daher rührt es vielleicht, daß sie nicht unter diese Tabelle aufgenommen sind. Wenn auch die Zuckerbeete nicht auf gleicher Stufe mit andern Wurzeln hinsichtlich ihrer Einwirkung auf die Milch steht, so ist sie doch für anderes Vieh gut, und da sie in so großen Quantitäten per Acker wächst, so werden viele sie unzweifelhaft für den allgemeinen Gebrauch ziehen. Die Mangelwurzeln und Gartenrüben können auf einem fetten und gut gepflegten Acker von 1,000—1,500 und in einigen Fällen bis zu 2,000 per Acker gezogen werden, und wenn diese Wurzeln einmal gepflanzt waren, so wird der Acker, wenn gehörig bearbeitet, sich in ausgezeichnetem Zustande für die nächste Ernte befinden.

Es ist jedoch nicht rathsam, nur ausschließlich mit Wurzeln, sondern besser, theilweise mit Wurzeln und Malz zu füttern. Auch ist es nicht zu empfehlen, nur eine Sorte Wurzeln zu verabreichen. Man muß eine Verschiedenheit darin haben, sowohl wegen der Gesundheit und des Gedeihens des Viehes, wie auch für bessere Resultate in der Milchproduktion, die nur durch Verschiedenheit der einzelnen Stoffe erzielt werden.

Wurzeln; ihre Cultur für's Vieh. — Wie oben angegeben, erfordert das Ziehen von Wurzeln einen fetten Boden und wenn er nicht von Natur aus so ist, so muß man ihn so zubereiten. Dies geschieht mit gewöhnlichem oder künstlichem Mist und auch durch tiefes Pflügen und gutes Eggen. Pflüge tief und egge, dann wieder und wieder, bis er ganz schön ist, und lasse keine Steine oder Unkraut darauf, um der Cultivation entgegenzuarbeiten. Die Mangelwurzel soll sehr gerne sich zu Salz neigen und Dr. Loring sagt, daß schon 30 Bushel pro Acker mit Vortheil angewandt wurden. 15 zweispännige Wagenladungen guten soliden Mist auf den Acker ist nicht zu viel, wenn man 1,500—2,000 Bushel Mangel pro Acker erzielen will. (Es wurde schon so viel gewonnen.) Der künstliche Mist muß gerade so wie der andere gut in die Oberfläche des Bodens hineingearbeitet werden. Säe in Drills Beeten, Mangelwurzel, Gartenrüben und Pastinaken, 30 Zoll auseinander, gelbe Rüben 24 Zoll. Wenn möglich, so habe man eine Drill, die zuletzt gleichmäßig bedeckt. Man gebrauche den Cultivator, sobald die Reihen sichtbar sind, halte Unkraut entfernt und halte gelbe Rüben und Pastinaken 4 Zoll auseinander, Beeten, Gartenrüben oder Mangelwurzel 6—10 Zoll, wie man eben denkt, daß die Reichhaltigkeit des Bodens es zuläßt. Natürlich lasse alles mit Maschinen hacken oder zuständigen Geräthschaften, so daß die Reihen ganz einfach mit der Hand bearbeitet werden können, aber das bedenke man, wenn Einem das Unkraut erst einmal über den Kopf wächst, nachher muß man theuer für den Schaden bezahlen. Einige behaupten, daß 5 Pfund Mangelwurzelsamen nicht zu viel auf den Acker sind, aber wenn mit einer Drillmaschine gesäet wird, so achte man darauf, daß die Maschine ihn regelrecht herauswirft und vertheilt. Wenn man gerade soviel Samen hat, um über das Stück Feld zu gehen, so ist das für irgend eine Sorte genug. Ganz genaues Quantum kann keiner angeben, da nie 2 Leute gleich darüber denken; besser jedoch, man wirft einige mehr fort, als daß man zu wenig Samen pflanzt.

Feld-Rüben (Field Turnips). — Wie sie Kühe zu füttern ohne daß man den Rüben-Geschmack in der Milch verspürt. — Ein Correspondent des „Maine Farmer" sagt, daß er 800 Bushel zog und alles für 16—20 Kühe verfütterte — 1 Peck 2 Mal täglich — indem er die Wurzelnfasern abschnitt und nur die reine Rübe fütterte und zwar nach dem Melken kein Rüben-Geschmack der Milch anhaften blieb.

Bemerkungen. — Daß der ganze Geruch der Rüben in den Wurzelfasern ist, würde ich kaum als eine Thatsache hinstellen, sondern daß das Füttern derselben nur nach dem Melken der wahrscheinlichere Grund ist, weshalb der Geruch nicht beibehalten wird. Der Plan ist eines Versuches werth, und wenn die Schlußfolgerung nicht richtig ist, können die Rüben für anderes Vieh gebraucht werden, während man die Milchkühe mit etwas versorgt, das keinen besonderen Geschmack hat, wie ihn Rüben und Pastinaken haben, und so beide ein unpassendes

Futter für Kühe in ihrer Milchperiode liefern, es sein denn, daß die Entfernung der Wurzelfasern, wie oben, sich allgemein anwenden ließe.

Vieh aufziehend; Erbsen- und Bohnenmehl besser als Korn dafür. — Viel ist in den letzten Jahren mit Bezug auf das Füttern von Erbsen- und Bohnenmehl für's Vieh gesagt worden, gerade als ob sie gleich wichtig für alles Vieh wären, was der Verfasser nicht für richtig hält, und indem ich einen Artikel im „Philadelphia Record" sehe, der ihnen den Vorzug über Korn bei Zuchtvieh einräumt, was so ziemlich mit dem übereinstimmt, was ich als Thatsache kenne, so will ich diesen Artikel wörtlich wiedergeben. Er lautet folgendermaßen: „Zuchtvieh sollte nicht in einem fetten Zustande gehalten werden, denn das Erforderniß des Systems ist besonders Muskelmasse zu erzeugen. Es giebt keinen concentrirten Stoff auf der Farm, der das Gewünschte völlig liefert, und obgleich die Natur den Farmer mit glänzenden Mitteln für diesen Zweck in Gestalt von Erbsen und Bohnen versehen hat, ist die Gelegenheit doch nicht verbessert. Für frühes Weidefutter oder Stallfütterung nach dem Roggen ist ein Stück Land, das mit langwachsenden grünen Erbsen besäet und mit Hafer vermischt ist, unschätzbar. Schreiber dieses hielt einmal eine Kuh bei einem Ueberfluß von Milch bis spät in die Jahreszeit durch eine Aufeinanderfolge solcher Ernten, und noch dazu auf einem Stück weißen Sandbodens. Es ist von einigen bekannt, daß wenn die Ranken geschnitten und hübsch getrocknet werden, gerade zu Beginn des Blühens, sie eine gute Ernte von nahrreichem Heu liefern werden, aber daß die Blätter abkrumeln werden, wenn nicht zur Blüthezeit geschnitten. Bodenerbsen und Bohnen sind haushälterische Futtermittel, infolge der großen Ersparung, die sie bewirken. Farmer fühlen sich veranlaßt, sie mit $2.10 per Bu. fahren zu lassen, und oft bringen sie mehr als diese Summe; aber wenn wir ruhig darüber nachdenken, daß dieses Mehl, halb und halb mit Kornmehl gemischt, uns in den Stand setzt, ¼ von der Heumasse zu sparen, so haben wir eine große Ersparniß den Winter hindurch gemacht. Nichts kommt ihm gleich für junge Kälber. Wenn es dem Farmer nicht recht paßt, sie zu mahlen, mögen die Erbsen und Bohnen auf dem gewöhnlichen Wege in einem „Maisch" gekocht werden, und wenn man sie so ordentlich dem Vieh füttert, besonders dem jüngeren Bestand, so wird man es rasch damit vorwärts bringen. Schweine mästen sich dabei besser, als mit irgend etwas anderem. Junge Kühe werden verschiedene Monate früher kalbungsfähig. Beim Gebrauch von Erbsen- oder Bohnenmehl kann Weizenstroh, geschnitten, anstatt des Heues verwendet werden, und im Ganzen genommen ist es fast eine Nothwendigkeit auf wohl bewirthschafteten Farmen. Bedenke, wie oben erwähnt, Erbsen und Bohnen werden das Vieh nicht so rasch als Korn fett machen, aber Korn wird es auch nicht so schnell wie diese im Wachsthum fördern. Daher sollte man im Winter diese Artikel zusammen füttern, um die besten Resultate zu erzielen.

Anmerkungen.—Der Verfasser wurde auf den lehmigen Hügeln im Township von Holland, Erie County, N. Y., aufgezogen, woselbst Korn keine sich zahlende Ernte war, so daß etwas ausgesucht werden mußte, das leichter gebaut werden konnte und in besser sich zahlenden Quantitäten; und dies wurde in Erbsen und Hafer gefunden, mit der Hand gesäet, wie der obige Schreiber räth, für den besonderen Zweck, Schweine damit zu füttern, es schneidend, mähend, und ihnen vorwerfend, sobald sich die Erbsen gut gefüllt hatten, zu welcher Zeit sie die Erbsen

nicht nur geradezu gierig freſſen, ſondern auch die Hülſen und Ranken mit gleichem Vergnügen kauen wollten, und ſogleich beginnen ſie ihren Werth zu zeigen, was man fortſetzte, bis ſie reif waren, wonach ſie zuſammengemahlt und das Mehl dazu gebraucht wurde, die Kartoffeln und Kürbiſſe zu verdicken, die zuſammen gekocht wurden, um die Schweine bis wenige Wochen vor ihrem Abſtechen fett zu machen, worauf dann Kornmehl an ſeinen Platz trat oder ſonſt Korn nur allein gefüttert ward, um das Fleiſch zu härten. Und wenn einige Pferde, Rindvieh oder Schafe zufällig auf das Futter bei den Schweinen ſtießen, wollten ſie die Erbſenranken und das Haferſtroh mit derſelben Gier und Behaglichkeit freſſen, wie die Schweine die Erbſen und den Hafer. So kann ich mich für die Erbſen- und Hafermiſchung verbürgen; und ich habe keinen Zweifel bezüglich des Werthes von Bohnen oder Bohnenmehl als ein Futter für Zuchtvieh, obgleich im Allgemeinen die Mühe und Arbeit, ſie zu bauen, viel größer ſein wird, als diejenige, Erbſen zu bauen; deshalb würde der Vortheil zu Gunſten der Erbſen ſein, mit denen zuſammen der Hafer geſäet wird, um die Erbſen aufrecht zu halten, nicht aber des Hafers wegen an und für ſich, obgleich er gut iſt. Es iſt bemerkenswerth, um wie viel ſchneller junge Schweine wachſen werden, ſobald die Erbſen und der Hafer reif ſind und ihnen regelmäßig vorgeworfen werden. Es bedarf nur einer Probe, um von denen angenommen zu werden, die ſie noch nicht angewendet haben.

Kühe in Stallfütterung zu halten. — Es zahlt ſich unzweifelhaft, Kühe richtig im Stall zu füttern, als es keine andere Methode giebt, wodurch ſo viel Milch von einer kleinen Anzahl Acker gewonnen werden kann. Wenn das Land in richtigem Zuſtande iſt, kann eine Kuh auf ½ Acker im Sommer und 1 Acker für den Winter gehalten werden. Ja ſogar iſt noch beſſeres, als dieſes erreicht worden. Beim Anfang bereite den Boden gut vor, ¼ eines Ackers für Hafer für jede Kuh und ſo früh in der Jahreszeit, als man kann; 2 oder 3 Wochen ſpäter beſäe denſelben Betrag Landes mit Hafer wieder für ein ſpäteres Schneiden. Dann bereite den Boden gut zu und ſäe ¼ Acker Korn für jede Kuh, was wahrſcheinlich einen Ueberſchuß gegen das Winterfutter übrig laſſen wird.

Süße Maisſtauden für Kühe.—Wenn die Aehren geſammelt ſind, bilden die Stauden ſüßen Kornes gerade das beſte Futter. Es iſt nicht nur ſüß und nahrhaft, ſondern da die Aehren vor ihrer Reife geſammelt werden, ſind die Stauden, wenn ſogleich geſchnitten, wie ſie ſollten, im beſten Zuſtande zum Gebrauch als Futter. Man hat einige Schwierigkeit im Trocknen derſelben; aber nach mehrjähriger Erfahrung mit ihnen in einem großen Maßſtabe haben wir keine Mühe, das Futter in ausgezeichnetem Zuſtande zu erhalten, gehabt. Der eigentliche Punkt und nothwendige Umſtand iſt, die Stauden ordentlich draußen im Freien zu trocknen. Sie ſollten zuerſt gut gedörrt und auf dem Boden getrocknet werden, nieder gelegt, und zu kleinen Bündeln geſchnitten werden, was ſpäter bequem gehandhabte Garben machen wird. Nach 24ſtündiger Ausſetzung oder mehr mögen die Bündel mit einem Strohband oder einer Weidenruthe gebunden werden, und die Garben ſo in „Stacks" aufgeſtellt werden, loſe genug, damit die Luft frei zwiſchen ihnen hinſtreichen kann. Der „Stack" oder Haufen ſollte oben gut zugebunden werden, um den Regen abzuhalten und ſo lange im Freien bleiben, bis vollſtändig getrocknet und gedörrt. Das Futter mag dann ruhig in der Scheune untergebracht werden, wo es bequem zum Verbrauch zu erreichen iſt. Futter, das ſo getrocknet iſt, gleicht dem beſten Heu und wird mit Gier und ohne Verſchwendung

oder Verlust gefressen werden. Von mehr als 17 Ackern, die letzte Saison bebaut und für Kühe in unserer Milchwirthschaft letzten Winter gefüttert wurden, konnte kaum ein Theilchen im Dünger gefunden werden, da jeder Bestandtheil außer einigen wenigen Stücken von einigen der gröberen Kolben verzehrt worden waren. Dies ist selbstverständlich zum großen Theile der Thatsache zuzuschreiben, daß das Futter fein geschnitten und befeuchtet und das Mehl mit ihm gemischt gegeben wurde. Die Sparsamkeit einer solchen Praxis und solch einer Ernte liegt zu offen auf der Hand, um darüber noch weiter zu sprechen.—„Farmer's Magazin."

Süße Maisstauden mit dem Korn für Milchkühe.—Die Stauden, oben, wenn, wie im vorhergehenden Recept, getrocknet, sind sogar ein ausgezeichnetes Winterfutter; aber die folgende Methode, das Korn am Stengel, während es noch grün, als Sommerfutter zu füttern, wie von Dwight Judd von South Hadley, Mass., im „New York Herald," 2 Jahre hindurch befolgt, hat den Vortheil bedeutend zu ihren Gunsten. Auf die Frage, was er von dem Futterwerth von süßem Korn für Milchkühe halte, sagte er: „Es ist unschätzbar. Kornmehl kann mit ihm als ein Futter zur Milchproduction nicht verglichen werden." Er hält, sagt der „Herald," eine Herde von 20 so schönen Kühen, als nur in dieser Nachbarschaft zu finden sind, und sagt: „Wenn meine Kühe etwas mit der Milch nachlassen und ich wünsche für meinen Handel ein paar Extrakühe, so sage ich einfach meinem Manne, ein oder zwei Reihen Korn extra zu schneiden und in 2 oder 3 Tagen habe ich den Betrag Milch, den ich wünschte." Er pflanzte mit einem Kornpflanzer, die Reihen 3½ Fuß auseinander, nur 2 oder 3 Kerne in einen Hügel fallen lassend; er beginnt es zu füttern, sobald das Korn sich zum Tischgebrauch eignet.

Trockne Maisstauden, die beste Art sie zu füttern. — Wenn es nicht viel Heu gibt, Maisstengel und Stroh aber genug da sind, ist es am besten beides fein zu schneiden und in Verhältnissen von 2 Körben Stengel zu 1 Korb Stroh zu mischen und zu trocknen für ein mehrtägiges Futter, da es durch das Zusammenbleiben sich nicht erhitzen, sondern verbessern wird. Natürlich ist Heu, auf dieselbe Weise behandelt, besser als Stroh und alle Arten Vieh werden es lieben, und so besonders, wenn es vor dem Füttern zuerst befeuchtet, dann ein gutes Gemengsel von Mehl oder Kleie hineingemischt ist; nichts, außer vielleicht gelegentlich ein großer Kolben, mag zurückgeworfen werden, selten aber bleibt viel übrig; noch kann man irgend einen Theil davon im Dünger sehen, wenn ein ordentlicher Betrag Wurzeln ebenfalls gefüttert worden, um dieses gröbere Futter, wie vorher erklärt, auflösen zu helfen und gallertartig zu machen. Ein Correspondent des „Country Gentleman" sagt, er hätte dieses feine Schneiden von grobem Futter lieber als es dämpfen zu lassen, selbst wenn man es für dieselben Kosten haben könnte. Das Schneiden ist sicherlich sehr wünschenswerth, einerlei was für Vieh damit gefüttert werden soll.

Kornfutter im Vergleich zu Heu; Futterwerth. — Prof. J. W. Sanborn vom Missouri Agricultural College behauptet, daß er durch eine lange Praxis Versuche erprobt hat, daß Kornfutter einen praktischen Futterwerth von ⅔ zu ¾ von dem von guten Heu hat. (Unsere eigne Erfahrung rechtfertigt völlig die obige Schätzung. — Redakteure des „Farm and Fireside").

Ungarisches Gras für Milchkühe soll besser als Heu sein. — Ein Correspondent der „New York Sun" behauptet, daß ungarisches Gras, wenn dicht

genug gesäet, um seine Halme zu bilden, besser sogar als gutes Heu ist. Er säet 8 Peck Samen auf den Acker seiner Boden und fein mit der Egge und der Walze bearbeitet beides vor und nach dem Säen, und säend zu irgend einer Zeit vom 15. Mai bis zum 10. Juni. Eignet sich in 9 Wochen zum Schneiden. Ein anderer Schreiber hält es werthvoll für Pferde, die er zwei Winter hindurch damit gefüttert hat. Indem er nur gelegentlich mit geschnittenem Hafer abwechselt, fügt er hinzu: „nichts ist besser für Kälber und Milchkühe." Er säet sogar 1 Bushel auf den Acker und hält es für sehr werthvoll als eine obere Decke auf Weizenhaufen, Klee ꝛc., da es für Wasser undurchdringlich ist und sehr wenig beschädigt wird; selbst das, was an der Außenseite des Haufens ausgesetzt ist, bleibt gesund. 2 bis 4 Tonnen sind auf den Acker gewachsen, mit 12 bis 15 Bushel Samen im Werthe von $1 zu $1.50 per Bushel, und Stroh, werthvoll zum Füttern nach dem Dreschen und eine nie versagende Ernte, wenn auf gutem, lockeren Lande gesäet. So mögen es alle versuchen, die glauben, ihre Heuernte werde kurz ausfallen.

Rindvieh zu mästen. — Einige Worte nun darüber, wie man Rindvieh, Schweine ꝛc. mästet, würden dem Verfasser sehr angebracht erscheinen; dann um die Abtheilung für Rindvieh mit der Betrachtung von Silos zu schließen, der in den letzten Jahren fast beständig durch diese Art von Blättern die Aufmerksamkeit des Landwirths auf sich gezogen hat, bis die Regierung schließlich durch das Ackerbau-Departement es in einer solchen Weise in die Hand genommen hat, daß mindestens nur geringe Aussicht auf ferneren Zweifel über diesen Gegenstand da zu sein scheint, über den indessen nach unserer Ansicht jeder sich selbst beurtheilen sollte, nachdem er jedes zur Probe ordentlich vorgenommen hat, wie wir es in allen Theilen dieses „unseres dritten und letzten Strebens" dem Volke zu nützen, gethan haben. Andere Leute schreiben Artikel für ihre landwirthschaftlichen Blätter, ich sammele sie, condensire sie und schreibe oftmals, um ein verständiges Ganzes daraus zu machen, solche Theile, die einen vernünftigen Mann in den Stand setzen, aus den Winken, Rathschlägen und der Praxis der Collegen unter den Farmern einen Nutzen zu ziehen. Zuerst denn:

Korn-Mehl und Heu zum Mästen des Viehs.—Das Brühen des Mehls eine große Ersparniß.—Ein alter Farmer, der gewöhnlich einige Thiere mästete, gibt seine Erfahrung in Bezug auf das Brühen seines Mehles, blos anstatt es zu kochen, wie der Brauch bei vielen gewesen ist. Er sagt: „Meine Praxis im Mästen von Schafen und Schweinen, sowohl als bezüglich der Fütterung von Milchkühen, hat darin bestanden, kochendes Wasser über so viel Mehl zu gießen als die Eingeweide der Thiere nicht zu schlaff werden läßt, sowohl Abends als Morgens, und wenn das Mus kalt ist, es der Kuh oder dem Schweine zu geben. Indem man das Mehl auf diese Weise mit kochendem Wasser beschüttet, wird die Stärke des Korns aufgelöst, und die verborgenen nahrhaften Eigenschaften werden herausgezogen, so daß das Thier den ganzen Nahrstoff des Kornes erhält. Ich habe die letzten 2 Jahre 2 gewöhnlich große Kühe nur mit Heu und mit nur 300 Pfund Mehl für jede fett gemacht, und erzielte mehr als 40 Pfund rohen Talg. Salz wurde einmal in der Woche gegeben und gelegentlich ein Eßlöffel voll Holzasche. Meiner Erfahrung nach gleichen 100 Pfund gebrüht und gefüttert wie oben, 200 Pfund trocken gefüttert.

Bemerkungen. — Dies ist eine unstreitbare große Ersparniß — da er davon spricht, andere zu kennen, die von 700 bis 1,000 Pfund Mehl, ohne es zu

brühen, gefüttert hatten und nicht mehr Nutzen davon erzielten als er mit seinen 200 Pfund. Thatsachen gleich diesen sind „ihr Gewicht des Mehles werth" wenn nicht „in Gold." Es erspart Anderen die Arbeit und Mühe, für sich selbst zu experimentiren.

2. Vieh zu mästen. — Wie ein Yankee-Farmer es in Massachusetts zahlen macht. — Wir entnehmen das Folgende dem „Springfield (Mass.) Republican," nicht so sehr um zu zeigen, wie es gemacht wurde, sondern, daß es gemacht werden kann, denn was gethan ist, kann wieder gethan werden und wenn es nicht besser als beim ersten Male geschieht, so kommt das daher, daß keine sorgfältige Aufmerksamkeit dem gezollt wird, wie andere Leute Verbesserungen nach der gewöhnlichen Methode, etwas zu thun, vorgenommen haben. Es lautet: „Franklin County hat lange Zeit im Rufe gestanden, fettes Rindvieh zu besitzen, aber die 47 Stück, die jetzt in den Ställen von Geo. W. Jones in Deerfield, Mass., stehen, übertreffen in dieser Beziehung irgend etwas, was man bisher im County gesehen hat. Sie sind alle Durhams (siehe Erwähnung darüber, folgend was von den Jerseys als den besten Kühen gesagt wird. Die Frage mag noch als eine offene betrachtet werden. Man warte weitere Erörterung ab und handle nach bestem Ermessen), große Kerle, so groß, daß sie sich kaum selbst rühren können, das schwerste Joch im Gewicht von 4,600 Pfund, das nächste 4,400 Pfund und alle im Durchschnitt über 4,000 Pfund per Joch. Sie werden täglich mit je 8 Quart Mehl und Kleie und mit allem Heu, das sie verlangen, gefüttert; Wasser wird in ihre Krippen vermittelst Röhren geleitet. Diejenigen, welche jetzt im Stall sind, werden um Weihnachten nach Boston gebracht, zu welcher Zeit Hr. Jones sich für den Winter versehen wird, da sein gewöhnlicher Bestand 80—90 Stück Rindvieh, 600—700 Schafe und etwa 12 Pferde ist. Letztes Jahr schnitt er ungefähr 350 Tonnen Heu, das er alles und noch etwa 75 Tonnen mehr verfütterte. Das Rindvieh wird in einem Unterraum der Scheune gehalten, welcher während des Winters gut gelüftet werden muß, da er sonst leicht infolge des zahlreichen dort stehenden Viehs drückend warm werden möchte. Jones bringt auf sein eigenes Land, das längs des westlichen Abhanges des Connecticut-Flusses sich eine halbe Meile hinzieht, all seinen Viehdünger, und er baut 12 oder 14 Acker schweren Tabaks jedes Jahr, wofür er Preise bekommt, die beträchtlich die übersteigen, die für Tabak, der mit Patent-Düngermitteln gezogen ist, gezahlt werden. In der That, er ist ein Farmer, der es ausgefunden hat, wie man eine Farm sich zahlen macht."

Bemerkungen. — Nun dann, nimm an, Hr. Jones that dies, ohne sein Heu zu schneiden (hatte Maschinen hierfür) und ohne sein Mehl zu brühen (was er natürlich nicht that, denn sonst würde es erwähnt sein) und wiederum ohne Hinzufügung von Syrup, wie im nächsten Artikel angegeben, wobei Zeit und folglich viel vom Futter auch gespart worden wäre, so kann man auf den ersten Blick sehen, um wie viel besser es sich noch gezahlt haben würde, wenn alle die Rathschläge bekannt und befolgt worden wären, die nun Jedermann, Dank dem Dr. Chase, sich nutzbar machen kann.

3. Rindvieh zu mästen; ihm Appetit zu geben. — Der folgende Artikel, womit wir die Frage, wie man Vieh mästet, schließen werden, ist ein Preisthema aus Stewart's „Preis-Essay" bezüglich des Fütterns und Mästens von Vieh, das so einzig dasteht, d. h. so unähnlich irgend etwas, was ich sonst über

diesen Gegenstand gesehen habe, und wiederum so offenbar einleuchtend ist, um das Mindeste zu sagen, daß ich am besten das, was er in seinem Aufsatz über den Gebrauch von Syrup beim Mästen von Vieh sagt, anführe, wodurch man nach seiner Behauptung viel Zeit erspart und folglich auch das weitere Futter, das nöthig sein würde für die längere Zeitdauer, sie fett zu machen, wenn man eben den Syrup nicht anwendete. Man beabsichtigt, ohne Zweifel zu verstehen zu geben, daß beim Gebrauch von Syrup mit 8 oder 10 Mal so viel Wasser darin, um das trockene Futter anzufeuchten, das Vieh mehr davon fressen und folglich in kürzerer Zeit fett werden wird, als wenn man den Syrup nicht hinzuthat. Seine Ideen über das Kochen von Futter sind auch der Betrachtung würdig, besonders beim Mästen von Vieh. Der Artikel lautet folgendermaßen:

„Beim Mästen von Thieren ist oft die Zeit ein Ding von Wichtigkeit für den Fütterer. Oftmals ist ein Monat, der gewonnen wird, gleich 20 Prozent größeres Gewicht zu einer späteren Periode. Das Kochen des Futters macht seine Bestandtheile mehr lösbar und verdaulich und deshalb sich rascher in Fleisch und Fett umsetzend. Als eine Würze und Appetitreizer hat beim Fettmachen von Thieren Syrup nicht seinesgleichen. Eine kleine Masse von Süßigkeit auf Heu wird bewirken, daß eine größere Masse davon mitgefressen wird. Wir haben oft Syrup mit großer Befriedigung bei mageren Thieren angewendet. Ein mageres Pferd wird eine Veränderung in seinem Zustande in wenigen Tagen zeigen. Der Syrup ist nicht nur eine ausgezeichnete Würze, sondern auch ein ausgezeichnetes Futter; und infolge seiner Lösbar- und Assimilierbarkeit bringt er eine unmittelbare Wirkung im Zustande des Thieres hervor. 8 Pint mögen täglich für fett zu machende Thiere gefüttert werden, aber er muß für Kühe und Zuchtvieh sparsam gefüttert werden und nicht mehr als 1 Pint täglich für eine Kuh, da zu viel Süßigkeit ihr Züchten verhindert. Wenn man sich genöthigt sieht, Stroh beim Mästen von Vieh zu verwenden, so wird der Gebrauch von Syrup, in 8 bis 10 Theilen Wasser aufgelöst, um das Stroh vor'm Dämpfen zu befeuchten, sich als ein sehr schmackhaft machendes Mittel erweisen und, wenn mit anderem fett machendem Futter vermischt, werden es die Thiere ebenso bereitwillig wie Heu fressen. Einige bekannte Chemiker haben vermuthet, daß alles stärkehaltige Futter sich durch die Thätigkeit des Magens in Zucker verwandele, bevor es sich als Futter assimiliere. Vielleicht mag dies die bemerkenswerthe Wirkung von süßem Futter bei Thieren erklären."

Bemerkungen. — Das Wort Würze bedeutet wirklich etwas, das einen vermehrten Appetit erzeugt und ein Verlangen nach anderen Futterartikeln; und es besteht kein Zweifel darüber, daß diese Methode, das geschnittene Heu, die Maisstengeln oder andere Artikel trockenen Futters mit gesüßtem Wasser zu befeuchten, wie wir es bezeichnen wollen, diese bemerkenswerthe Wirkung, wie Hr. Stewart sagt, beim Mästen hat und ohne Zweifel beim Füttern im Allgemeinen haben würde, wenn nicht das Problem mit Silos und Ensilage eine allgemeine Umwälzung in der ganzen Art und Weise des Fütterns bezeichnen wird.

Silos und Eusilage.—Volle Erklärung, sie zu bauen.—Welche Ernten sich am besten eignen. — 26 Fragen und Antworten.—Wahrscheinlich hat es keinen Gegenstand von größerem Interesse für Farmer gegeben, der eingehender erörtert worden ist, und über welchen doch so viel Zweifel geherrscht hat, ob es wirklich werthvoll war oder nicht, als der über Silos und Ensilage; und dieser Zweifel würde nicht einmal völlig klar gelöst worden sein, wenn nicht die Regierung durch die landwirthschaftliche Abtheilung die Sache in die Hand genommen hätte und durch Hrn. D. M. Nesbit eine Untersuchung dieses Gegenstandes vorgenommen dadurch, daß sie Briefe an wohlbekannte Specialisten richtete,

die in verschiedenen Staaten und auch in Canada wohnten, und denselben nicht weniger als 26 Fragen vorlegte, die alle Hauptpunkte umfaßten, und um eine freie Erörterung aller Punkte bat, die von allgemeinem Werth beim Verständniß dieses Gegenstandes sein könnten. Die Fragen wurden alle mit Zahlen versehen und wurden alle befriedigend beantwortet und zwar in der Weise, daß sich jede Antwort auf die Nummer der Frage bezog und so leicht verstanden werden konnte, indem man sie auf die letztere verwies; aber um es in Buchform zu bringen, wird es besser sein, die Frage zuerst zu nehmen und die Antwort unmittelbar darauf folgen zu lassen; und deßwegen werde ich diesen Plan zum besseren Verständniß der Sache bei unseren Lesern befolgen. Der Gegenstand war im „Toledo Blade" vom 22. September 1882 veröffentlicht. Natürlich ging es nicht an, alle die empfangenen Briefe zu veröffentlichen, und so wurde denn für die Zeitungen ein Auszug durch die landwirthschaftliche Abtheilung hergestellt, der eine klare Idee den dabei Interessirten verschafft bezüglich des Werthes und Vortheils, einen ordentlichen Versuch mit dem Silo seitens Derer zu wagen, die dies bisher noch nicht gethan haben. Die Frage wird zuerst gegeben werden und dann der Auszug oder die kurz gefaßte Antwort folgen gelassen:

1. Frage: Was ist die beste Lage des Silo mit Bezug auf Futterräume?

Antwort: Einige sind in einer Entfernung von den Ställen gebaut worden, aber im Allgemeinen sind die Silos mit Rücksicht auf die Bequemlichkeit beim Füttern in, unter oder neben den Futterräumen angelegt. Oertliche Rücksichten werden entscheiden, ob der Silos unter oder über der Erdoberfläche, oder theils darüber und theils darunter sein sollte. Wo die Ställe im untersten Stockwerk einer an einen kleinen Abhang gebauten Scheune liegen, mag der Grund des Silo auf derselben Fläche sein, oder einige Fuß tiefer, und die Spitze sogar in gleicher Höhe mit dem obern Stock.

2. Frage: Welche Form oder Bildung ist die beste für die Silos?

Antwort: Mit wenigen Ausnahmen zeigen die Silos, die beschrieben werden, einen rechtwinkligen (länger denn breit) horizontalen Schnitt, einige haben die Ecken abgeschnitten, und einer ist achteckig (achtkantig). Die cylindrische (runde) Form scheint offenbare Vortheile zu haben. Wenn unter Grund, ist eine cylindrische Mauer sich selbsterhaltend gegen äußern Druck, und kann viel leichter sein, als in irgend einer andern Form sicher wäre. Wenn von Holz und über dem Grunde, mögen die Mauern durch eiserne Bänder gestützt werden. In irgend einem Falle erfordert die cylindrische Form für irgend eine gegebene Räumlichkeit einen möglichst geringen Betrag von Mauer. Ein gegebenes Gewicht von Ensilage in tiefem Silo erfordert weniger äußeren Druck und setzt weniger Oberfläche der Luft aus, als es in niedrigem Silo stattfinden würde. Aus diesen Gründen ist die Tiefe von Wichtigkeit. Wenn zu tief, ist Gefahr vorhanden, Saft von dem Ensilage am Boden auszudrücken. Wo der Ensilage in einem senkrechten Schnitt zum Füttern heruntergeschnitten wird, hat ein schmaler Silo den Vortheil, wenig Oberfläche der Luft auszusetzen.

3. Frage: Wie umfangreich oder wie groß sollten die Silos sein?

Antwort: Die Silos, von denen berichtet wurde, wechseln in der Räumlichkeit von 864 bis 19,200 Cubikfuß ab. Wenn ganz mit zusammengepreßtem Ensilage angefüllt, würde der kleinste 9.1 Tonnen halten und die größten 480 Tonnen, wenn man 50 Pfund auf den Cubikfuß rechnet. Praktisch ist die Räumlichkeit eines Silo geringer in dem Maße als sich der Ensilage unter Druck setzt. Dies sollte ¼ nicht überschreiten, obwohl in niedrigen Silos oder solchen, die sich rasch und mit nur wenig Treten füllen, es wahrscheinlich mehr ist. Eine temporäre Einfassung ist oft dem eigentlichen Silo hinzugefügt, so daß der letztere voll sein mag, wenn das Setzen aufhört.

4. Frage: Wovon sollten die Mauern gebaut werden — Material und Construction?

Antwort: Für Mauern unter Grund werden Stein, Brickstein und Steinmörtel gebraucht. Die Auswahl mag in jedem Falle von den Kosten abhängen. In festem Boden, der sich nicht mit Wasser sättigt, sind Mauern für die Erhaltung des Ensilage wesentlich. Ueber Grund scheinen 2 Schichten von 1 Zoll dicken Brettern mit Ueberzugpapier (das letztere soll nach Ansicht einiger unnöthig sein) zu genügen, wenn gegen seitlichen (Seiten) Druck von dem Ensilage gestützt.

5. Frage: Womit und wie sollte der Silo bedeckt werden?

Antwort: Eine Schicht Stroh oder Heu wird in gewissem Maße dazu dienen, die Luft abzuschließen, ist aber nicht nothwendig. Im Allgemeinen werden Bretter und Planken direkt auf den Ensilage gelegt. Die Decke wird oft in Abschnitten von 2 Fuß Weite oder mehr gemacht; häufiger ist jede Planke besonders. Die Decke wird im Allgemeinen schräg darauf gelegt, um einen Theil des Silo unbedeckt zu halten, während das Gewicht auf dem übrigen bleibt. Rauhe Bretter, ohne zu versuchen, sie passend zu machen, sind mit Erfolg gebraucht worden. Ein wenig Raum sollte man zwischen den Mauern und der Decke lassen, damit keine Einwirkung beim Fortschreiten des Setzens stattfinden mag.

6. Frage: Welches Material wird beim Niederdrücken gebraucht, wie viel, und seine Anwendung?

Antwort: Irgend ein schweres Material kann benutzt werden; die erforderliche Menge hängt von verschiedenen Bedingungen ab. Es ist bemerkenswerth, daß Praxis und Meinungen weit verschieden sind. Der Zweck ist immer, den Ensilage dicht zu machen und dabei wenig Raum für Luft zu lassen, wovon Gährung und Verfall abhängen. In einem tiefen Silo wird der größere Theil durch ein paar Fuß von Ensilage an der Spitze genügend zusammengepreßt, so daß ein kleiner Procentsatz von Abfall da ist, selbst wenn kein Gewicht über dem Ensilage angebracht ist. Von einigen werden Schrauben statt der Gewichte, gebraucht. Der Einwurf hiergegen ist, daß sie nicht selbsthandelnd gleich schwer sind.

7. Frage: Was betragen die Kosten eines Silo?

Antwort: Die Kosten von Silos per Tonne Gehalt sind von $4 bis $5 verschieden für Mauern von schwerem Mauerwerk und Ueberbau von ausgearbeiteter Erde, und 50 Cents oder weniger für die einfachsten hölzernen Silos. Erdsilos, ohne Mauer, können mit Pflug und Schabeisen ausgehöhlt werden, wenn andere Arbeit keine Eile hat, mit geringen Unkosten.

8. Frage: Welche Ernten werden für Ensilage gebraucht?

Antwort: Mais steht an der Spitze von Ensilage Ernten. Roggen wird von vielen in Verbindung mit Mais gebaut — derselbe Boden bringt in einer Saison eine Ernte von jedem hervor. Hafer, Moorhirse, ungarisches Gras, Felderbsen, Klee — in der That, fast jede Ernte, die bei Stallfütterung gebraucht wird, ist in Silos aufgeschichtet und in gutem Zustande herausgenommen worden. Es sind Anzeichen vorhanden, daß einige Materialien ihren Werth durch die Gährung des Silo erhöht haben, während bei anderen ein Verlust zu verzeichnen ist. Der regelmäßige Werth für Ensilage von verschiedenen Futterernten, kann nur von praktischen Männern durch sorgfältige und oft wiederholte Versuche entschieden werden. Alle verständigen Farmer würden sich freuen, mehr Werth von dem vielen Futter ihrer Maisernten zu bekommen, als sie durch irgend eine der gewöhnlichen Methoden erzielen. Einigen Berichten zufolge bricht man die Kolben, wenn die Kerne schön glacirt waren und thut das Futter in den Silo. Der Werth solcher Ensilage und der etwaige Verlust am Mais sind nicht genügend festgestellt, um positive Erklärung zu rechtfertigen.

9. Frage: Was ist die beste Methode des Pflanzens und der Bebauung?

Antwort: Ordentliche Zubereitung ist vor dem Pflanzen wesentlich. Mais, Moorhirse, und ähnliche Ernten sollten in Reihen gepflanzt werden. Die Masse des Saatkorns wechselt von 8 Quart bis 1½ Bushel für den Acker ab. Ein glattes Eggen besorgt das Werk der Cultur vollkommen und mit geringen Kosten, während der Mais klein ist.

10. Frage: In welchem Zustande der Entwickelung ist das Futter am werthvollsten für Ensilage?

Antwort: Die gewöhnliche Praxis ist, Ernten in den Silo zu thun, wenn sie ihr volles Wachsthum erreicht hatten und bevor das Reifen einsetzt. Offenbar

wird eine Regel nicht allen Zwecken entsprechen. Das Vieh, das gefüttert werden soll und die Futterart muß bei dem Entschlusse in Betracht gezogen werden, wenn die Ernte geschnitten werden soll. Hiervon muß viel vom Werthe der Ensilage abhängen.

11. Frage: Welches Futtergewicht wird im Allgemeinen auf dem Acker erzeugt?

Antwort: Mais erzeugt mehr Futter per Acker, als irgend eine andere Ernte, die erwähnt wurde. Der Durchschnitt für Mais ist nicht weit von 20 Tonnen—was gut für Land und Cultur spricht. Der größte Ertrag eines Ackers war 58 Tonnen im Durchschnitt, jedoch auf derselben Farm per Acker 12½ Tonnen.

12. Frage: Welche Art Mais ist zur Ensilage am vortheilhaftesten?

Antwort: Die größte Art ist vorzuziehen, besonders solches in einem heißeren Klima aufgezogene.

13. Frage: Was ist der Werth von süßem Welschkorn verglichen mit anderem?

Antwort: Von Vielen wird behauptet, süßes Welschkorn eigne sich am besten für Ensilage. Andere erklären, daß die süßen Sorten weniger geeignet sind.

14. Frage: Wie wird das Futter und mit welcher Maschinerie am besten hergestellt?

Antwort: Eine Maschine wird häufig beim Schneiden des Mais auf offenem Felde gebraucht, häufiger geschieht das Schneiden mittelst der Hand. Manche Schnitter haben an ihren Erntemaschinen Schneidescheln befestigt und gebrauchen solche meistens bei erhöhten Silos; solche werden meistens mit Pferde- oder Dampfkraft getrieben. Kleingeschnitten circa ¼ Zoll hoch ist es am besten. Es wird leichter gepackt und hält sich deßhalb länger. Irgend welches Futter mag in großer Quantität verpackt werden, wenn jedoch klein geschnitten hält es sich am besten, muß aber fest gepackt sein. (Der Verfasser würde denken, daß es jedoch nicht so zweckmäßig bei der Benützung ist.)

15. Frage: Wie ist der Silo am besten zu füllen?

Antwort: Beim Füllen gleichmäßig zu halten und wohl einzustampfen. Der Gebrauch eines Pferdes ist dabei empfehlenswerth. Einige gehen sehr rasch zu Werke, Andere ziehen eine langsamere Füllung vor. Bei gleichmäßiger Packung dürfte rasche Füllung vorzuziehen sein.

16. Frage: Was kostet es per Tonne um die Füllung in den Silo zu bringen?

Antwort: Die Kosten sind vom Felde zum Silo von 10—12 bis zu 85 Cents, d. h. nur die Arbeitskosten betreffend, die Ensilage wird so hoch wie $2.00 und mehr sich per Tonne stellen. Doch sind bei höheren Preisen die vollen Einheimsungs- und Erntekosten damit inbegriffen. Durch praktische Erfahrung können die Kosten leicht geringer gestellt werden. Durch Einführung praktischer Maschinen bei der Füllung wird sicherlich ein profitableres Resultat erzielt.

17. Frage: Nach welcher Zeitdauer sollte der Silo wieder angebrochen werden?

Antwort: Die Füllung sollte mindestens so lange unter Boden sein bis es kalt wird und nicht eher als nothwendig aufgedeckt werden. Man lasse es unter Druck bis es kühl wird. (Dieser Satz klingt etwas unbestimmt. Die Frage hierbei ist auch wie lange? Selbstverständlich geht ein Theil des Ensilage durch einen Gährungsprozeß und wird dabei erhitzt und sollte während dieses Stadiums nicht aufgedeckt werden. Ich halte es für besser, die Ensilage immer gut bedeckt zu halten. Nicht zu sehr beschwert, doch genügend, um den Zutritt der Luft abzuhalten. Sehet auch die folgende Antwort.)

18. Frage: Wie ist die Beschaffenheit der Ensilage beim Wiederaufbrechen des Silo?

Antwort: In fast allen Fällen ist die Hülle des Ensilage nur da leicht abgestorben, wo der Einfluß von Luft dabei mitwirkte.

19. Frage: Welche Verschlimmerung würde sich durch allzufrühes Aufbrechen erweisen.

Antwort: Die Ensilage würde, wenn unbedeckt, in einigen Monaten gar keine Verschlechterung erweisen. Nur bei länger anhaltender Aufdeckung wäre dies der Fall. Es ist besser, das ganze Silo aufzubrechen, als nur einen Theil desselben.

ben und dadurch einen häufigeren Luftzufluß der Allgemeinfläche des Silo herbeizuführen.

20. Frage: Welchen Werth hat Silo auf Milchkühe?

Antwort: Enſilage wird Milchkühen mehr gefüttert als irgend anderem Vieh und hat durchaus einen guten Einfluß auf dasſelbe. Es iſt zweifellos von großem Werthe. Viele halten es ebenfalls ſo werthvoll wie ein Drittel des Gewichtes einer Tonne des beſten Heues und manche für noch vortheilhafter.

21. Frage: Welchen Einfluß hat die Enſilage auf Milchereiprodukte?

Antwort: Es zeigt einen merkbaren Einfluß auf Quantität und Verbeſſerung von Milch und Butter, wenn man Abwechslung in der Fütterungsweiſe eintreten läßt, gerade ſo wie bei einem Weidewechſel. Einige Ausnahmsfälle finden ihre Erklärung durch Defekte, die leicht gutzumachen ſind.

22. Frage: Welchen Einfluß übt Enſilage auf andere Thiere?

Antwort: Dieſelbe kann allen Thieren, ſelbſt Schweinen und Geflügel, ohne Nachtheil gegeben werden. Die Gebrüder Coe, ſowie Herr C. B. Henderſon, ſind jedoch bei Anwendung bei Pferden anderer Meinung. Es könnte Pferden leicht gefährlich ſein, Kühen und Rindvieh jedoch nicht. Man weiß ja, daß Fütterung derſelben für Pferde nicht immer gut anſchlägt, dieſelbe jedoch bei Rindern zuläſſig iſt.

23. Frage: Welches tägliche Quantum iſt beim Füttern am zuläſſigſten?

Antwort: Milchkühe füttert man bei Abwechslung der Futterſorten mit 50—60 Pfund.

24. Frage: Was iſt die beſte Methode, dieſe Sorte Futter allein oder mit andern zu vermiſchen?

Antwort: Die Erfahrungen hierbei ſind verſchiedener Art, je nach der Qualität des Futters oder der Race der Thiere. Es iſt ſicher erwieſen, daß friſcher Mais, wenn in der Blüthe geſchnitten, nicht allein für Kühe nährend iſt. Es iſt am beſten, nur einmal des Tages Heu zu geben und mit etwas kräftigerer Nahrung nachzuhelfen. Enſilage iſt, wie allgemein angenommen, nur ein Erſatzmittel für Heu und gröberes Futter, erſetzt jedoch Mais nicht.

25. Frage: Welcher Einfluß wird bei Fütterung von Enſilage auf Gewicht und Geſundheit der Thiere ausgeübt.

Antwort: Das Ausſehen von Vieh, das nur mit Enſilage genährt wird, bezeugt durch ſeine Stattlichkeit und Zunahme von Gewicht den Werth dieſes Futters.

26. Frage: Wodurch zeugt ſich dies am beſten?

Antwort: Es kann gar kein Zweifel über die Vortheile ſein; das Vieh wird werthvoller.

Bemerkungen.—Nach allen Anfragen in dieſer Angelegenheit, welche in 18 Staaten der Union oder Canada geſtellt wurden, iſt auch keine einzige verneinende Antwort eingelaufen. Dies iſt ſicher merkwürdig und giebt allen Denen, die das bis jetzt nicht glaubten, den Wink, einen Verſuch zu machen. Nachdem ich alles Obige über den Werth dieſer Fütterungsweiſe geſchrieben, ſah ich Folgendes in einem britiſchen Journale, und da die Winke auch in Amerika praktiſch verwerthet werden können, ſo gebe ich ſie anbei.

In England herrſcht die Anſicht, daß obige Fütterungsweiſe nur günſtig wirkt und den Werth des Viehes erhöht. — Der engliſche „Chemiſt and Druggiſt" ſagte während des Winters 1884 in ſeinen Spalten:

„Seitdem ſind zwei ſehr vorzügliche Urtheile in dieſer Frage gegeben worden. Profeſſor Thorne Rogers erklärt, daß Enſilage die Nährkraft grünen Futters erhöht, daß dadurch Zeit und Arbeit geſpart und die Produktionskraft des Bodens erhöht wird. Das Futter iſt viel verdaulicher und giebt dem Farmer Gelegenheit, zwei Ernten zu erzielen. Die Silos ſollten nicht zu flach und nicht unter 20 bis 25 Fuß tief ſein. Je nachdem der Vorrath vorhanden, vertiefe man die Gruben. Wären die Silos in England mehr bekannt, ſo wären Millionen Pfunde Futters jedes Jahr zu ſparen; dies iſt die Zeit, daß England den ökonomiſchen Nutzen davon erkennt, gleichviel, ob derſelbe groß oder klein.

(Wenn dies schon in England nicht verkannt werden darf, wie viel nothwendiger ist es bei uns hier in Amerika?)

Hr. F. Sutton vergleicht damit den relativen Werth von Heu und Ensilage mit dem von mittelmäßigem Grase. Das Heu war schwer und rauh, hatte keinen Duft, noch angenehmen Geschmack und keine Spur von Zucker. Mit Wasser destillirt zeigte es keine öligen Bestandtheile und roch wie abgestandenes Gras. Die von Ensilage genommenen Proben waren dagegen würzig, hoch mit Duft geschwängert und hatten dabei einen vorzüglichen leicht säuerlichen Beigeschmack. Etwas, was Vieh immer sehr liebt. Daraus ergibt sich auch der höhere Werth, seine erhöhte Stärke und reiche Säfte. Es enthielt Eiweiß und nahrhafte Bestandtheile. Es ist eine Frage von Wichtigkeit und erheischt große Erwägung, ob es nicht sehr nützlich bei medizinischen Kräutern verwendet werden könnte. Diese Frage beschäftigt Viele und kürzliche Versuche bestätigten dies.

Bemerkungen. — Es ist nicht anzunehmen, daß Farmer sich viel mit den medizinischen Fragen beschäftigen werden, aber die anderen Vortheile des Ensilage sind so in die Augen fallend, daß ich es für nothwendig hielt, dieselben hervorzuheben.

Silo und Ensilage.—Was sie sind, wie sie gebraucht werden und was davon in Vermont gehalten wird. — Doctor T. H. Hoskins gibt in landwirthschaftlichen Zeitungen folgende Berichte. Unter dem Datum vom 18. Februar schreibt er von seiner Heimath in Newport, Vt.:

„Gen. Thomas von Montpelier, Gen. Grout von Barton und Capt. Morton von Esser sind die Einzigen in Vermont, die ihre Erfolge mit Ensilage veröffentlichten, ebenso gaben sie die Erhaltungs-Methode in flüssigem Zustande in luftdichten Behältern an. Alle drei hatten großen Erfolg und sind ganz enthusiastisch über den Werth und die Anwendung dieses neuen Mittels für den Farmer.

1. „Was Ensilage ist, deren Zubereitung und Verwendung.—Silo ist der französische Ausdruck für Grube und Ensilage gleichbedeutend mit dem englischen Worte "Pitting." In diesem Falle bedeutet es die Aufbewahrung von grünem Futter auf eine solche Art, daß es mehr oder weniger vor den Ausdünstungen des Inhalts der Grube geschützt werde. Dieses wird durch Ausmauern des Fußbodens und der Seiten mit Steinen, deren Oberfläche mit Wasserkalkcement überstrichen wird, bewirkt. Die Wände und Ecken dieser Gruben sollen gut gemacht werden, damit sich kein Hinderniß für das Verdichten ihres Inhalts in Folge des Drucks, welcher nach dem Anfüllen der Gruben angewandt wird, darbietet. Bis jetzt ist für Ensilage nur grünes indisches Korn, welches, als das Korn noch milchig war, zerschnitten wurde, ausschließlich benutzt worden, aber alle grünen Futterstoffe können auf gleiche Weise gut aufbewahrt werden. Alles, was für die Ensilage nöthig ist, ist einfach das Zerkleinern des grünen Futters in kleine nicht über ½ Zoll lange Stücke, was durch eine hierzu eingerichtete durch Pferde- oder Dampfkraft getriebene Maschine besorgt wird. Das Futter wird sodann in die Grube, resp. Silo, hineingeschüttet, schnell überallhingleich vertheilt und durch Menschen oder Pferde niedergetreten. Das Niedertreten sowohl, wie das Ebnen sollte so exact wie möglich geschehen. Um das Ebnen zu erleichtern, können horizontale Markirungslinien etwa Fuß um Fuß im Innern des Silo gezogen werden. Das Niedertreten muß ganz besonders in den Ecken mit großer Sorgfalt geschehen; manche Silos sind, um dies zu ermöglichen, deshalb mit abgerundeten Ecken gebaut.

2. „Erbauung eines guten Silo und Füllung desselben. Weitere Beschreibung. Bei der Construction des Silo ist natürlich Einsicht und Calculationsvermögen ein für den Kostenpunkt nicht zu unterschätzender Factor. Gen. Thomas umkleidete sein Silo mit einer schweren Steinmauer, die Kosten derselben wollte er nicht angeben, aber er sah später ein, daß er viel zu viel dafür bezahlt hatte. Das Raumverhältniß betrug 40 bei 14 Fuß und 15 Tiefe. Die Ernte von 5 Ackern konnte ihn nicht annähernd füllen. Er gebrauchte einen durch Pferdekraft getriebenen Baldwin-Schneider, der alle 8 Minuten eine Ladung für 2 Pferde zu schneiden im Stande war. Die Unkosten, welche durch das Ein-

bringen der Enſilage vom Felde aus bis in die Grube verurſacht wurden, waren geringer als die Koſten, welche durch das Abſchneiden und Aufſtapeln ſelbſt, wenn letzteres auf freiem Felde geſchähe, geweſen wären. Im Oktober war die Arbeit beendet. Die Enſilage wurde dicht mit Brettern überdeckt und mit Steinen beſchwert. Als man im December die Grube öffnete, zeigte es ſich, daß die Enſilage ſich außerordentlich gut erhalten hatte; das Vieh fraß es mit großer Begier. Den Kühen wurde täglich 50 Pfund gereicht. Sie bekamen außerdem eine mäßige Quantität Baumwollenſamenmehl. Auf dieſe Weiſe gelang es, ebenſo viel Butter zu erhalten, als hätten die Kühe ſich auf der beſten Weide aufgehalten. In Bezug auf die Art und Weiſe, die Sackgrube herzuſtellen, ſagt Gen. Thomas, es könnte ebenſogut mit Backſtein oder Cement als mit Steinen ausgebaut werden und ſei außerdem viel billiger; wenn die Wände gut mit Sand oder Erde eingerahmt würden, ſo genüge die Dicke eines Backſteins. (Der Verfaſſer iſt der Anſicht, daß die Wände nie weniger als 8 Zoll dick ſein ſollten.) Die Hauptſache iſt jedoch, dafür zu ſorgen, daß die Wände ganz genau gebaut und glatt ſind und die Ecken recht winklig, damit, wenn der Inhalt der Grube durch Druck zuſammengepreßt wird, die Beſchaffenheit der Wände kein Hinderniß bietet. Er pflanzte das ſogenannte ſüdliche Pferdezahnkorn (Southern horse-tooth), welches er für das Beſte hält. Er erntete durchſchnittlich 20 Tonnen per Acker, glaubt aber, das Doppelte durch reichlicheres Düngen erzielen zu können. Er berechnete den Werth der Enſilage als gleichbedeutend mit dem doppelten Gewicht von mittelmäßigem Heu.

8. Zwei billigere Methoden Sackgruben zu erbauen. — Der Doktor fährt fort:

„Capt. Morton's Grube wurde bedeutend billiger hergeſtellt. Er grub einen Graben 12 Fuß weit, 60 Fuß lang und nur 8 Fuß tief. Derſelbe wurde mit einer 9 Fuß hohen Mauer umgeben; dieſelbe wurde von außen bis auf 3 Fuß von oben aufgedämmt. Inwendig wurde Mörtel und Waſſerkalk (water lime) angewandt; die Koſten betrugen im Ganzen nur $100. Dieſe Grube wurde durch eine Mittelwand in zwei Theile getrennt, wovon nur eine gebraucht wurde; das von 2 Ackern geerntete Korn wurde, nachdem es in halbzöllige Stücke geſchnitten und gut zuſammengetreten worden war, hineingethan, mit Brettern bedeckt und dann gut beſchwert. Es erhielt ſich außerordentlich gut und wurde von allem Vieh mit der größten Begierde gefreſſen. Die Koſten, das Futter in die Grube zu bringen, betrugen weniger als $10. Gegenwärtig benutzt er dies in Verbindung mit feingeſchnittenem Heu und Mehl als Futter für 27 Stück Vieh, worunter junges und altes ſich befindet; auch 7 Milchkühe ſind dabei. Das tägliche Futter für die Thiere wird bereitet, indem 250 Pfund der Enſilage, 180 Pfund geſchnittenes Heu und je 75 Pfd. Kornmehl und Weizenkleie zuſammen vermiſcht und dies dann unter die Thiere im Verhältniß zu ihrer Größe vertheilt wird. Sie befinden ſich alle wohl dabei, und ſeine Butter bringt ihm 35 Cents das Pfund ein. Seine Enſilage (ſie wurde gelegentlich eines von ihm gehaltenen Vortrags ausgeſtellt) war etwas ſäuerlich, doch er iſt der Anſicht, daß wenn die Grube vollſtändig dicht iſt und genügender Druck angewandt wird, die Enſilage ſich vollkommen friſch erhalten würde. Dieſer Meinung war auch Gen. Thomas. Capt. Morton und Gen. Thomas ſtimmten darin überein, daß ſüdliches Korn ſich am beſten zur Enſilage eignet. Erſterer pflanzte in Reihen zwei Fuß auseinander und beſäete alles mittelſt Maſchinerie; er gebrauchte auf je einen Acker einen Scheffel Samen.

„Gen. Grout errichtete ſeine Grube mit konkreten Mauern; in den Mörtel wurden loſe Steine geworfen, die Innenſeite wurde mit Waſſerkalkcement überzogen. Das Getreide hatte ziemlich vom Froſt gelitten, als es in die Grube gebracht wurde, erhielt ſich aber doch ausgezeichnet. Er wandte 300 Pfund Druck auf jeden Quadratfuß Fläche an und würde niemals weniger gebrauchen. Es dient 72 Kühen und 100 Schafen als Futter. Die erſteren bekommen jeden Morgen 30 Pfund Enſilage und des Mittags und Abends eine Miſchung, welche aus 15 Pfund fein geſchnittenem und angefeuchtetem Strohes, worüber 2 Pfund Fruchthülſen geſtreut ſind, beſteht; dies erhalten ſie zur Hälfte Mittags und die andere Hälfte Abends. Das Vieh nimmt bei dieſer Koſt gut zu. Die Schafe erhielten faſt ausſchließlich Enſilage und befanden ſich ſehr wohl dabei.

„Die Gesammtkosten der Ensilage beliefen sich auf etwas weniger als $2.00 die Tonne. Gen. Grout meint aber, die Kosten ließen sich noch bedeutend verringern. Auch er glaubt, daß der Nährwerth der Ensilage mit dem des doppelten Gewichtes von gewöhnlichem Heu übereinstimmt. Ich fürchte jedoch, daß dies zu hoch geschätzt ist.

„Wir Vermonter hatten befürchtet, daß das Einfrieren der Ensilage uns große Beschwerden verursachen würde und sind darin angenehm enttäuscht worden. Wenn die Ensilage vollständig unter dem Boden ist, so kann der Frost nicht eindringen, denn die geringe Gährung, welche fortwährend vor sich geht, wird die Temperatur stets über den Gefrierpunkt erhalten. Diese Gährung ist jedoch sehr gering, und nachdem ein Theil der Masse entfernt worden ist, wird das Uebrige davon unberührt bleiben. Die herausgenommene Masse wird jedoch, wenn sie der Luft ausgesetzt wird, im Fall die Temperatur nicht sehr niedrig ist, so sehr anfangen zu gähren, daß sie innerhalb 12 Stunden entschieden warm wird. So frißt es das Vieh am allerliebsten. Die Ensilage besitzt unter diesen Umständen einen etwas alkoholischen Geruch und hat einen mehr oder weniger säuerlichen Geschmack. Je besser das Futter sich erhalten, je weniger säuerlich wird dasselbe sein.

Bemerkungen. — Ich konnte nicht unterlassen, den obigen Bericht wiederzugeben, da er außerordentlich genau ist und so sehr viel Wichtiges für Personen, welche im Sinne haben, einen Versuch mit Ensilage zu machen, enthält. Der nächste und letzte Punkt gibt höchst genaue Auskunft über das Füttern und Fettmachen der Milchkühe und Stiere mit Ensilage; dies ist besonders für solche, die darin noch keine Erfahrung gesammelt haben, von Wichtigkeit.

Ensilage für Milchkühe und um Stiere fett zu machen. — Wie man füttern soll. — Das Folgende stammt aus der Feder eines Correspondenten des „Country Gentleman"; derselbe sagt:

„Viele Farmer sind sich über den Werth der Ensilage als Futter für Milchkühe durchaus nicht klar, und viele befürchten, daß hierdurch die Milch, der Rahm oder die Butter einen eigenthümlichen Geschmack erhalten könnte. In der Hoffnung, daß dies zur allgemeinen Aufklärung dienen möge, will ich meine im letzten Jahr gemachten Erfahrungen bekannt machen. Ich baute im letzten Jahre eine Grube von 200 Tonnen Gehalt; dieselbe wurde aus Steinen und Rosendale Cement hergestellt und war mit Rahmen und Dach bedeckt. Die Grube ist eine sehr gute (ich halte nichts von irgend einer anderen), da keine Feuchtigkeit hineindringen und der Saft des Kornes nicht herauskann, worüber sich so viele beklagen, deren Gruben nicht ordentlich oder aus schlechtem Material gebaut sind. Die langanhaltende Dürre in diesem Theil von New Jersey bewirkte, daß ich im Ganzen nur 30 Tonnen Ensilage bekam; dieselbe war aus gutem, schlechtem, mittelmäßigem, vertrocknetem, halbvertrocknetem, ausgewachsenem und nichtausgewachsenem Korn, wie es eben war, zusammengesetzt. Dies genügte jedoch, alle meine Zweifel, wenn ich überhaupt jemals welche hegte, zu heben. Ich fütterte meine Kühe 110 Tage lang ohne Unterbrechung damit, bis alles aufgefressen war, dann fing ich nach einer Woche an, meinen Kühen Heu und Getreide zu geben und machte die Erfahrung, daß die Kühe 25 Procent Milch weniger als früher gaben, daß aus dem Rahm weniger Butter gewonnen wurde und daß die Butter eine weniger schöne Farbe hatte und nicht so angenehm roch, als früher. Während die Kühe mit Ensilage gefüttert wurden, war der Geruch von Milch, Rahm und Butter ein höchst angenehmer, der Gesundheitszustand der Kühe ein anhaltend guter.

„Stiere fett zu machen.—Ich fütterte 8 westliche Stiere 90 Tage lang damit; dieselben nahmen durchschnittlich über ein und ein halbes Pfund an Gewicht zu. Die Kühe und Ochsen bekamen jeden Morgen und Abend 22 Pfund Ensilage und des Mittags 15 Pfund geschnittene Kornstauden. Die Kühe erhielten täglich 3 Quart Kornmehl und 2 Quart Weizenkleie, und die Stiere 4 Quart Kornmehl die ersten 45 und 5 Quart die letzten 45 Tage. Ueber den Erfolg, den wir mit den Stieren hatten, waren unsere Nachbarn, die die alte Art und Weise des Fütterns

beibehielten, höchst erstaunt. Die Schlächter behaupteten, das Vieh ließe sich gut schlachten, und das Fleisch wäre außerordentlich zart und gäbe allgemeine Zufriedenheit. Ich bin fest davon überzeugt, daß durch den Gebrauch von aus besserem Korn bereiteter Ensilage, noch bessere Resultate hätten erzielt werden können. Ich bin der Meinung, daß, um gute Ensilage zu erhalten, das Korn zur rechten Zeit geschnitten werden sollte, daß die Stücke die richtige Länge haben, in eine gute Grube gebracht werden und dann gut bedeckt und genügend beschwert werden sollten. Man gebrauche den südlichen "Gourd"-Samen (Southern gourd seed), welcher in Reihen, 30—40 Zoll auseinander gesäet werden sollte; der Erdboden sollte wie für irgend eine Sorte Korn bereitet werden. Die Ensilage sollte in ⅜—¾ Zoll lange Stücke geschnitten werden. Es ist von Wichtigkeit, eine gute, wasserdichte Grube zu haben und daß diese Masse genügend beschwert werde; 300—350 Pfund auf den Quadratfuß ist ungefähr das richtige Gewicht. Ich glaube, man sollte den Thieren so viel Futter geben, sei es nun mehr oder weniger, als sie rein auffressen. Wie Zufriedenheit den Menschen reich, so macht sie das Rindvieh fett."

Bemerkungen. — Der Verfasser stimmt mit dem Manne aus New Jersey darin überein, daß, was überhaupt des Thuns werth ist, gut gethan werden sollte; hat man nicht die Mittel, eine große Grube zu bauen, so baue man einstweilen eine kleine, je nachdem zu Gebote stehenden Mitteln; hierdurch wird die betreffende Persönlichkeit aller Wahrscheinlichkeit nach bald in den Stand gesetzt sich größere Ausgaben zu gestatten. Dies ist, was der Verfasser mit seinem Buch bezweckt. Was es mir einbringt, ist nichts im Verhältniß zu dem, was es denjenigen, die seine Lehren befolgen, einbringen wird. Für klingenden Lohn hätte ich die Arbeit niemals unternommen; die Zuversicht, die ich hege, anderen dadurch zu nützen, ist es, die mich Vergnügen an meinem Werk finden läßt und die Arbeit erträglich macht.

Bericht von dem in New York im Jahre 1886 abgehaltenen Ensilage-Kongreß. — Indem ich die Ensilagefrage mit dem folgenden Bericht beschließe, will ich nur noch hinzufügen, daß wir die Entdeckung, wie man Futter grün erhält, einem Franzosen, Namens August Goffart verdanken; dieses Mittel ist von außerordentlicher Wichtigkeit für den Landmann in ökonomischer sowie in finanzieller Hinsicht und sucht umsonst seines Gleichen; es ist heutzutage eine Thatsache, daß wer es nicht anwendet, seinem eigenem Vortheil im Wege steht. Das Folgende wird von Mitgliedern des Kongresses, die Versuche damit gemacht haben, ausgesagt:

„Alfred Reid von Providence berichtet, zu welchen Resultaten er dadurch, daß er 28 Stück Rindvieh mit Ensilage fütterte, gelangte. Er gab ihnen dreimal täglich so viel sie fressen wollten. In die Grube hatte er Korn, Roggen, Gras, Klee, ungarisches Gras und „Sorghum" gethan. Er giebt genau an, wie hoch sich seine Ausgaben auf vier Acker Korn beliefen. Die Gesammtkosten, 66 Tonnen und 427 Pfund Futter zu ernten, beliefen sich auf $159.51. Es kostete $69.37 diese 66 Tonnen in die Grube zu bringen. Im Ganzen beliefen sich die Kosten des Anbaues, Aufladens und Verpackens auf $3.45 per Tonne.

„Ein Herr Roberts von Poughkeepsie behauptete, daß er 26 Kühe dadurch, daß er mit Ensilage fütterte, während er sonst nur Futter genug für 6 hatte, halten konnte. Wahrscheinlich waren die Verhältnisse außerordentlich günstig, obgleich frisches, grünes Futter unzweifelhaft mehr als doppelt so nahrhaft wie getrocknetes ist. Das Vieh frißt Ensilage mit der größten Gier; es macht fett und vermehrt das Milchquantum.

„Manche Gruben werden 50 bei 20 Fuß gebaut und mit Backsteinen eingerahmt. Andere werden mit Brettern, die mit Theerpapier überklebt werden, aus-

geschlagen. Wenn letztere in Scheunen errichtet werden, so erweisen sie sich als ausgezeichnet, da sie die Kälte leichter abhalten; denn obgleich die Thiere das gefrorene Futter durchaus nicht verschmähen, so ist es doch nicht so gesund.

„Herr Percy von Chatham N. Y. schätzt die Unkosten eines hölzernen Silos mit Theerpapier ausgeschlagen, Größe 24x30 Fuß auf $125. Ein anderes Congreßmitglied machte die staunenswerthe Mittheilung, daß ihm die Unterhaltung einer Kuh mit Ensilage auf 2½ Cents per Tag zu stehen gekommen sei. Ensilage Futter verlangt starke Zusammenpressung, wenn es sich gut erhalten soll; 62 Pfd. etwa auf den Quadratzoll wird als das richtige Gewicht angesehen. Ein pennsylvanischer Farmer erklärte, daß er mit Hülfe von Ensilage Butter erzielt habe, die ihm 6 Cents per Pfd. kostete und die er für 50 Cents per Pfd. verkauft habe, und daß sogar alte zahnlose Kühe sich bei dieser Fütterung wohlbefinden. Einige Meiereibesitzer mischen es mit Mehl.

„Alle Theilnehmer des Kongresses waren einstimmig im Loben ihres großen Werths, in Bezug auf die Verbesserung der Qualität und Quantität der Milch, in Bezug auf die Kraft und den Gesundheitszustand des Rindviehs, und sie rühmten ihre Billigkeit, im Gegensatz zu trockenem Futter. Billige Gruben oder Silos wurden für ebenso gut und angemessen erachtet, wie theure und ebenso hielt man es für besser, das Grünfutter, welches mit Hülfe von Schneidmaschinen vorher geschnitten war in die Grube einzulegen als ungeschnittenes. Man behauptet, Einsilage habe einen dem New England Rum ähnlichen Geruch, und verschiedene Witze die während des Kongresses gemacht wurden und die Trunkenheit des Rindviehs nach dem Genuß von Ensilage zum Gegenstand hatten, erregte allgemeine Heiterkeit."

Schafe.

Achtundzwanzig Jahre in der Schafszucht. – Da das Schafziehen auf beinahe jeder Farm eingeführt worden ist, dachten wir, daß wir nichts besseres thun können als diesem wichtigen Zweige einige Seiten zu widmen. Zuerst werden wir einen Vortrag, von Sidney Green, vor dem Farmer's Institut in Hudson, Mich., Jan. 10. 1880, verlesen, bringen. Der wohlbekannte Farmer von Pittsford, Hillsdale County, dessen 28jährige Erfahrung wenigstens werthvolle Andeutung über alle wichtigen Punkte in der Schafszucht geben wird, so daß neue Anfänger die vielen Unfälle, die Herrn Green und Andere befallen, vermeiden mögen. Er sagt:

1. Einleitung. — „Meine Damen und Herren! Ich sage gleich, daß das, was ich zu sagen habe, auf eigener Erfahrung beruht und die Weise ist, wie ich seit 28 Jahren meine Heerde bemeisterte.

„Letzten Juli vorigen Jahres wollte ein Freund von mir in Missouri sich der Schafszucht im Großen widmen, und wissend, daß ich im Kleinen im selben Geschäft Erfolg hatte, schrieb er an mich um Rath und bat, so zu sagen, um dasselbe um das mich das hiesige Institut bittet. Ich kam seinem Wunsche entgegen und mein ganzer Aufsatz bestand aus dem einen Wort „Vorsicht".

Wenn jeder Mann, Frau oder Kind dem Schafe zu eigen sind, dieses Wort als Grundlage ihres ganzen Thun und Handelns machten, durch Verständniß und Discretion geleitet, würde ich ihnen Erfolg in diesem wichtigen Zweige der Farmerei garantiren.

2. Vorsicht. — Was Vorsicht thun wird. — Vorsicht wird den Leib machen; Vorsicht wird die Constitution machen; Vorsicht wird Futter sparen; Vorsicht wird Krankheit fern halten; Vorsicht wird Fett machen, Fett macht Wolle und Talg, und Wolle und Talg machen Geld, und das ist wonach wir streben. Ja, Vorsicht wird noch ein anderes Ding machen, es wird Blut machen.

Hätte ich nicht versprochen, meine 28jährige Erfahrung zu erzählen, so wäre, was ich bis jetzt gesagt habe, besser geeignet, den Zweck zu erfüllen, wenn es beachtet würde als irgend etwas, das ich noch hinzu fügte und mein Vortrag wäre vollständig. Es ist wahr, daß wir bis zu einer gewissen Grenze uns von den Erfahrungen Anderer leiten lassen.

3. Wann und wie anzufangen. — Im Herbste 1852 kaufte ich in Oakland Co., in diesem Staate, 53 Schafe gewöhnlicher Race zu $1 per Kopf und ein Schaf für $25, welches eine reine Kreuzung der spanischen und französischen Merinos sein sollte. Im Winter trieb ich sie nach diesem (Hillsdale) County.

4. Scheeren.—Durchschnittsgewicht des Vließes.—Das erste Scheeren brachte einen Durchschnitt von knapp 4 Pfund pro Kopf. In der ersten Saison zog ich 24 Lämmer. Ich hatte das gute Glück, von meinem reinblutigen Schaf ein Bocklämmchen zu ziehen, welches die Grundlage zu der großen Verbesserung meiner Heerde in jenen Tagen bildete. In den ersten paar Jahren zeigte die Heerde einen größeren Grad von Verbesserung, als in den späteren, in welchen sie schon

TWENTY-EIGHT YEARS IN SHEEP HUSBANDRY.

einen höheren Grad von Vollkommenheit erreicht hatte. Dies ist meine Erfahrung beim Kreuzen der Vollblütigen mit Einheimischen. Man braucht mehr Gewandtheit, ein wirklich gutes Schaf als ein minder gutes zu verbessern. Das zweite Scheeren zeigte eine Verbesserung von beinahe 1¼ Pfund pro Kopf. Nach 5 bis 6 Jahren war der Durchschnitt von einer Heerde von 80 bis 100 Stück etwas über 6 Pfund pro Kopf. Mit gutem Glück in der Auswahl meiner Böcke bekam ich im 10. Jahre einen Durchschnitt von 7 Pfund.

5. Rückschläge.—Die Schafzucht, wie alle anderen Geschäfte, hat ihre Rückschläge. Den Gebrauch eines, wie ich glaubte, vollblütigen Bockes von Webster's Heerde in Vermont brachte meine Heerde in zwei Jahren um einen Durchschnitt von ½ Pfund pro Kopf zurück. Dies war der einzige wirkliche Rückschlag, den ich hatte. Ich holte den Verlust jedoch bald ein und habe seitdem Schritt für Schritt gewonnen. So taxire ich im kommenden Frühling einen Durchschnitt von 9 Pfund pro Kopf, mit der Aussicht auf ein wenig mehr.

6. Vermehrung der Wolle pro Kopf durch Gebrauch von vollblütigen Böcken. — „So weit habe ich nur die Vermehrung der Wolle pro Kopf, bei Gebrauch von sogenannten blütigen Böcken, gezeigt. Mit der Ausnahme einer einzigen blütigen Schafmutter war ein Vorfall in seiner Wirkung merkwürdig und nach Jahren zeigte es sich als eine Fälschung des Blutes.

7. Gefahr bei einem gemeinen Bock auf einer blütigen Schafmutter. — Meine Augen waren seitdem immer offen um einen Mißfall zu verhindern. Die blütige Schafmutter wurde durch Unvorsichtigkeit mit einem gemeinen Bock gepaart. Sie war reines Gold in meinen Augen zur Zeit. Ihr zweites Lamm war von einer schönen Sorte, aber das Merkwürdige an der Sache war, daß dieses hoch und reinblütige Schaf kein einziges vollblütiges Lamm, wenn auch mit dem reinsten Blut gepaart, mehr zog. Ihre Eigenschaft als Zuchtthier war vernichtet und ihre Nachkommenschaft war nicht verläßlich. Ich behielt das Schaf bis es starb — 15 Jahre alt.

8. Der Bock.—Aussuchen desselben, für die Heerde passend. — In der Wahl des Bockes liegt des Erfolges Geheimniß. Hat ein Mann nicht selbst das Verständniß dafür, so borge er das eines Andern, bis er selbst mit dem Geschäft vertraut genug ist, um Fehlgriffe und Rückschritte zu verhüten. In der Wahl eines Bockes für mich will ich einen niederen gedrungenen Körper, der Rücken grade bis zur Schwanzwurzel, breit und wagerecht über die Schultern, tiefe und schwere Brust, dicken Hals und schweren Schlund; kurz, Constitution ist der erste wichtige Punkt, der meine Aufmerksamkeit erhält. Ich will die Wolle mittellang; auf der Oberfläche glatt und je dicker je besser. Der Faden ziemlich steif mit reichlich Oel von der Wurzel bis zum Ende vertheilt. Ich liebe schwere Falten, aber ich wünsche nicht, daß sie über den Rücken laufen, noch mag ich sehen, wenn sie zu schwer über dem Halse hängen.

Die Hörner, wenn welche vorhanden, gut vom Kopfe gestellt, Vorderschopf eben lang wie das übrige Vließ und bis zu den Augen hinabreichend und dann aufhörend. Glattes, röthliches Gesicht und Nase, kurze sammtartige Ohren, dick, die Wolle die volle Länge gut an den Beinen hinab und volles, dickes Vließ am Bauche. Dieses ist etwa mein Ideal.

9. Zeit zum Waschen und Scheeren, und Schafmütter und Lämmer für sich haltend. — Meine Heerde wird vom 15. bis 20. Juni gut

gewaschen und geschoren. Sie werden dann auf die größte Weide gelassen, die ich finden kann; die Schafmütter und Lämmer für sich und die Böcke für sich; und die übrigen als Store-Schafe für sich, drei Heerden bildend, von jener Zeit an bis zum Herbst ist die einzige Aufmerksamkeit, die sie erhalten, einmal Salz in der Woche (2 bis 3 Mal ist besser) und alle genau gezählt. Ungefähr am 30. August entwöhne ich die Lämmer und nehme sie so weit von den Müttern wie möglich. Ungefähr am 1. Oktober fange ich an, jedem 1 Gill (¼ Pt.) Hafer zu geben. Dieses so fort, bis das kalte Wetter eintritt, dann ½ mehr Getreide und dieses dann bis das Gras im nächsten Frühjahr wächst. Sie haben gutes Obdach, wenn sie es benützen wollen. Zweimal täglich füttere ich Kleeheu, einmal gebe ich Wasser und Abends bekommen sie Getreide. Mit dieser Behandlung bleiben meine Lämmer den ganzen Winter gesund. Ich behaupte, daß das Getreidefüttern im Frühherbst das Geheimniß der guten Ueberwinterung ist.

10. Zeit, um Zuchtmütter zu wählen. — Ungefähr am 1. Oktober wähle ich meine Zuchtmutter aus. Bei dieser wichtigen Arbeit habe ich die gutbegründeten Regeln der Züchter bei Seite gelassen und mir eine eigene gemacht. Ich lenke die Aufmerksamkeit des Instituts auf eine Bemerkung, die unser werther Präsident vor einem Jahre machte. Ich glaube er sagte: „Er zöge so viele Lämmer, wie er könnte." Nun, wenn er meinte, daß er alle aufziehen wollte die geboren würden, so stimmten wir überein, aber wenn er meinte, seine Heerde so schnell wie möglich zu vergrößern, dann liegt seine und meine Richtschnur nach verschiedenen Richtungen.

11. Seine Regel.—Meine Regel in der Auswahl der Zuchtheerde ist, daß keines unter 2½ Jahren sei und keine, die geringer sind was Größe, Gesundheit und Dichte der Wolle betrifft. Meine 1 Jahr alten Schafe werden mit den Hammeln gelassen; und die älteren, die von der Zucht ausgeschlossenen, werden als zum Verkauf markirt.

12. Das Resultat.—Das Resultat ist eine große und gleichmäßige Heerde mit kräftiger Constitution und schwerer Wolle.

13. Durchschnittliches Gewicht.—Ich habe gerade 8 meiner Zuchtschafe gewogen, welche das Durchschnittsgewicht einer Heerde von 30 repräsentiren. Das schwerste wog 140 Pfund, das leichteste 100 Pfund und eines aus den mittleren herausgesucht wog 116 Pfund.

14. Land zu kostbar, um geringere Schafe zu halten.—Unser Land ist zu kostbar, um geringere Schafe zu halten, oder ihre Zahl auf Kosten der Größe und Qualität zu vermehren.

15. Zeit zu theilen im Herbst.—Meine Heerde von 80 wird im Oktober in den Hof gebracht und in drei Massen getheilt—Zucht-, Store-Schafe und Lämmer. Dann werden die Zucht- und Store-Schafe für den Winter zusammengelassen. Stocks werden zweimal täglich gefüttert. Mittags werden sie mit leichtem Weizen, Hafer oder Erbsenstroh gefüttert; Abends bekommt jedes ungefähr 1 Gill Korn. Alle haben Obdach und müssen es während Regenstürme benützen. Ihr Vorträger machte im letzten Jahre eine Bemerkung über die Behandlung von Schafen, die ihr Gewicht in Gold werth war, sie war, „ruhig unter ihnen zu sein." Ich behandle meine Schafe so daß sie glauben, ich sei ihnen im Wege statt sie mir. Ich füttere ein wenig Schwefel mit dem Salz im Winter gemischt. Ich glaube, es

ist ein Mittel gegen das Wollezieben. Am 1. März nehme ich die Zuchtschafe und halte sie bis zur Scheerzeit für sich. In Verbindung mit dem Getreide ziehe ich vor einige Rüben oder ein wenig Kleie; aber es paßt mir nicht immer.

16. Zeit in der sich Lämmer einfinden.—Die Lämmer machen ihr Erscheinen ungefähr am 20. April. Man muß sich mit diesem Theil der Heerde zu dieser Zeit große Mühe nehmen. Mag das Wetter sein, wie es will. Die Mütter werden mit ihren Lämmern jeden Abend zu ihrem Obdach getrieben und für die Kleinen wird auf das Sorgfältigste gesorgt. Diese Vorsicht wird bis das Wetter warm und verläßlich ist, gebraucht.

17. Zeit zu stutzen, Sorge des Vließes u. s. w. — Ungefähr am 1. April wird meine ganze Heerde sorgsam gestutzt und untersucht. Die Wolle wird zur Scheerzeit aufbewahrt und gewaschen, so daß da keine Verschwendung ist. Ich glaube nicht an die Theorie, daß Schafe auf derselben Farm eine Reihe von Jahren nicht gut thun. 28 Jahre lang wurde mein Stock auf derselben und der daneben liegenden Farm gehalten. Sie sehen, daß ich über einen ununterbrochenen Fortschritt berichtet habe. Ich versichere Ihnen, daß das nicht auf das Gerathewohl geschehen ist. Nichts in meiner Macht, es zu thun, ist für ihren Comfort und ihr Wohlbefinden unterlassen worden."

Anmerkungen.—Auf einen Punkt möchteich jedoch die Aufmerksamkeit lenken, wie Herr Green sagt, nachdem er einen ganzen Aufsatz in dem einen Worte „Vorsicht" gegeben, nämlich auf Unvorsichtigkeit, d. h. lasse nie ein vollblütiges Zuchtschaf mit einem geringen Bocke laufen; wie seine Erfahrung lehrt, zerstört es ihre Macht, vollblütige Lämmer zu zeugen, obgleich mit vollblütigen Böcken gepaart. Die Ursache ist unerklärlich. Durch seine Unvorsichtigkeit verlor er den Werth seines $25.00 Zuchtschafes. Man profitire an seiner theuer erkauften Erfahrung. Die Erfahrung dieses Herrn war mit Merinos; aber da manche die Cotswold aus verschiedenen Gründen höher schätzen, so werde ich einen kurzen Artikel aus dem „Country Gentleman" geben. Ein Theil davon war von Herrn Harris aus Rochester, N. Y., dessen Ansicht als verläßlich betrachtet wird. Der Herausgeber bringt es unter dem Namen

Cotswold und Cotswold-Kreuzungen, das kommende Schaf Amerika's, das größte Vließ und das meiste Fleisch liefernd. — Herr Joseph Harris aus Rochester hat kürzlich einen Katalog herausgegeben, in dem er seine Ansicht über Cotswold-Schafe in folgenden Worten Ausdruck verleiht: Die Schafe sind durch und durch akklimatisirt. Sie sind nicht forcirt; sie werden zum Gebrauch gehalten — für ihren wirklichen Werth und nicht für „Show." Sie sind im Winter unter Dach; haben Schuppen zum Unterlaufen, aber verbringen ihre meiste Zeit im Freien. Wenn gut gefüttert und mit guter Fußunterlage versehen, vertragen die Cotswolds die strengen Winter besser als irgend andere Schafe.

Die Cotswold-Schafmütter sind gute Zuchtschafe. Sie werfen oft zwei starke Lämmer und manchmal drei. Ich habe nie eine vollblütige Mutter in der Heerde gehabt, die nicht zeugen wollte. Wir lassen die Cotswold-Mütter ihr erstes Lamm bekommen wenn sie 2 Jahre alt sind und sie bleiben oft gute Zeuger bis sie 10 Jahre alt sind. Von allen wohlbekannten Racen ist die Cotswold die größte. Die berühmten Experimente von Lawes & Gilbert haben über

jeden Zweifel bewiesen, daß die Cotswolds mehr Hammelfleisch und Wolle als irgend eine andere Zucht liefern. Und nicht dies allein, sie brachten im Verhältniß zum Futter mehr ein als irgend eine andere Art. Herrn Harris' Erfahrung bei Kreuzungen zwischen Cotswold-Böcken und Merinomüttern wird in diesen Spalten oft erwähnt, hauptsächlich in Verbindung mit Notizen über Kreuzzucht, von ihm auf verschiedene Staatsackerbau-Gesellschaft-Fairs ausgestellt. Meine bestimmte Ansicht ist, daß das kommende Schaf das amerikanische Cotswold ist. Ich nehme mir die Freiheit, es so zu nennen. Sagt es und verbreitet diese Bemerkungen weiter. Ich habe diese Schafe bisher Cotswold-Merinos genannt; das bezeichnet ihre Einführung. Aber die Zeit ist da, wo die Bezeichnung ihre Bedeutung verliert.

Ich habe zum Beispiel Cotswold-Merino-Lämmer mit drei oder vier Kreuzungen reines Cotswold-Blut in ihnen. Mit andern Worten, diese Schafe haben 93¾ Prozent reinen Cotswold-Blutes und nur 6¼ Prozent des einheimischen Merinos. Die nächste Kreuzung wird nur 3½ Prozent Merino-Blut haben und die darauffolgende nur ein wenig über 1½ Prozent. Nach wenig Jahren werden die amerikanischen Cotswold-Schafe zu Tausenden und Zehntausenden auf den englischen Markt gebracht. Es gibt keinen Grund, weshalb sie nicht jetzt geschickt werden sollen, außer der Thatsache, daß sie nicht zu finden sind. Wir züchten nicht genug davon und füttern sie nicht gut genug. Unser Rindvieh ist besser als unsere Hammel. Die Intelligenz und Gewandtheit der amerikanischen Züchter ist jetzt zum größten Theil der Verbesserung der amerikanischen Merinos zugewandt. Wolle und Masse sind die Ziele und große Erfolge sind bisher erstrebt. Es giebt in der ganzen Welt keine feinere Wolle als von Schafen in den Ver. Staaten. Es giebt hier viele Landstriche, auf denen es am profitabelsten ist, Merinos zu ziehen. Aber Eisenbahnen und Dampfschiffe bewirken wunderbare Veränderungen. Zu einer Zeit glaubte ich, daß Cotswold-Wolle und Hammelfleisch nicht mit Profit im weiten Westen gezogen werden könnten. Ich dachte, es wäre zu weit vom Markte, aber wenn Vieh mit Profit gezogen und nach England geschickt werden kann, so können langwollige Hammel-Schafe mit größerem Profit verschickt werden."

Anmerkungen. — Trotz der Ueberlegenheit der Cotswolds in einigen Punkten wird das Merino-Schaf doch den größten Theil unserer Heerden ausmachen, es sei denn in günstigen Gegenden, um sie nach England zu verschiffen oder nach unsern Hauptmärkten, da unsere amerikanischen Leute noch lange nicht halb so viel Hammelfleisch essen als für ihrer Gesundheit gut wäre. Schweinefleisch ist, muß ich leider bemerken, viel öfter auf unsern Tafeln als irgend ein anderes Fleisch.

Schafe. — Werth auf einer schlechten Farm. — „Einige Farmer unserer Bekanntschaft," sagt der „American Agriculturist", sind gegen Schafe eingenommen, weil sie so kurz fressen. Sie können nur kurz beißen, wo die Weide kurz ist, und das ist sie nur auf einer mageren Farm. Eine schlechte oder magere Farm hat in den Zaunecken gewiß Dornensträucher, Gebüsch und Unkraut. Unter diesen Verhältnissen würden wir dem Farmer rathen, wenn er $20 Baar besitzt oder Credit für eine solche Summe, daß er sich die Summe borgt und so viele Schafmütter, nicht über 8 Jahre alt, kauft, als er für das Geld bekommen kann. Treibe sie auf ein Feld wie wir es beschrieben haben und gebe jedem 1 Pint Weizen-Kleie täg-

lich und freien Zugang zu Wasser und Salz. Sie werden zuerst an die Dornen gehen und die beseitigen, und jeder Flecken des Feldes wird so oft übertreten, daß das Unkraut keine Gelegenheit mehr zum Wachsen hat. Treibe sie im Winter auf demselben Felde in Schuppen und trage ihnen reichlich Nahrung zu, um sie gedeihen zu lassen. Verschaffe dir den Gebrauch eines guten Bocks in Jahreszeit— Southdown vorzuziehen — und mit Glück, d. h. wenn man sie gut gepflegt und ihnen ihre Nahrung regelmäßig hat zukommen lassen, wird man im Frühjahr mehr Lämmer als Mütter haben. Das Geld wird mehr als verdoppelt und die Wolle und der Dünger bringen mehr als die Zinsen und die Nahrung. Im Frühjahr kann man das Feld mit Korn besäen und gewiß sein, eine 50 Procent größere Ernte zu erzielen."

Anmerkung. — Der Herausgeber hält dies für guten Rath an irgend einen Farmer unter solchen Verhältnissen und gut für jeden Farmer, der noch keine Schafe hat, sich so bald wie möglich ein Paar anzuschaffen. Er wird sie als das Nutzbringendste alles auf seiner Farm Befindliche erachten. Diesem beipflichtend, siehe die nächsten ein oder zwei Artikel.

Schafe besser als schönes Vieh. — Ein erfahrener und fähiger Schreiber in diesem Fach sagt: „Einen Vortheil besitzen Schafe über anderes Vieh — sie sterben nie an ansteckender Krankheit, die sie bekommen. Krätze oder Fußfäule und, wenn kein Einhalt gethan, würde sie zuletzt tödten. Aber die schlimmste ansteckende Krankheit giebt dem Eigenthümer Zeit genug, die behafteten Thiere zu behandeln, und die Krankheit ist meistens der Art, daß sie der Behandlung weicht. Aber ein Mann kann eine Heerde Schweine besitzen und sie mit Korn füttern, hunderte von Bushels, und wenn die Kornkrippen beinahe leer sind und er an das Verkaufen denkt, bricht eine ansteckende Krankheit unter ihnen aus — kein Mensch weiß, was es ist oder was zu thun — ein Thier nach dem andern in schneller Folge wird angesteckt und der größte Theil stirbt. Ich kannte Farmer die beinahe ruinirt wurden durch das Erscheinen einer ansteckenden Seuche dieser Art. Schafe sind glücklicher Weise vor solch schneller und schrecklicher Sterblichkeit bewahrt. Und wenn ein Schaf stirbt — und sie sterben auch — so ist sein Pelz eine genügende Bezahlung für das Halten seit dem letzten Scheeren. Es bleibt sich gleich wie ein Schaf stirbt oder getödtet wird, es stirbt nie in Schulden."

Schafe, mehr an ihnen wie an Pferden verdient. — Der Jowa „State Register" sagt, daß ein alter und vorsichtiger Farmer nach 33jähriger Erfahrung mittheilt, das er von dem angelegten Geld das meiste an Schafen und das wenigste an Pferden verdient habe.

Das Folgende zeigt, was ein englischer Farmer in 1523 hiervon dachte. Es ist selbst erklärlich:

Schafe am profitabelsten.—Irgend ein Mann kann Vieh halten. —(1523).—The Book of Husbandry, im obigen Jahre herausgegeben von Sir Anthony Fitzherbert, welcher sich einen „40jährigen Farmer" nennt, sagt in diesem Werke: „Ein Bauer kann von seinem Korn ohne Vieh nicht bestehen," und fügt hinzu: „Meiner Meinung nach sind Schafe das profitabelste Vieh, das ein Mann halten kann."

Anmerkung. — Man braucht gewiß keine ältere Autorität zu suchen, um zu ermitteln, daß Schafe in der Ackerwirthschaft am profitabelsten sind; man ge-

brauche nur Vorsicht, wie Herr Green uns oben im ersten Artikel sagt, und der Erfolg ist gewiß.

Schafe vs. Kühe. — Verhältnißmäßiger Profit der beiden. — Da in letzter Zeit viel discutirt wurde, ob mehr Profit im Halten von Vieh, oder Kühen oder Schafen sei, werde ich ein oder zwei hierauf bezügliche Artikel zum Besten geben. Der erste ist von F. D. Curtis im „Rural New Yorker", Schafe mit Kühen verglichen. Er sagt: „Fünf grobwollige Schafe zeugen durchschnittlich 1½ Lamm pro Schaf, aber oft verdoppeln sie ihre Zahl. Mittelwollige Schafe vergrößern ihre Zahl bestimmt 1½ Mal und feinwollige Schafe bringen ein Lamm für ein Schaf. Der Werth der Lämmer wird durch ihre Eigenschaften zum Züchten bestimmt oder durch ihre Vorzüge für den Markt. Der Preis der Lämmer für diese verschiedenen Arten ist $3.00 und aufwärts. Im letzten Jahre war Wolle 34—45 Cents pro Pfund werth. 6 Pfund pro Kopf ist kein hoher Durchschnitt für eine gutgehaltene Heerde. Sie bringen durch gute Pflege einen höheren Durchschnitt. Eine gute Heerde Kammwollschafe bringt mit derselben Pflege, die ein Milchereibesitzer seinen Kühen zukommen läßt, ungefähr $10 pro Kopf. Dies bringt ein Einkommen von $50 von einer Heerde an Stelle einer Kuh. Das verhältnißmäßige Einkommen würde bei einer großen Heerde geringer sein, da das Wollergebniß geringer ist. Der Prozentsatz der Vermehrung ist auch verringert, weil die Schafmütter dann geringere Pflege erhalten und Unfällen mehr ausgesetzt sind. Wenn die Heerden getheilt würden in kleinere, nicht mehr wie 12 zusammen, einen Monat vor der Entwöhnungszeit, so würde der Verlust sehr gering sein."

Anmerkungen. — Herr Curtis ist ein wohlbekannter Ackerbauer und sind seine Folgerungen gewiß richtig und seine Ansichten werthvoll. Der nächste Artikel ist von „The Practical Farmer," in Bezug auf Vieh im Allgemeinen und hauptsächlich Stiere.

Schafe vs. Vieh. — Welches bezahlt sich am besten? — Der „Practical Farmer" giebt uns Folgendes über dieses Thema: „Wie oft hören wir einen Farmer fragen, welches bezahlt sich mir am besten, Kühe oder Schafe? Nun, man ist hierüber sehr verschiedener Ansicht. Diejenigen, welche Kühe halten, glauben, daß sie am profitabelsten sind, und die Schafe halten, glauben dasselbe von ihren Heerden. Ich glaube, daß Schafe am profitabelsten sind, und werde es zu beweisen suchen. Man nehme zum Beispiel einen zwei Jahre alten Stier, 1,000 Pfund wiegend, werth 4 Cents pro Pfund oder $40.

Was kostet es ihn bis zu diesem Alter zu ziehen? Das erste Jahr, Milch, Getreide und Heu, $12; einen Sommer Weide, $4; 6 Monate Füttern, Heu oder Getreide, $16, macht zusammen $32. Dieses ist sehr gering für alles gerechnet, so niedrig wie möglich. Nun sieht man, daß es $32 kostete um dies Kalb zu ziehen. Ziehe diese Kosten von dem Verkaufspreis ab und man hat $8 Profit, eingerechnet, daß die Arbeit und Mühe durch den Mistertrag aufgehoben wird. Nun die Schafe. Es kostet $12 um 8 Lämmer zu halten bis sie 1 Jahr alt sind; d. h. für Weide, Heu und Getreide; noch ein Jahr für Heu und Getreide $20, macht zusammen $32 bis sie 2 Jahre alt sind. Nun für die 8 Stück Schafe, je 125 Pfd., gleich 1,000 Pfd., zu 40 Cts. das Pfd., macht $40. Zweimal Scheeren macht 16 Vließe jedes 5 Pfd., sind 80 Pfd. Wolle, zu 32 Cts. das Pfd. macht $25.60. Nun addire den Verkaufspreis, $40, und die Schafe bringen somit $65.60. Ziehe davon die Kosten ab und man hat an 8 Schafen einen Profit von $33.60 gegen $8 am Stier. Beide im selben

Alter, dasselbe wiegend und gleich viel kostend, bleibt ein Ueberschuß von $25.60 zu Gunsten der Schafe. Dieses zeigt deutlich, namentlich auf kleinen Farmen, daß es sich besser bezahlt, Schafe als Stiere zu ziehen. Ich denke, dieser Ueberschlag ist richtig, Preise in dieser Gegend als Basis nehmend."

Anmerkung.—Dieses zeigt sehr deutlich, daß es sich in gewöhnlichen Fällen besser bezahlt, Schafe als Kühe zu halten, jedoch muß jeder Farmer selbst, nach Zweckmäßigkeit der Farm, für eins oder das andere bestimmen, welches für ihn profitabler ist; vielleicht beide halten, wenn sich die Farm dazu eignet und groß genug ist. Sonst ist es besser, das Geeignetste zu thun, doch wäre es gut, wenn sich jeder Farmer über das, was er unternimmt, Aufklärung verschafft. Doch glaube ich, daß jeder Farmer unter jeder Bedingung einige Schafe halten sollte.

Schafe.—Einige kurze Regeln, dieselben zu halten.—Das Cirkular der amerikanischen Einwanderungs-Gesellschaft sagt:

1. Halte Schafe unter Fuß mit Streu trocken. Dieses ist nothwendiger, als sie unter Dach bringen. Lasse sie niemals in Schmutz oder Schnee liegen.

2. Wenn Schafe durch einen Zaun gehen, lasse die untersten Riegel herunter oder nehme sie heraus, um das Brechen ihrer Beine zu verhüten.

3. Fange das Getreidefüttern in der vorsichtigsten Weise an; gebrauche zuerst die geringste Quantität.

4. Wenn eine Mutter ihr Lamm verliert, melke sie täglich und mische ein wenig Alaun mit ihrem Salz.

5. Gebe den Lämmern etwas Mühlenfutter zur Entwöhnungszeit.

6. Schrecke die Schafe niemals, wenn es zu verhüten ist.

7. Säe, wenn man kann, Roggen für die schwachen bei kaltem Wetter.

8. Nehme im Herbst alle schwachen, dünnen und kranken Schafe für sich und lasse ihnen besondere Pflege zukommen.

9. Wenn irgend ein Schaf zu Schaden kommt, fange es sofort ein und wasche die Wunde mit etwas Heilendem. Wenn ein Bein gebrochen ist, binde es mit Schienen fest, sie nach und nach lösend, wie das Bein schwillt.

10. Halte ein paar gute Glocken an den Schafen.

11. Ist eines lahm, so untersuche den Fuß, schneide den Huf aus und reinige zwischen den Hufen und lege Tabak und Kupfervitriol, in Wasser gekocht, auf.

12. Sobald ein Schaf die Wolle zu werfen anfängt, scheere sogleich, wenn das Wetter nicht zu strenge ist.

Anmerkungen. — Dieses sind ausgezeichnete Regeln für die Behandlung der Schafe, aber da nicht gesagt wird, wie stark das Vitriol gebraucht wird, so ist es besser, man nehme das Recept für Fußwaschen in Fällen wo solche Behandlung nöthig ist.

Schafe.—Ihr Werth, abgetragenes Land zu düngen und zu verbessern. — Ein Correspondent schreibt über das Thema der Fähigkeit von Schafen, den Boden zu verbessern und zu erneuern und ausgetragenes Land in Stand zu bringen. Er sagt: „Durch vieljährige Erfahrung und Beobachtung bin ich überzeugt, daß der billigste und schnellste Weg, ausgetragenes Land in Stand zu setzen, das Unterpflügen einer grünen Ernte mit Kalk ist. Es kann aber auch in profitabler Weise mit Schafen gethan werden, wenn man sie darauf weidet oder hält. Mehr als einmal und auf mehr als einer Farm habe

ich gesehen, daß das Land in einem Jahre durch Schafe in Stand gesetzt wurde, Lehmhügel und unfruchtbare Stellen namentlich, wenn man die Schafe dort salzte. Sie gingen sicherlich jeden Tag 2 bis 3 Mal um dort an das Salz zu lecken und ließen dann dort ihren Auswurf, flüssig und fest, welches sehr reicher Dünger ist. Der geilste und üppigste Wuchs von Gras und Getreide wurde gerade an diesen gegallten Stellen im nächsten Jahre bemerkt und an diese Stelle wurde der beste Dünger ohne große Mühe gebracht, gerade wo er am meisten verlangt wurde. Gewicht für Gewicht ist Schafmist ein besseres Düngungsmittel als Pferde- oder Kuhmist, und nächst zu Hühner- oder Schweine-Dung. Schafmist ist gewiß guter Dünger."

Anmerkung. — Der Verfasser erwartet, daß Alle, die noch keine Schafe auf ihrer Farm haben, sie sobald als möglich anschaffen; und daß die, welche sie haben, sie zum Verputzen von Dornen, Unkraut u. s. w. verwenden und sie zum Düngen von Kießhügeln, Lehmbergen und andern unfruchtbaren Stellen benutzen werden.

Schafe. — Behandlung im Winter. — Die schwachen sollten von den starken und die Hammeln von den Müttern getrennt werden, und man soll den Müttern, die ihr Lamm früh werfen, besondere Sorge angedeihen lassen. Das Springen des Euters ist ein unfehlbares Zeichen einer baldigen Geburt. Die Mutter sollte dann in einen besonderen Stall gebracht und jede 3 Stunden wenigstens besucht werden. Hülfe ist selten nöthig, außer bei sehr kaltem Wetter, wo man eine wollene Decke um das Lamm wickelt und ihm verhilft, seine erste Nahrung von der Mutter zu nehmen, wenn es geborgen ist. Die Mutter kann nun einige Stunden für sich gelassen werden. Wenn man im Winter reichlich Aepfel hat, kann man ein- oder zweimal wöchentlich damit füttern, sonst Rüben, Wurzeln oder Kohl u. s. w., um Verstopfung zu verhüten oder Strecken, sagt der Schreiber, ein Leiden in diesem Lande sehr häufig, doch in Großbritannien, wo täglich Rüben gefüttert werden, unbekannt. Schafe fühlen den Wechsel von grüner Weide zu trockenem Winterfutter so schnell, wenn nicht mehr als irgend andere unserer Hausthiere, darum die Nothwendigkeit saftiger Nahrung im Winter; Salz ist im Winter ebenso nöthig wie im Sommer, und es ist sicherlich besser, wenn alle Thiere täglichen Zugang dazu haben.

Ich bezweifle die Wirksamkeit von General Marshall's Plan von New York, indem man Schafe zwingt, die Ueberreste und groben Stengel zu fressen, die von anderen Thieren in den Raufen gelassen wurden, einfach, um das ihnen nöthige Salz zu bekommen. Er steckt diese Ueberreste in Kastenraufen unter Dach für Schafe und sagt, sie fressen sie sofort, wenn gut mit Salzwasser gesprenkelt. Mein Plan wäre, hätte ich schlechtes Heu, es in einer passenden Häckselmaschine zu schneiden und, wenn nothwendig, mit süßem Wasser zu besprenkeln (siehe „Mästen von Vieh, Gebrauch von Molasses dabei"), dann ein wenig grobes Mehl hineingemischt, um das schlechte Heu zu verbessern, und so sollten keine Reste nachbleiben. Gebe allen Thieren Zutritt zum Salz. Aber ich würde meine Schafe nicht zwingen, den schlechtesten Theil des schlechten Heus zu fressen, um ihr nöthiges Salz zu bekommen. Wenn man erwartet, daß Schafe gut gedeihen sollen, müssen sie mit dem besten Grün gefüttert werden.

Schafe.—Schwefel und Salz werthvoll dafür. — Einige Schafzüchter behaupten, daß im Winter 4 Unzen Schwefel zu 2 Quart Salz gemischt und unter

Dach gestellt, wo Schafe leicht dran können, hilft, um Krankheiten, wie Krätze, Klauenfäule, Räude u. s. w., abzuhalten. Es ist ohne Zweifel für alles Vieh ein guter Plan, sowie auch für Menschen, welche nach Großmutter's Plan, welcher ein guter war, es mit Weinsteinrahm mischen und mit Syrup Morgens 1 Theelöffel voll 8 Mal nehmen und dann 8 Mal überschlagen, bis man 9 Dosen genommen hat. Schafe jedoch fressen es ohne Syrup mit etwas Salz gemischt

Gewinnbringende Behandlung der Zuchtmütter.—Habe gutes Winterobdach, gutes Kleeheu, einige Wurzeln und täglich etwas Getreide und das Wasser bequem. Wasser ist im Winter nöthiger als im Sommer. Fürchte nicht, daß sie zu fett werden. Wenn dann und wann eines zu fett wird und ihr Lamm zu früh oder außer der Zeit wirft, so wird es für den Schlächter zum guten Preis nach dem Scheeren bereit. Schafe sind im Herbst billig, wenn sie alle fett sind. Füttere auf diese Weise von der Zeit an, wenn sie in's Winterquartier gehen oder früher, wenn die Weide kurz und so durch, bis die Weide im Frühjahr gut ist.

Die Wolle wird reichlicher und besser sein; die Mütter werden besser mit Milch versorgt sein, namentlich die, welche Zwillinge werfen; die Lämmer werden für den Schlächter in besserem Zustand sein, so auch irgend eins der Heerde, welches wegen Alters und Unfähigkeit, ein Lamm zu zeugen, am besten auf diese Weise verwendet wird. Wenn es nicht im Winter gut behandelt wird und mager wird, kann man es nicht bis zum Herbst verkaufen, wenn jeder andere sie auch zu verkaufen hat.

Schafe.—Erbsen und Erbsstroh ein werthvolles Futter dafür.—Im nächsten Artikel sind so viele nützliche Dinge, welche jeder vernünftige Mann sehen kann, der es liest. Ich bin gezwungen, ihnen einen Platz zu geben, obgleich ich nicht weiß, wer es geschrieben hat. Wüßte ich es, so würde ich ihm mit Vergnügen Credit geben.

Wie ich von dem Vortheil des Ziehens von Erbsen für Schweine weiß (siehe jene Abtheilung), weiß ich auch, daß wenn man Erbsen auf passendem Land für Schafe zieht, wie dieser Schreiber es verordnet, es mit großem Vortheil verknüpft ist. Er sagt:

1. „Seit einer Reihe von Jahren habe ich Erbsen zu einer meiner Haupternten gemacht. Erbsen sind eine eben so sichere Ernte als irgend eine andere und lassen den Boden für Weizen im besten Zustande. Der Ertrag ist je nach dem Boden verschieden. 40 Bushel ist eine große Ernte. Ich pflüge im Herbst und gehe im Frühjahr mit dem Cultivator darüber, um den Boden zu bereiten, obgleich ich den größten Ertrag auf Kornstoppeln, im Frühjahr gepflügt, erzielt habe. Erbsen sind besser wenn in Reihen gesäet, doch können sie auch breit gestreut werden. Sie gedeihen am besten auf trockenem, feinem Lehm, oder sandigem Boden, aber werden auch gut auf gut vorbereitetem Thonboden. Ich habe Erbsen nie mit der Maschine gedroschen, da sie zu sehr gespalten werden und Schafe das Stroh nicht so gerne mögen, also solches mit dem Flegel gedroschen. Wenn die Ranken sehr üppig sind fressen Schafe es nicht zu gerne, aber wenn gemäht, ehe die oberen Schalen ganz weiß sind, mögen sie das Stroh sehr gerne. Wenn das Stroh Abends gefüttert wird, fressen die Schafe mehr als wenn sie es Morgens oder Mittags bekommen.

2. „Käfer in Erbsen zu vermeiden.—Wir wurden von Käfern getrubelt, die die Erbsen anstachen als sie noch grün und weich waren, ein Ei legten, welches ausgebrütet wurde, der Wurm ernährte sich von der Erbse, nur eine

dünne Schale bis zum Frühjahr lassend. Dies wird dadurch verhindert, daß man die Erbse so früh säet, daß die Schalen so hart sind wenn der erwachsene Käfer erscheint, daß er sie nicht mehr durchstechen kann. Wenn die Jahreszeit zu weit vorgerückt ist und dies nicht gethan werden kann, so bewirkt sehr spätes Säen dasselbe. Gute Ernten sind erzielt worden, wenn sie so spät wie der 10. oder 20. Mai gesäet wurden. Die Quantität des Samens kommt auf die Bodenbeschaffenheit an. Auf reichem Boden säe man 1½ Bushel zum Acker, auf gewöhnlichem Boden 2 und auf sehr schlechtem 3, oder lieber gar keine."

Anmerkung. — Da ist unter dieses Herrn Bemerkungen keine einzige unstichhaltige. Es fürchte Niemand, für diesen Zweck Erbsen zu ziehen. Bohnen hat man als specielles Schaffutter betrachtet. Aber Erbsen sind leichter zu ziehen und sind gerade so gut, wenn in gleicher Quantität, ¼ Pint, glaube ich, einmal täglich gefüttert. Ich muß hier jedoch bemerken, daß es beim Erbsensäen zweckmäßig wäre, wenn man genug Hafer dazwischen säete, um sie aufzuhalten, wie beim Erbsensäen für Schweine; siehe solches. Hafer wird auch zu Schaffutter benutzt und da er sehr dienlich ist, die Erbsen-Ranken aufzuhalten, warum nicht beides zusammen säen? Wer einmal beide Methoden versucht, wird gewiß nachher immer zusammen säen.

Schafe vs. Hunde. — Wie den Schafen den Vortheil geben. — Ein Mittel gegen schaftödtende Hunde wird von einem Correspondenten des „Prairie Farmer" geliefert, welches besser als Gesetze ist, da der Fall ohne Klagen, ohne Advokaten, Richter oder Geschworene geordnet wird. Er sagt: „Ich habe mehrere Jahre lang eine Heerde und habe in den letzten Jahren kein einziges Schaf verloren, das von Hunden getödtet wurde. Nachts halte ich meine Schafe eingezäunt und dann und wann alle 2—4 Wochen einmal lege ich Stückchen Fleisch mit Strychnin um die Einzäunung. Das, welches während der Nacht nicht gefressen wurde, wird morgens wieder eingesammelt. Resultat, Sicherheit vor Hunden, und ein alter Brunnen auf der Farm hat eine Lage Hunde und Schmutz erhalten, bis er beinahe voll war. Ich habe nie eines Mannes Hund aus Bosheit getödtet, noch irgendwo außer meinem Eigenthum und in Vertheidigung desselben und habe soweit keine Unannehmlichkeit durch den Tod eines Hundes gehabt. Der Plan ist recht und billig und jeder rechtdenkende Mann muß das zugeben."

Anmerkung. — Der Verfasser kann hierin nur einen Punkt sehen, der unrecht sein könnte. Das ist, daß er das vergiftete Fleisch nur ein- bis zweimal im Monat auslegte, denn ich denke zweimal die Woche wäre viel besser wo es viele Hunde gibt.

Mästen der Schafe. — Ein Ohio Schafzüchter schreibt dem „Rural New Yorker" wie folgt: „Schafe für den Schlächter ausgesucht sollten gut und generös gefüttert werden; auf diesen Punkt kann man nicht genug Gewicht legen. Man muß jedoch vorsehen, daß den Schafen nur genug zu einer Mahlzeit auf einmal vorgelegt wird. Meine eigene Erfahrung stimmt mit derjenigen des erfolgreichsten Schafeigenthümers überein, daß Mast-Vieh täglich 3 Mal gefüttert werden muß, obgleich einige meiner Nachbarn 2 Mal für vollkommen genug halten. Es ist ferner wichtig, daß die Schafe nicht an Wassermangel zu leiden haben; noch sollte es ihnen an Salzvorrath fehlen; obgleich es für sie im Winter nicht so

nothwendig ist als im Sommer, so gedeihen sie doch besser, wenn ihnen zu allen Jahreszeiten, wenigstens einmal wöchentlich, Salz gegeben wird."

Anmerkungen. — Der Verfasser möchte hier bemerken, daß Schafe sowohl als Kühe täglich Zutritt zu Salz und reinem Wasser haben sollten. Wenn sie nur einmal in der Woche Salz bekommen, fressen sie zu viel davon und werden überdurstig und trinken dann zu viel Wasser, welches zu thun eine schlimme Sache ist. Ich habe niemals von einem Falle gehört, daß sich Schafe am Salz überfressen hatten, wo sie jeden Tag daran konnten. Ich glaube, sie fressen nur soviel ihnen gut ist, wenn es so gestellt wird.

Erbsen und Hafermehl zum Mästen der Schafe. — Da oben nichts gesagt wurde über die Art des Futters zum Mästen der Schafe, so würde der Autor Erbsen und Hafer vorschlagen, welche zusammen gewachsen, aber noch besser zusammen gemahlen wurden. Dann schneide man schönes Heu und feuchte es mit süßem Wasser nach Belieben (siehe „Mästen des Viehs, Molasses dafür.")

Mische mit dem gemischten Grobmehl und ich garantire, daß das Mästen schnell und zufriedenstellend erfolgt. Siehe auch, oben, Erbsen für Schafe.

Klauenfäule bei Schafen. — Erfolgreiches Mittel. — 2 Unzen Schwefelsäure, 1 Unze Wasser, und lege zwei „alte" Kupfercente in die Mischung, (ich sage „alte", weil die alten reineres Kupfer als die neuen sind), und wenn die Cente aufgelöst sind, ist es zum Gebrauch fertig. Anweisung. — Entferne alle zersetzten oder faulenden Theile des Hufes mit einem Messer oder anderem geeigneten Instrument, — ein Messer wie es die Schmiede gebrauchen, ist am besten, das Ende ein wenig gebogen oder gerundet — das Messer scharf, schneide alle faulenden Theile des Hufes ab, verhüte, wenn möglich, Blutung; dann thue die Mischung dick auf alle behafteten Theile. Wenn gut angewendet, ist einmal gewöhnlich genug; aber wenn zwischen den Hufen noch Fäulniß sitzt, wo sich mit dem Messer nicht ankommen läßt, so nehme ein dickes Band oder Schnur und tauche sie in die Flüssigkeit und ziehe sie dann zwischen den Hufen hin und her, um die Verbreitung der Krankheit von jenen Theilen aus zu verhüten.

Anmerkungen.—Einige Leute empfehlen Theer als Mittel gegen die Krankheit, aber meiner Meinung nach enthält er nichts Heilendes. Aber wenn man erst die Krankheit mit der Mischung getödtet hat und dann gleich dick Theer aufschmiert, so beschützt es den Huf gegen die Bodenfeuchtigkeit und hält auch die Mischung am Platze und erwirkt so eine sichere Heilung. Ich bin sehr für diese Säuren-Mischung, da sie dem berühmten Longworth-Mittel gegen Skropheln sehr ähnlich ist. Er legt 2 Kupfer-Cents in 1 Unze Salpetersäure auf einen Teller und wenn es zu brausen aufhört, das heißt, nachdem es aufhört an dem Kupfer zu fressen, fügt er 2 Unzen reinen Essig hinzu; dann wäscht er die skrophulösen Theile zweimal täglich mit einem Lappen. Und wenn es zu sehr schmerzt, verdünne mit etwas reinem Regenwasser. Von einem Mann wird in meinem zweiten Recept berichtet, der, nachdem er die Mischung 14 Monate lang auf sein Fußgelenk gethan, nach langjährigem Leiden vollständig geheilt worden war. Das Kupfer benimmt nicht nur viel von der Schärfe der Säuren, sondern es vermehrt auch deren Fähigkeit, die Krankheit an den Schafsfüßen zu beseitigen oder auch die skrophulösen Geschwüre an Personen, wie oben angedeutet. Der Unterschied ist, daß für Klauenseuche 2 Unzen Säure zu 1 Unze Was-

ser, während für Skropheln nur 1 Unze Säure zu 2 Unzen Essig gebraucht werden und dieses, wenn nöthig, noch mit Wasser verdünnt wird, obgleich es um so eher heilt je stärker es vertragen werden kann. Es gibt Leute die glauben, daß Klauenseuche, wie Skropheln, eine Krankheit des Blutes ist; ich glaube es nicht, aber ich meine, daß es ansteckend und ganz und gar äußerlich ist. Während man bei der Behandlung von Skropheln innerliche Heilmittel anwenden sollte, kann doch kein Einwand gegen die Mischung von Schwefel und Salz, wie oben angegeben, erhoben werden, dahin gestellt, wo Schafe leicht dazu gelangen können. Personen sollten auch die Mischung von Schwefel nehmen, wie unter der Abtheilung von Skropheln angegeben. (Siehe diese.)

Klauenseuche bei Schafen. — Eines Schäfers sicheres Mittel dagegen. — Ein Correspondent der „Post und Tribune", sich "Flockmaster" unterzeichnend, sagt:

„Ich habe in den letzten Jahren viel Nachfrage bemerkt, wie Klauenseuche beim Schafe zu kuriren sei und diesem werthvollen Thiere zu Liebe werde ich den Lesern der „Post und Tribune" ein sicheres Heilmittel der Krankheit in allen Formen geben: Salzsäure 3 Unzen, Antimon-Butter und ätzendes Sublimat 1 Unze von jedem; mische in einer weithalsigen Flasche, schneide den Huf des Schafes bis zum lebendigen Fleisch, so lange noch eine Oeffnung zu finden ist, in das Innere des Hufes eindringend, aber Blutungen vermeidend (er sagt uns nicht warum, aber Blut vernichtet die Wirkung der Antimon-Butter). Dann tauche einen scharfen glatten Stock in die Flasche und reibe gründlich über den ganzen Huf. Es ist eine rauhe Behandlung, aber bei richtiger Anwendung garantire ich ausnahmslose Heilung."

Anmerkungen.—Er gibt uns keine Adresse, aber ich bezweifle dennoch seine Wirkung nicht. Er sagt: „Bestreiche den ganzen Huf," wobei er wahrscheinlich nur die erkrankten Theile meint, da es unnöthig ist, die anderen Theile zu bestreichen, aber eine weiche Cordel oder Schnur hineintauchend, kann man diese zwischen die Hufe ziehen, wenn dort Fäulniß ist. Vorsicht ist nöthig, es nicht zu oft anzuwenden, auch daß man nichts an seinen Körper, Augen u. s. w. bekömmt und lasse es nicht umher liegen, wo Kinder dabei können, da es giftig ist und auf gesunde wie kranke Theile zerstörend und ätzend wirkt.

Ein anderes Mittel. — Unfehlbar. — Ein Schreiber des „Ohio Farmer" sagt: „Für Klauenseuche ist folgendes ein Mittel, das meiner Erfahrung nach nie fehlschlägt. Nimm Carbolsäure und gieße sie auf ein Stück Kupfer, — ein alter Cent thut es — lasse es stehen, bis die Säure darauf nicht mehr einwirkt. Sei vorsichtig, es nicht eher zu gebrauchen als bis die Wirkung der Säure auf das Kupfer aufgehört hat. Lasse das Kupfer immer drin, reinige den Huf und trage die Mischung mit einem Lappen auf. Ein- bis zweimal ist genügend."

Anmerkungen. — Er sagt nicht wie viel Säure. Apotheker bekommen Carbolsäure in Form von Krystallen, aber gewöhnlich halten sie es in der am geringsten aufzulösenden Quantität Wasser. Dies ist die Sorte, auf welche er sich bezieht, und eine Unze kann auf einen Cent gethan werden, und wenn der Cent ganz zerfressen wird, thue noch einen hinein, so daß immer noch unaufgelöstes Kupfer vorhanden ist, so wird es angewandt; andererseits wirkt es wie in obengenannten Fällen. Erst reinige die fauligen Theile des Hufes vor Anwendung. Aber jetzt kommen wir an ein

Verhinderungsmittel gegen Klauenseuche bei Schafen. — Ein Herr Karkeek, welcher als gute Autorität gilt, schreibt an eine der Ackerbau-Zeitungen, daß wenn nasses Wetter vorherrscht, dies die Ursache der Klauenseuche ist. „Ihr ist leicht vorzubeugen, wenn man in der Mitte der Einzäunung Lehm zu einem Hügel neben dem Schuppen aufführt und mit frischgelöschtem Kalk bestreut."

Anmerkungen. — Dies bestätigt den Glauben, daß Klauenseuche mehr von äußerlichen als innerlichen Bedingungen abhängt, deshalb ist eine der „kurzen Regeln für Behandlung von Schafen" diese: „Halte Schafe unter Fuß trocken mit Streu u. s. w." Schafe lieben rollendes, oder sogar hügeliges Land, und können deshalb nicht gut auf niedrigem, nassen Grund gehalten werden, hauptsächlich wenn keine trockenen Hügel oder Knollen da sind, auf denen sie sich zum Schlafen sammeln können. Daher der Vortheil des Hügels im Hofe und der Streu, um ihre Füße im Winter trocken zu halten.

Schafslaus; Tauchen und andere Mittel dagegen.—Es ist wichtig, bald nach dem Scheeren darauf zu achten, daß Lämmer hauptsächlich von dieser Pest frei sind; denn nach dem Scheeren, dem Licht und Aussetzung der Kälte zu entgehen, wenn die alten Schafe ihrer Decke verlustig gegangen sind, fliehen die Läuse zu den Lämmern oft in solchem Grade, daß sie ihr Wachsthum hindern; es vermindert ihr Fleisch und schwächt sie ernstlich durch Blutverlust, während sie sonst im besten Zustande wären. Das "Hearth and Home" giebt uns die gebräuchliche Stärke des Bades, um sie von den Läusen zu befreien, wenn sie zahlreich sind, wie folgt: „5 Pfund billigen Kautabak (Plug), zerbrochen und in zwei Eimern Wasser gekocht; dann 30 Gallonen hinzugefügt giebt ein Bad hinreichend um 100 Lämmer oder 50 Schafe hineinzutauchen. Nach dem Bad halte sie zwei Tage trocken."

Zum Tauchen nehme einen wasserdichten Kasten, groß genug, um ein Lamm oder ein Schaf zu enthalten, so daß es ganz mit dem Bad bedeckt ist. Befestige einen schrägen Tisch an der Seite des Kastens, welcher alle Flüssigkeit in denselben zurücklaufen läßt. Dann nehme ein Lamm mit der einen Hand an den Vorderbeinen, mit der anderen bedecke Maul und Nase, lasse einen Gehülfen die Hinterbeine nehmen und tauche das Lamm ganz und gar unter, lange genug, um die Flüssigkeit durch die Wolle bringen zu lassen; lege das Lamm auf den schrägen Tisch und drücke alle überflüssige Flüssigkeit aus und die Prozedur ist fertig.

Man behauptet, wenn dies jedes Jahr geschieht, verschwindet das Ungeziefer bald ganz; aber es kommt dem Autor vor, daß Tiaı bei Schafen so häufig sind als Läuse bei haarigen Thieren, und daß sie daher vernichtet werden müssen, wenn sie erscheinen. Wenn Hühnern freier Zutritt zu den Schafeinzäunungen gestattet wird, werden sie sehr eifrig nach Ticks suchen und sie aus der Wolle picken, aber wir verlassen uns lieber auf den sicheren Plan des Tauchens. Nicht lange nach dem Bade muß eine vorsichtige Untersuchung der Lämmer vorgenommen werden, und wenn nur einige Läuse zu sehen sind, sollten sie mit einer kleinen Scheere ausgeschnitten werden; aber wenn noch viele vorhanden sind, weil das Bad nicht durch die Wolle gedrungen ist, muß es wiederholt werden, um sie gründlich zu zerstören und sie aus der Heerde zu vertreiben, ehe das kalte Wetter eintritt.

Krätze bei Schafen.— Erfolgreiches Mittel. — Ein Pfd. Quecksilber, ½ Pfd. venedischer Terpentin-Spiritus und 4½ Pfd. zerlassenen Schmalzes. Anweisungen. — Verarbeite die ersten Artikel gut in einem Mörser zusam-

men; dann mische in das warme Schmalz, und rühre bis es kalt ist. Schmiere auf alle Krätze und alle diejenigen Stellen welche die Krankheit anbeuten — Beim Scheeren oder wenn irgend Anzeichen vorhanden sind — brauche Lappen oder einen Schwamm, um es zu bestreichen. Vorsichtig reiben wenn die Haut es benöthigt.

Anmerkungen. — Ein Farmer von Olney, Oregon, welcher es 10 Jahre lang benutzt hat sagt: „Es spart Wolle und Schafe." Es unterliegt keinen Zweifel, daß diese Salbe für Krätze bei Schafen erfolgreich ist. Und ich zweifle auch nicht, daß es alle Hautausschläge beim Menschen heilen wird. Wenn weniger gebraucht wird halte dasselbe Verhältniß ein. Lasse die Salbe bei schönem Wetter angewandt werden, oder halte die Schafe einige Tage im Stall, damit sie nicht vom Regen durchnäßt werden, welches Reizung durch das Quecksilber erzeugt. (Siehe Mittel gegen Krätze bei anderen Thieren; siehe Schwefel und Salz, werthvoll für Schafe, oben.) Es wird auch behauptet daß Schwefel, mit Terpentin-Spiritus befeuchtet, in die Geschwüre gerieben sie heilen wird.

Ich bin der Ansicht daß dies Leiden durch die Krätzmilbe verursacht wird wie die Krätze am Menschen, welche Schwefel tödtet. Warum sollte das Mittel also nicht Krätze heilen welche ein Ausschlag an Hunden, Schafen und andern Thieren ist?

Schaf Markirtinte. — Nehme 1 Pint Leinöl; 2 Unzen Bleiglätte; 1 Unze Kienruß. Koche es zusammen und es ist zum Gebrauch fertig. Es wird die Wolle weder mürbe machen noch sonstwie schaden.

Schafe. — Mittel, um sie am Obstbaumschälen zu hindern. — Das Folgende wird als sicheres Mittel angegeben, um Schafe zu hindern, die Rinde von Obstbäumen zu schälen: „Nimm Seife, je schlechter und stärker je besser, und mache ein starkes Seifenwasser, löse ein ¼ Pfd. Wallfischthran-Seife in jede 6 Gallonen und in dieses rühre mit einer Bürste oder alten Besenstumpen, Schafmist bis er so dick wie gute Tünche ist und mit dieser Mischung bestreiche die Bäume so hoch die Schafe reichen können, und man wird finden, daß in den zwei Monaten kein Schaf daran nagen wird, wobei es natürlich auf die Quantität des Regens ankommt. Halte die Mischung bereit und wiederhole so bald wie nöthig; zweimal im Sommer ist oft genügend. Schafe, welche unter Fruchtbäumen herumlaufen, sollten genügend frisches Wasser haben, denn aus Durst fressen sie zuerst die Rinde an, aber nachdem sie einmal den Geschmack haben, fressen sie es, weil sie es mögen. Die obige Mischung hält sie in wirksamster Weise fern und ist auch für die Gesundheit der Bäume gut; es hält die Rinde glatt und fein und tödtet alle Insekten, die sich daran wagen."

Schweine.

Die beste Art für profitables Züchten u. s. w. — Was die Aerzte auch gegen den Genuß von Schweinefleisch sagen, es wird doch gegessen, und ich bin unter der Anzahl derjenigen, welche ihr Schweinefleisch und Bohnen, sowie Schinken und Eier, den Schinkentheil zart und schön eingelegt, geräuchert u. s. w. essen. Ich erwarte es, so lange ich lebe, zu essen und mit Andern, vielen Andern, ist es gerade so. Ich werde versuchen, einige Ansichten zu geben, welche Andern von Vortheil sein könnten, die besten Schweine zu erhalten, wie ihre Krankheit fernzuhalten und zu heilen, die Art des Futters, u. s. w. Und da ich mich so kurz wie möglich zu fassen wünsche, kann ich nicht leichter näher auf die Unterschiede der Arten eingehen und was ihren Werth im Markt anbetrifft, als indem ich Auszüge aus dem „Western Rural" über dieses Thema gebe. Es sagt:

Schweinezucht.—Welche am profitabelsten.—„Hat ein Farmer Abends je eine Tafel und Griffel zur Hand genommen und den Unterschied zwischen einer guten und geringen Zucht berechnet? Die zunehmende Nachfrage nach Schinken und Schmalz in allen Theilen der Welt beweisen, daß Schweine die viel von diesen Theilen bieten verlangt werden. Die Folge ist, daß im Markte ein Preisunterschied in St. Louis von $4.50 zu $7.50, und in Chicago von $4.00 zu $7.00 besteht, einen Unterschied von 8 Procent zu Gunsten eines guten Schweines zeigend. Noch ist dies nicht Alles. Während das bessere Schwein mit gleicher Nahrung mit 15 Monaten 350 Pfund durchschnittlich wiegt, wiegt das gemeine Schwein 175 und ein mittleres 225 Pfund. Wenn ein Farmer von den letzten 50 Stück hat und jetzt verkauft, bekommt er $4.00 für den Centner, $1,125. Hat er 50 gemeine, welche in diesem Lande zu zahlreich sind, würde er $700.00 bekommen, aber wenn er 50 der besten Poland-China, Suffolk und Berkshire u. s. w. hat, welche nicht mehr gekostet haben und große Zufriedenheit geben, wird er $2,450 erhalten. Dieses sind Zahlen, die nicht bestritten werden können und die im Bereiche eines jeden Farmers sind, der 160 Acker Land bearbeitet. Zahl, Gewicht, oder Preis sind nicht zu hoch berechnet."

Anmerkungen.—Bemerkungen sind beinahe gänzlich außer Frage, da Zahlen nicht lügen, und es giebt zu viele deren Erfahrung ihnen $700, anstatt der $1,125 oder der $2,450 gebracht hat. Man thue es nicht wieder, ist alles, was sich hinzufügen läßt. Was die Fütterung anbetrifft, siehe jene Abtheilung. Ueber die Frage der besten Art, werde ich sagen, was der Schreiber der „Rural World" in St. Louis, Mo., darüber zu sagen hat. Er giebt folgende Gründe an, weshalb er Berkshire vorzieht. Er sagt:

Berkshire die besten. — „Während ich in St. Louis war, gab ich mir viel Mühe auszufinden, welche Art von Schweinen von den Packern bevorzugt wurden. Ich konnte deutlich bemerken, daß sie die, welche viel „Berkshire"-Blut in sich hatten vorzogen. Meine waren alle halb und manche ganz Berkshire, und sie gefielen den Käufern sehr. Die Poland-Chinas, welche noch jung waren, und nicht von der groben Sorte der Art waren, wurden auch verlangt, und gefielen den Packern sehr.

Beide Arten liefern guten Schinken und Schultern, sowohl wie Fleischseiten, und haben wenig Abfall.

„Durch lange Erfahrung bin ich zufrieden zu wissen, daß ich die Berkshire in der halben Zeit, und mit halb so viel Korn mästen kann, wie die schlechtere Art. Ich wünschte, daß für Kornzwecke genaue Experimente gemacht werden könnten, um Vergleiche zwischen dieser Art und den Chester White, Poland-China, Esser, oder irgend einer anderen Art anzustellen. Ich bin sicher, daß die Berkshire die Palme davon tragen würden. Gab es jemals eine zähere, gesündere Art? Meine haben nie eine kranke Stunde gehabt, noch hatten sie Räude oder sonstige Hautkrankheit. Kann man sie als Zuchtschweine vergleichen? Andere Arten mögen ebenso viele Ferkel werfen, aber werden es so gut verkäufliche sein? Die Berkshire sind so fest begründet, daß sie sich in ihrer Nachkommenschaft wiederholen. Alle Ferkel sind schön. Sie bedürfen keines Ausscheidens. Sie sind schön gerundet, kräftig gebaut, dicke Kerle, welche man gerne sieht. Die Farbe ist gut. Sie sind hinreichend thätig, geschäftig, und sind gute Gräser und Aehrensammler, sind gerade von der rechten Größe für Packer, und liefern die feinsten Schinken die irgendwo zu finden sind. Sie haben weniger Abfall, sind nicht grob, haben kleine Knochen und sind vollkommen."

Anmerkungen. — Obgleich die Berkshire reine Bahn haben, wie es scheint, werde ich noch eins zu ihren Gunsten sagen, da es kurz ist und zur Sache gehört, wie folgt: -

Berkshire Schweine.—Punkte des Vorzugs über alle Anderen.— Herr S. A. Knapp, ein Jowa Schweinezüchter, gibt folgende lobende Meinung über die Berkshire ab:

„Die Berkshire Schweine sind allen anderen vorzuziehen aus folgenden Gründen:

„1. Sie haben mehr Lebenskraft, und sind deshalb weniger zu Krankheiten geneigt.

„2. Sie sind fruchtbarer. Ausgewachsene Säue ziehen selten weniger wie 8 oder 9 Ferkel.

„3. Da sie streng vollblütige Säue sind, sind die Ferkel alle gleich schön.

„4. Ihr Fleisch ist fester als das anderer Schweine. Sie liefern die besten Schinken, Schultern und Speckseiten. Sie bringen einen höheren Preis für den englischen Markt."

Anmerkungen. — „Man braucht andere Sorten nicht auf den Markt zu bringen." Unter jeder Bedingung versuche sie. Dennoch ziehe ich für Familiengebrauch ein kleines Schwein vor, welches höchstens 150—200 Pfund wiegt. Mein Magen ist nicht stark genug für eine sehr große und fette Sorte, aber ich kenne den Marktwerth, und folglich des Farmers Profit. Noch eins wird von vielen Schreibern zu Gunsten des Berkshires gerechnet; das ist, daß sie nicht so empfänglich für Schweine-Cholera sind, wie andere Sorten.

Ein kleines, rasch wachsendes Schwein, wünschenswerth. — Ein anderer Schreiber macht die folgende Aussage für den Werth des kleinen Schweins im Vergleich zu den größeren. Er sagt:

„Ein kleines, rasch wachsendes Schwein ist viel werthvoller als ein großes, da nicht mehr Futter nöthig ist, um 2 kleine schnell wachsende aufzuziehen, als ein großes, langsames, ganzes Schmalzschwein."

Anmerkung. — Einige von beiden Arten wäre mein Rath, jedoch mag jeder selbst darüber entscheiden.

1. Schweine-Cholera. — Ihr Ursprung und bestbekannte Mittel. — Ursprung. — Ein Schreiber für den „Country Gentleman" von Bronson, Mich., über den Ursprung der Schweinecholera sprechend, sagte: „Ich habe nie von einem Falle von Schweinecholera gehört, wo die Schweine reine Ställe hatten, regelmäßig gefüttert, warm und trocken gehalten, und obgleich nur mit Korn gefüttert, doch reines Getränk erhielten. Die Krankheit rührt nicht von einer einzigen Ursache her, sondern von einer Verbindung mehrerer ungünstiger Umstände. Darum gebe man Schweinen reines Quartier, füttere sie regelmäßig, halte sie warm und trocken, füttere Korn oder anderes passendes Futter, und sehe darauf, daß sie reichlich reines Wasser haben, wenn man die Cholera vermeiden will. Wenn man jedoch andere Zustände walten läßt, wie Kälte, Schmutz und Nässe, nur eine kleine Pfütze, um daraus zu saufen, ist es ziemlich gewiß, daß man gewöhnlich die Strafe zahlen muß, indem man seine Schweine verliert. Man bedenke den Unterschied, „und wähle."

2. Schweinen den Rüssel einzuringen wird als Grund der Cholera angesehen. — Viele, die über dieses Thema schreiben, behaupten, daß die ungesunde Gewohnheit Schweine einzuringen eine Haupturſache dieser Krankheit sei, und auch die Gewohnheit Schweine von Jahr zu Jahr auf derselben Weide zu halten. Ein Schreiber der „Cincinnati Gazette" sagt es in folgender Weise:

„Ein anderer Grund", sagt er, „findet man darin, daß Schweine von Jahr zu Jahr dasselbe Feld innehaben, ohne es zu reinigen oder den angesammelten Dünger unterzupflügen. Fortwährend eingepfercht oder mit Ringen versehen, ist ihnen der Geschmack oder Geruch frischer Erde versagt und auch verhindert, nach Käfern, Würmern oder Wurzeln, den natürlichen Reizmitteln des Magens, der Leber oder Eingeweide, zu wühlen. Ein anderer Grund ist knappes Futter, schmutziges, stehendes, fauliges Wasser, so daß sie oft gezwungen werden, ihren Durst von ihren eigenen Auswürfen zu stillen.

„Als die Krankheit vor ein paar Jahren zuerst auftrat, hatte sie viele Symptome mit der menschlichen Cholera gemein, wie wässerige Auswürfe, Abzehren und schnelles Schwinden.

„Seine gewöhnliche Form ist nun Verlust der Lebenskraft, Abzehrung und Austrocknung, mit gelegentlicher Lähmung oder gänzliches Einhalten der Ausscheidungen oder Auswürfe. Entzündlicher Zustand der Leber, welcher zugleich Kopf, Hals und Lungen in Mitleidenschaft zieht."

Anmerkungen. — An dieser letzten Idee kann nicht gezweifelt werden. Solche Vernachlässigung sollte niemals erlaubt werden. Ein Wechsel der Weide ist für Schweine ebenso wichtig und nothwendig wie für anderes Vieh.

Folgendes ist des Schreibers Mittel, die Krankheit zu verhüten und zu kuriren:

3. Schweine-Cholera. — Verhinderung und Heilung. — „Krapp, Schwefel, Colophonium, Salpeter, schwarzer Antimon, jedes 1 Pfd.; Assafoetida, 8 Unzen.

Anweisungen. — „Pulverisire und mische gut; dann gebe zu je 5 Schweine 8 Eßlöffel voll mit etwas Salz und etwas mehr Kleie und Asche. (Ich glaube, dies wird in feuchte Kleie gerührt werden, wie unten angegeben.) Man fange an zu füttern ehe die Cholera in die Nachbarschaft kommt, und bleibe dabei bis sie von dort verschwindet, und wenn, während jener Zeit oder vorher, eines deiner Schweine die Krankheit bekommt, entferne es sofort und thue es in einen

trockenen Stall. Gebe einen Eßlöffel voll von der Mischung in einer Gallone Wasser oder Schlempe einmal täglich. Um die Kur doppelt gewiß zu machen, nehme ½ Pint Schmierseife, 1 Eßlöffel voll gewöhnlichen Kientheer, 1 Eßlöffel voll Schmalz; wärme und mische gut und schwemme das Schwein; und mein Wort darauf, 99 aus 100 werden geheilt.

„Wenn die ersten ein oder zwei auf diese Weise behandelt werden, wird sich die Krankheit nicht verbreiten. Man vergesse nicht, daß die Krankheit im selben Verhältniß an Heftigkeit zunimmt wie sie sich schnell verbreitet, bis sie der Bewältigung beinahe widersteht.

Warnung. — „Ist die Jahreszeit naß, so halte man die Schweine auf kurze Timothy-Weide; wenn trocken, auf den üppigen Klee, den man hat, und dies ist werthvolle Hülfe. Man sagt, daß süße Milch allein auch gut ist."

Anmerkungen. — Man betrachtet es als sehr wichtig, daß, wenn ein Schwein von der Krankheit befallen wird, herumliegt, verdrießlich wird, oder auf die Streu zu kommen versucht, oder auf das Stroh des Stalles, man es sofort von den anderen trennt, damit sich die Krankheit nicht verbreite, obgleich viele behaupten, daß die Krankheit nicht anstecke. Obgleich die Krankheit nicht ansteckend sein dürfte, so verbreitet sich doch die Krankheit, wenn die damit befallenen Schweine nicht von den übrigen getrennt werden. Siehe den letzten Paragraphen vor der Warnung, oben, die größere Heftigkeit je nach der größeren Verbreitung betreffend.

Alles was nur im Geringsten Licht auf das wichtige Thema der Schweine-Cholera wirft, ist so wichtig, daß ich nicht umhin kann, die Ansicht eines Jowa Mannes über den Ursprung dieser Krankheit zu geben. Es ist aus dem „Patrons Helper" von Jowa. Sie ist auf enge Zusammenpferchung, d. h. kleine enge Weide, und auf das Tragen von Ringen, um das Aufwühlen des Bodens zu verhüten, begründet. Sein Argument ist stark und seine Theorie zweifellos richtig. Wenn man auf Erfolg rechnet, lasse man Schweinchens Nase den Boden nach Belieben aufwühlen, und sehe darauf, daß sie in der nassen Jahreszeit kurze Timothy- und in der trockenen üppige Kleeweide haben, wie im obigen Paragraphen oder Warnung angegeben. Folgendes sind seine Ideen und Argumente:

4. Schweine-Cholera—Ihr Ursprung.—„Lasset uns unsere Schweine auf reichlicher Weide beobachten. Einige fressen die Kräuter ab, andere vernichten sie, indem sie sie mit den Wurzeln ausreißen. Andere—was thun sie? Sie wühlen auf dem holzigen Hügel, in den harten kalkigen Boden. Das klappernde Geräusch deutet an, daß sie den Thon mit den kalkigen Kieseln fressen. Warum dies? Nun, wir können es nicht sagen. Wir wissen, daß dem so ist. Es könnte chemisch auf etwas einwirken, aber wir bezweifeln das, denn es ist zu grob, um in der thierischen Einrichtung eine Rolle zu spielen. Vielleicht ist die Einwirkung rein mechanisch.

„Außerhalb seines Pferchs, vielleicht ein oder zwei Acker groß, oft viel kleiner, hat das arme Schwein keine Rechte, die Mensch oder Hund respektiren muß, darum ist es mit einer Einzäunung versehen.

„Hinein geht Frau Sau mit ihrer zahlreichen Nachkommenschaft. Eine Zeitlang geht Alles gut. Sie fressen das Gras, wühlen den Boden um und gedeihen. Der Eigenthümer verbessert seine Heerde durch Mischung Chester White, Poland-China, oder Berkshire-Blut. Er ist mit dem Profit der Anlage gut zufrieden.

„Aber eine Veränderung ist im Zustand der Dinge eingetreten. Die Bodenfläche ist jetzt ganz aufgewühlt. Die wünschenswerthen Eigenschaften sind abgenutzt oder mit dem Auswurf bedeckt. Die Schweine versuchen tiefer zu graben, aber die schmutzige Masse fällt zu Boden; und bald wird bemerkt, daß die Schweine nicht gedeihen.

„Der Eigenthümer ändert das Futter, gibt ihnen Schwefel, Antimon und was nicht noch. Er meint, daß sie jetzt ein bischen besser thun, aber noch nicht ordentlich gedeihen. Er sehnt sich in Wahrheit nach den guten alten Ulmenschälern und Prairie-Wühlern.

„Hierbei bleibt es nicht. Die Schweine sind verstopft, dyspeptisch und räudig. Ihr Blut ist nicht in Ordnung und Geschwüre zeigen sich an verschiedenen Theilen des Körpers, so daß sich das Fleisch in Theilen abzulösen anfängt. Sie haben eben die Cholera. Kein Wunder. Hätte der Eigenthümer aus seinem Schweinefeld einen Gemüsegarten oder Kornfeld gemacht und vor einem Jahre seine Schweine mit einer anderen Weide versorgt, so hätten der verbesserten Schweine die Kraft und Fähigkeit seiner Heerde vermehrt und auch den Zustand seiner Finanzen."

Anmerkungen. — Wem das Resultat gefällt, thue ebenso, sonst, wenn nicht, nehme man den verständigen Weg und sei sicher, daß dadurch Krankheit verhütet wird. Lasse die Schweine-Nase zufrieden und gebe ihr eine große, womöglich holzige Weide zum Wühlen. (Siehe 2 in Berichten weiter unten.)

5. Schweine-Cholera. — Ihre gewöhnlichen Anzeichen und Behandlung, von Professor Cressey. — Das Folgende wurde im „Scientific American" gegeben.

Die Symptome sind ausführlich angegeben und die Behandlung ist eine verständige und wird gewiß Zufriedenheit geben, wenn angewandt, ehe der Durchfall eintritt. Er sagt:

„Schweine-Cholera ist bekannt als Blaue Krankheit, rother Soldat, Schweine-Krankheit u. s. w. Dieses ist zweifellos eine Blutkrankheit und gehört zu der bösartigen Blattern-Art der Fieber.

Symptome.—Erstes Stadium.—„Die Krankheit setzt sich schon gewöhnlich fest, ehe man deren Anwesenheit im Thiere ahnt. Das behaftete Thier hält sich für sich, gräbt sich in die Streu und bleibt oft so bis zum Tode liegen, obgleich es manchmal wie wild umherläuft und schreit und grunzt, als ob es Schmerzen hätte. Trägheit, hängender Kopf und Ohren und Appetitlosigkeit sind gewöhnlich die ersten Anzeichen, die man merkt. Nun ist die Zeit, es von der Heerde zu trennen.

Zweites Stadium.—„Im zweiten Stadium bemerkt man die Leibschmerzen, indem das Thier auf dem Bauch mit ausgestreckten Vorderbeinen liegt und schreit, wenn man es zur Bewegung veranlaßt. Die Haut nimmt eine purpurne Farbe an, namentlich auf dem Rücken und den Ohren und am Bauche entlang und zwischen den Hinterbeinen. Der Puls ist schnell doch schwach.

Drittes Stadium.—„Im dritten Stadium tritt Durchfall übermäßig ein. Der Auswurf ist schwarz und übelriechend. Der Puls wird schwächer und zuletzt unbemerkbar. Athmen ist schwierig und krankhafter Zustand der Lungen und ein reizbarer Husten stellt sich ein. Allgemeine Schwäche ist zu bemerken; das Thier kann kaum stehen, seine Beine verwickeln sich wie die eines Betrunkenen, und bald folgt völlige Lähmung. Hautausschläge folgen oft nach der ersten Entfärbung und werden dann von Geschwüren und Fleischablösung gefolgt.

„Besinnungslosigkeit geht dem Tode gewöhnlich um 6—8 Stunden voraus. Manchmal erscheint die Krankheit in weniger tödtlicher Form, mit Entfärbung und Appetitlosigkeit verbunden, und nach wenigen Tagen erfolgt die Genesung. Dies ist ungewöhnlich. Bei post mortem (nach dem Tode) Untersuchungen zeigt sich schnelle Verwesung, und alle Gewebe sind mit Blut durchtrieben.

Behandlung.—„Der Tod ist beinahe gewiß, nachdem der Durchfall eintritt. Ehe es soweit, wende mit einem Schwemmhorn oder einer langhalsigen Flasche (wenn das Schwein groß ist, binde dasselbe an einen Pfosten und ein Seil um seinen Oberkiefer) Folgendes an: Epsom-Salz, 2 bis 4 Unzen; Schwefel, 2—6 Drs.; Gentian und Ingwer, 2—3 Drs., zu Pulver gerieben; 2—3 Eßlöffel voll Molasses; ¼ Pint Wachholderschnapps. Reine Streu und bequeme Stallung mit leichter Pflanzen-Nahrung sind nöthig. Freies Laufen auf offener Weide oder

Allee ist von großer Hülfe. In dieser, wie in allen Krankheiten, ist Verhinderung besser wie Heilung und besteht einfach in vorsichtiger Fütterung von Pflanzennahrung, Reinlichkeit und Bewegung."

Anmerkungen.—Natürlich kann sich diese Bewegung auf vieles Laufen beziehen—genügend Raum; dennoch glaube ich nicht, daß es sich in diesem Zustande viel bewegen wird. Der Raum oder die Bewegung muß vorher besorgt werden.

6. Schweine-Cholera.—Bericht der Staats-Ackerbau-Gesellschaft von Illinois.—Die Staats-Ackerbau-Gesellschaft von Illinois schickte kürzlich an die verschiedenen Schweinezüchter des Staates eine Reihe von Fragen, um sich über Ursprung und Heilmittel über diese Krankheit Auskunft zu verschaffen. Die Antworten stimmten im Allgemeinen mit dem Obigen überein. Man glaubte nicht an die Existenz einer sicheren Heilmethode. Vorbeugung durch Vorsicht und Kranke von der Heerde zu trennen 2c. war der Hauptrath. Ich werde nur 2 oder 3 davon anführen; den ersten, weil er an Immunität der Berkshires glaubt; den zweiten, weil er Medizin als Vorbeugungsmittel gibt; und den letzten, weil seine Heerde der Krankheit, durch gute Fütterung, gute Behandlung und reichlich Salzgeben, entrann.

1. Das erste ist von George M. Caldwell, ein Züchter von Berkshires in Carlinville. Er sagt:

„Ich weiß, daß die Cholera von einem schnellen Uebergang vom übermäßigen Hungerzustand zur Ueberfütterung herrührt; und ich bin so überzeugt davon, daß ich es liberal füttern werde, bis es verkauft ist. Während der letzten drei Jahre liefen meine Berkshires unter der von der Krankheit behafteten Heerde umher und manche der älteren Säue waren fast immer unter ihnen. Ich habe meine junge Berkshires immer gefüttert und habe noch keine davon verloren. Ich halte die Krankheit nicht für ansteckend. Meine Schweine starben im „Branch" und einige meines Nachbars Schweine, welche am selben Strome weiter unten tranken, blieben gesund. Alles Wasser, das sie bekamen, war vom Strome. Diese Schweine hatten jedoch Kleefutter, und fraßen das ganze Jahr Korn."

Anmerkungen. — Hieraus ersieht man gute Gründe, weßhalb der Herr die Krankheit für nicht ansteckend hält. Die anderen Beiden halten sie für ansteckend.

2. Das zweite ist von Lemuel Milk von Kankakee, welcher durchschnittlich 1,000 Stück Schweine hält. Er berichtet:

„Meine Erfahrung beweist, daß fette Schweine der Krankheit mehr ausgesetzt sind. Ich glaube, daß Schweine, welche Feld- und Waldland haben, nicht so leicht erkranken. Ich glaube, daß die Krankheit ansteckend ist — ich bezweifle es nach meiner Erfahrung und Beobachtung nicht. Ich brauchte Folgendes als

„Vorbeugungsmittel für Schweine-Cholera. — Eisen-Vitriol, schwarzes Antimon und Fenugreek-Samen, je 5 Pfd.; Schwefel, 4 Pfd.; und 2 Pfd. Salpeter."

Er sagt nichts darüber, aber er meint natürlich, daß es pulverisirt sein soll und gut gemischt, und wegen Art und Dosis der Eingebung siehe „Schweinecholera, Vorbeugung und Heilung," wo ziemlich dieselbe Mischung angegeben ist, nur weniger Antimon, und der Verfasser würde nicht mehr wie 2 Pfund des hiergenannten Antimons gebrauchen. Er schloß wie folgt:

„Ich habe als Heilmittel, mit gutem Erfolg, Carbolsäure gebraucht, in Schlempe gegeben und auch auf die Streu der erkrankten Schweine gestreut. Nach einigen Wochen gesundet das erkrankte Schwein und wird stark und kräftig, nach-

dem es alle Haare verloren hat. Die Schweine, welche, nachdem sie an Schweinecholera gestorben waren, geöffnet wurden, zeigten alle, daß sie Würmer in dem Magen hatten."

8. Das dritte ist von O. B. Nichols von Carlyle, Clinton Co., auch ein Schweinezüchter. Er sagt:

„Ich halte die Krankheit für ansteckend, da ein halb bis drei Viertel der Heerde gewöhnlich sterben, wenn sie zusammen umherlaufen und schlafen." Und schloß, indem er sagte: „Während mein Nachbar letztes Jahr schweren Verlust erlitt, blieben meine von der Cholera verschont; ich glaube, daß es der guten Fütterung und Behandlung, sowie der reichen Salzfütterung zuzuschreiben ist. — Springfield (Jll.) Correspondenz der „Chicago Tribune."

7. Schweine-Cholera—Zwei gut versuchte Heilmittel dafür.—Der Greenville (Jll.) „Advocate" druckt folgende Heilmittel: Das erste ist von einem Correspondent in Mill Grove, welcher besagt, daß es zuerst in dem „Prairie Farmer" vor einigen Jahren publizirt wurde. Die Quantität, welche angegeben ist, ist für 100 Schweine und wird mit Schlempe gemischt, um genug für mehrere Dosen zu haben, ungefähr ein Pint Schlempe jedes Mal, für jedes Schwein. Das Folgende ist das Recept:

1. „Schwefel, 2 Pfund; schwarzes Antimon, ein halbes Pfund; Arsenik, 2 Unzen.

„Unser Schreiber sagt, er hat es an 50 Schweinen versucht, und hat alle, welche nach dem Trog gehen konnten, um die Schlempe zu fressen, durchgebracht."

„Das zweite: Prof. J. B. Turner veröffentlicht das folgende Verhinderungsmittel, in derselben Zeitung („Prairie Farmer"), welches, wie unser Schreiber sagt, mit Erfolg angewandt wurde:

2. „1 Peck Holzasche; 4 Pfund Salz; schwarzes Antimon, Schwefeleisen und Schwefel von jedem 1 Pfund; Salpeter, ½ Pfund. Pulverisire und mische, feuchte und thue in einen Trog unter einen Schuppen, wo die Schweine daran können."

8. Schweine-Cholera.—Vorbeugungs- und Heilmittel.—Moore's „Rural New Yorker" veröffentlicht das Folgende: „Wir haben kürzlich über eine gefährliche Schweinekrankheit geschrieben, welche jetzt in den westlichen Staaten herrscht. Der Achtb. T. C. Jones von Ohio veröffentlicht in der Delaware, O., „Gazette" das folgende Verhinderungsmittel, mit Anweisung, was zu thun ist im Falle eines Anfalls:

„Eine Mischung von 1 Peck Holzasche, 4 Pfd. Salz, 7 Pfd. Schwefeleisen, 1 Pfd. Schwefel, beständig in dem Trog gehalten, ist sehr werthvoll. Wenn sie Anlage von Cholera haben, werden die Schweine öfters davon fressen, als wenn keine Symptome in ihnen sind. Wenn ein Schwein krank ist, versuche ihm 4 Unzen Kerosin in Schlempe hinunterzugießen; es hat schon geholfen, wenn alle anderen Mittel erfolglos waren."

Anmerkungen. — Wenn 1 Pfd. schwarzes Antimon zu Obigem gemischt würde, glaube ich, daß es um so viel besser wäre. Kerosin wird auch von manchen Aerzten bei Menschen angewandt. Sie geben ein paar Tropfen innerlich und reiben es in die Haut, für Halskrankheit, Rheumatismus u. s. w.

9. Calomel als Mittel gegen Cholera.—Ein Herr Benj. J. Kempf, in Marion Co., Jnd., sagte, er hätte alle Fälle von Schweinecholera auf seiner Farm mit Calomel kurirt; 60 Gran in Mehlteig für jedes erwachsene Schwein.

Anmerkungen.—Obgleich ich kein Calomelmann bin, so würde ich mich doch nicht fürchten, dies zu versuchen. Ich hätte aber mehr von Herrn K. gehalten, hätte er seine Adresse angegeben. Ich glaube jedoch, daß er, wie viele andere Correspondenten, zu bescheiden ist. Folgendes ist auch von einem Indiana Mann:

10. Schweine-Cholera.—Verhütung und Heilung.—Krapp, Salpeter und Schwefel, jedes 1 Pfund; schwarzes Antimon, ½ Pfund; Assafoetida, 2 Unzen. Anweisung. — Alle Artikel zu pulverisiren und gut zu mischen. Dosis. — Im Krankheitsfalle gebe 5 Schweinen 4 Eßlöffel voll in Schlempe einmal täglich. Als Verhinderungsmittel zweimal wöchentlich versucht. — Correspondenz des „Indiana Farmer."

Anmerkungen.—Dieses ist No. 3 sehr ähnlich; aber mir gefällt dies besser, weil es nur halb so viel Antimon als No. 3 enthält; auch ziehe ich dieses Mannes Plan, es zu geben, vor. Die Heftigkeit der Krankheit und die großen Verluste dadurch sind meine Entschuldigung, alles anzugeben, was ich über Schweinecholera habe. Noch eines und ich bin fertig.

11. Man glaubt, Seife ist ein Schutzmittel gegen Schweine-Cholera.—Ein Schreiber sagt:

„Daß Schweine vor der Cholera bewahrt bleiben, die mit Schlempe von Hotels oder Privatfamilien gefüttert werden, schreibt man der Thatsache zu, daß dieses viel seifiges Wasser enthält. Die Wirkung von Potasche ist, die Eingeweide von Würmern zu befreien, sie gesünder und kräftiger machend. Deßhalb ist ein wenig Seife mit Korn gefüttert als Schutzmittel gegen die Krankheit zu empfehlen."

Anmerkungen.—Seife wird seiner carminativen Eigenschaften wegen in vielen Pillen verwandt, warum sollte man es als merkwürdig und nichts nutz für Schweine betrachten? Aber was die heilenden Eigenschaften betrifft, so ist Asche in obigen Recepten von derselben Wirkung. Es unterliegt keinem Zweifel, daß Salz für Schweine eben so gut als für anderes Vieh ist; und dann und wann ein wenig Asche dabei würde für allem Vieh ein Vorheil sein.

12. Schweine-Cholera.—Bestimmtes Heilmittel dagegen von "Navin on the Hog" (Schweine); auch gegen Hühner-Cholera gut und als Zustandspulver für Pferde, Kühe u. s. w.—Nachdem das Vorhergehende alles geschrieben war, fand ich noch folgendes von „Navin über Schweine," welches er so hoch hält, daß ich es hier einfügen muß. Ich weiß, es wird für alle Fälle, für die er es empfiehlt, werthvoll sein. Er sagt:

1. Für Schweine.—Ingwer und Schwefeleisen (copperas), jedes 4 Unz.; schwarzes Antimon, Schwefel und Salpeter, jedes 2 Unzen. Alles zusammen gerieben und gemischt. Dosis.—Für ein großes Schwein 1 Theelöffel voll 3 Mal täglich. Für ein Schwein, weniger wie 150 Pfund, 1 ebener Theelöffel voll und kleinere im Verhältniß.

Anmerkungen.—Er sagt nicht, wie es zu geben ist, aber ich würde es, wie die andern, in ein wenig Schlempe geben; oder wenn das Schwein zum Fressen zu träge ist, schwemme es in ein wenig Schlempe oder Grütze. Er behauptet, es in jedem Falle mit Erfolg angewandt zu haben seit Anfang der Krankheit in seiner Nachbarschaft. Es ist seit 10 Jahren sein Zustandspulver für Pferde. Wenn bei Schweinen Durchfall eintritt, nimmt er 2 Unzen Alaun und innere Weißeichen-Rinde, die Rinde einweichend und mit dem Alaun mischend und gebend; und wenn

es nicht nachläßt, giebt er einen Eßlöffel voll Schmalz mit Terpentin-Spiritus geschmolzen, mit dem Pulver fortfahrend, bis das Haar glänzt und die Haut wieder rein und gesund ist. Er sagte, es hat in 10 Jahren nicht einmal gefehlt, selbst in den letzten Stadien der Krankheit nicht.

2. Für Hühner. — Er sagt, es ist auch für Hühnercholera gut. Nehme 1 Theelöffel voll in 1 Pt. Teig für 12 Hühner. Jetzt werden wir etwas über das Füttern und Mästen der Schweine zu sagen haben, und auch über den Werth von Holzkohle oder Kohlenstoff als Verhinderungs-, sowohl als Heilmittel gegen Durchfall oder andere Seuchen der Schweine, welche von Ueberfüttern beim Mästen herrühren u. s. w. Kohle ist für Schweine während des Mästens so wichtig, daß wir keinen Aufsatz über Ackerbau liefern können, ohne es in seinen Spalten zu erwähnen. Ich werde die Ansicht verschiedener Zeitschriften und Personen geben, deren Erfahrung sie in den Stand setzt, hierüber zu schreiben, was sie wissen und was, wie der Autor weiß, er seinen Lesern empfehlen kann, damit sie ein Gleiches thun und dieselbe Zufriedenheit erwarten. Unter der Rubrik von

Kohlenstoff für Schweine sagt der „Western Rural“:

„Für uns ist kein Zweifel mehr vorhanden über den Vortheil der Fütterung von rohen kohlenhaltigen Stoffen für Schweine, welche in engen Ställen gehalten werden. Die Gier, mit welcher Schweine faules Holz fressen, ist bekannt. Holzkohle ist nur eine andere Form von Kohlenstoff.

„Bituminöse (mineralische Bestandtheile enthaltende) Kohle ist noch eine andere Form. Der Nutzen des Fütterns von Holz und Kohlen ist lang bemerkt. Vor einigen Jahren gaben wir die gewöhnliche westliche Steinkohle, wo von 200 bis 500 Schweine in engen Ställen gefüttert wurden. Für sie scheint etwas derart ebenso nothwendig zu sein, wie Salz für reines Fleisch fressende Thiere ist. Wir wissen, daß sie manchmal 1 Pfd. im Tag genossen haben, dann wieder eine Zeitlang keine Kohle anrührten. Gerade welcher Gebrauch von der Kohle in der thierischen Einrichtung gemacht wird, weiß man nicht. Schweine sind leicht entzündlichen und skrophulösen Krankheiten ausgesetzt. Kohlenstoff in der Form von Kohle ist antiseptisch und wahrscheinlich wirkt es in dieser Weise blutreinigend.“

Holzkohle oder verbranntes Korn für Schweine. — Unter dieser Abtheilung sagt der „New England Farmer“:

„Wir zweifeln nicht, daß Holzkohle eines der besten Mittel ist gegen den krankhaften Zustand, in welchen Schweine leicht gerathen, wenn sie, wie gewöhnlich, verdorbene Eingeweide haben, welche die schlechtesten Ausleerungen bewirken. Vielleicht ist verbranntes Korn die beste Art um Kohle zu geben. Vielleicht—denn wenn in anderer Form gefüttert bekommen Schweine nicht genug. In Illinois brannte eine Brennerei ab, bei welcher viele Schweine gehalten wurden. Unter diesen Schweinen war die Cholera ziemlich verbreitet. Beim Abbrennen der Gebäude ging eine große Quantität Korn verloren. Die Schweine hatten freien Zutritt zu diesem theilweise verbrannten Korn, und die Kranken wurden besser und viele wurden gesund. Viele Farmer füttern versengtes Korn; sie thun es in einen Ofen oder sie machen ein Feuer auf die Erde und legen die Kolben darauf, sie liegen lassend bis sie ziemlich verkohlt sind. Schweine, welche mit „Still“-Schlempe gefüttert werden, sind Unordnungen im Magen und in den Eingeweiden ausgesetzt; daher Entstehung von Säuren, herrührend von der Gährung des Futters nachdem es gefressen ist. Holzkohle durch Verbrennen von Korn oder Holz gewonnen, vernichtet die Wirkung der Säure und beseitigt die reizende Ursache. Holzkohle wird ihnen gut schmecken bis die Säure beseitigt ist, länger nicht. Daher kann das Schwein selbst wissen, wenn es genug hat.“

Mineral-Kohle für Schweine. — Das Folgende ist von Richter Katon, im „Prairie Farmer". Er sagt:

„Die Schweine scheinen Kohlenstoff, in verdichteter Form, zu verlangen; daraus schließen wir, daß es zu ihrem Wohlbefinden nothwendig ist. Sie werden gerne Kohlenstoff fressen, obgleich er geschmacklos und nicht nahrhaft ist. Aus denselben natürlichen Gründen sehen wir sie faules Holz fressen.

„Ich habe seit Jahren die Gewohnheit, meine Schweine mit einer Masse gewöhnlichen Kohlenstoffs zu füttern, das schlechteste vorziehend oder das, welches am meisten Schwefel und Eisen enthält und, ich glaube, mit dem besten Erfolg. (Wo Eisen gebraucht wird, siehe die Recepte über Schwefeleisen—ein gutes Mittel, meiner Meinung nach.) Ein Farmer, der es noch nie gebraucht hat, sollte ein Stück Kohle, so groß wie eine Faust, in den Trog werfen und er wird überrascht sein, wenn er sieht, wie die Schweine ihr Korn verlassen und die Kohle fressen, als ob es die größte Delikatesse wäre. Schwefel ist lange schon als wichtiges Mittel für Schweine bekannt und Eisen als ein Stärkungsmittel, und wirkt auch besonders auf das Blut, es verdickend und stärkend. Beim Kohlenessen bekommt das Schwein auch andere wichtige Elemente außer Kohlenstoff in seinen Körper. Ich habe noch nie erfahren, daß Schweine, welche genug Kohlenstoff hatten, krank wurden oder nicht fressen wollten, auch nur einen einzigen Tag. Obgleich ich keine beweisende Zahlen angeben kann, glaube ich, daß Schweine, welche so gefüttert werden, mehr fressen und ihr Futter besser assimiliren werden; sie werden merklich mehr Fleisch produciren mit einer gegebenen Masse Korn, als wie die, welche dieses nicht bekommen. Wenigstens bin ich mit der Art, wie meine Schweine gedeihen, wachsen und fett werden, zufrieden. Kohlenstoff ist billig und Andere können dieses, mit geringen Ausgaben, versuchen."

Anmerkungen. — Es ist daraus zu ersehen, daß es nicht nur die allgemeine Meinung ist, daß Kohlenstoff—weiche oder bituminöse, mineralische Kohle, oder gründlich gebranntes Korn ist Kohlenstoff—sondern daß es beinahe absolut nothwendig zum Mästen ist. Es ist eben so wohlbekannt, daß wenn das Schwein ziemlich fett ist, sein Magen am leichtesten außer Ordnung kommt, die Folgen der Ueberfütterung, oder besser des beständigen Fressens. Sie wollen nicht fressen, werden träge und vielleicht stellt sich Seuche oder Durchfall hinzu, und alle die Mühe des Fütterns und der Werth des Schweines ist verloren, weil es vernachlässigt wurde. Weicher oder Mineral-Kohlenstoff, genug Schwefel enthaltend, oder gebranntes Korn zu füttern, so daß die Schweine jeder Zeit daran können, mit Salz und Holzasche gemischt, sollte auch gehalten werden, wo die Schweine daran können, während der ersten Zeit des Mästens, um den Verlust am Ende zu vermeiden. Diese einfachen Mittel werden hinreichend befunden werden, wenn keine Cholera herrscht; wenn die Krankheit herrscht, bereite auch Verhinderungsmittel dagegen, welches siehe oben.

Futter für Schweine zu bereiten. — Behauptung, daß Erbsen besser als Korn sind. — „The Fostoria Review" theilt uns mit, daß ein Schreiber eines ihrer Wechselblätter Folgendes sagt:

„Die gegenwärtige Methode in allen Ländern, Schweinefutter zu bereiten, glaube ich, ist Einweichen, Dämpfen oder Kochen, im Glauben, daß irgend welches Kochen besser sei, als es roh zu füttern.

„Aber ich behaupte nun, aus besten Gründen, durch Beweis von wiederholten Versuchen, in verschiedenen Temperaturen mit verschiedenen Arten derselben Thiere auf verschiedene Weise vorgenommen, daß, um Schweinefleisch schnell und billig zu produciren, rohe Erbsen 50 Procent besser als gekochte Erbsen oder Mais sind."

Anmerkungen. — Ich weiß, daß junge Erbsen, wenn sie noch nicht ausgewachsen, aber schon voll sind, zum Tischgebrauch reif, fein geschnitten und

den Schweinen als Futter gegeben, sie gut gedeihen und schnell wachsen lassen. Da durch solche bestimmte Angaben Leute angeregt werden, selbst Versuche anzustellen, so habe ich dies angeführt. Ich bezweifle nicht, daß der Schreiber in seinen Ansichten ehrlich ist und Viele, die per Acker mehr Erbsen als Korn ziehen können, werden den Versuch vielleicht profitabel finden. Doch glaube ich, daß in derselben Zeit mehr Fleisch von Erbsen oder Korn angesetzt wird, wenn beides richtig gekocht wird oder wenigstens heißes Wasser auf das Schrot gegossen und dann umgerührt, wie es sollte, wie aus „Viehmästen" zu ersehen ist, als wenn es ungemahlen und ungekocht gefüttert wird. Es unterliegt keinem Zweifel, daß zum Mästen gekochtes Futter besser als ungekochtes ist. (Siehe „Schrot und Heu für Viehmast; das Schrotbrühen ist eine große Ersparniß.")

Schweine füttern. — Erfahrung eines Jowa Züchters und Packers.—Ein Schweine-Züchter und Packer aus Jowa gibt seine Erfahrungen im Geschäft wie folgt: Er hat bewiesen, daß, nachdem seine Frühjahrsschweine ein Gewicht von 300 Pfd. erreicht haben, sie nicht mehr mit Profit wachsen. Seine Schweine wogen am ersten Januar beinahe eben so viel wie am ersten Februar, obgleich er fort fuhr zu füttern. Er empfiehlt gute Behandlung der Schweine. Er würde seine Schweine nie länger als 5 Wochen einschließen, ehe er sie auf den Markt bringen will. Das Futter früh im Herbst waren Kürbis, gedämpft, und mit Middlings im Verhältniß von ungefähr ½ Bushel Middling mit 40 Gallonen der gedämpften Kürbis, gemischt. Sein Zweck war, die Knochen und das Fleisch auszubilden ohne Fett anzusetzen. Dies that er 3 Monate lang und dann that er sie in enge Ställe und fütterte sie mit gedämpfte Middling und Schrot. Nachdem sie eingeschlossen wurden, nahmen sie jeden Tag 2 Pfd. zu bis sie 300 Pfd. wogen und hörten dann auf, merklich zu wachsen.

Anmerkungen. — Wo dieser Mann Middlings brauchte, um seinen gedämpften Kürbis zu verdicken, da wäre gerade die Gelegenheit, Erbsen und Hafer-Schrot zu gebrauchen, da Erbsen und Hafer gewöhnlich zusammen gesäet werden, um den Erbsen Halt zu geben, und sie sich so besser füllen, als wenn sie allein auf dem Boden liegen. Gekochte oder gedämpfte Kartoffeln, wenn Kartoffeln reichlich sind und die Kürbisse beinahe aufgebraucht sind, oder halb Kartoffeln und halb Kürbisse, sind sehr gut mit Erbsen und Hafer-Schrot verdickt, und wird allgemein als billiger betrachtet, als die obengenannten Middlings.

Schweine. — Korn das beste Futter für, und am besten wenn gekocht.—Ich weiß, daß es immer noch Leute gibt, die es nicht für nöthig halten, das Futter für Schweine oder anderes Vieh zu kochen. Ich beabsichtige nicht, mich hierüber auf Auseinandersetzungen einzulassen. Ich sage, daß uns der gesunde Menschenverstand sagt, daß es besser ist, das Futter beim Schweinemästen zu kochen. Aber ich werde einen Artikel aus dem „American Rural Home" geben, welcher unter obiger Ueberschrift erschien, und dann kann jeder selbst entscheiden, ob es besser ist, das Korn zu mahlen und zu kochen, oder es die Schweine selbst mahlen und kochen zu lassen. Der Artikel lautet wie folgt:

„Korn ist für Schweine das beste Futter und kann in Kolben gefüttert werden während es noch weich ist, aber wenn schon hart, sollte man es gemahlen und mit heißem Wasser begossen oder gekocht werden, weil es durch viele Experimente bewiesen ist, daß Korn auf diese Weise gefüttert ⅓ bis ⅙ mehr Fleisch erzielt, als wenn es ungemahlen und ungekocht gefüttert wird, und ein Bushel sollte bei gut fressendem Vieh 10 bis 12 Pfd. Fleisch ansetzen."

Anmerkungen.—Siehe oben, „Futter für Schweine bereiten, Behauptung, daß Erbsen besser als Korn sind," u. s. w.

Schweinemästen. — Rüben werthvoll dafür.—Die Dublin „Farmers Gazette" bringt Folgendes über den Werth von Rüben und Wurzeln zum Mästen der Schweine. Sie sagt:

„Pastinaken, Carrotten, schwedische Rüben und hauptsächlich Mangelwurzeln, machen Schweine fett. Diese Wurzeln sollten nicht roh gefüttert werden, aber immer gekocht und mit Bohnen, Erbsen, Mais, Hafer oder Gerste zu Schrot gemahlen gemischt werden. Wenn Schweine in dieser Weise mit gekochtem Futter versehen werden, bekommt das Fleisch einen eigenen reichen Geschmack, welcher namentlich für Familien-Gebrauch hochgeschätzt wird."

Store-Schweine.—Werth der Wurzeln dafür.—Der folgende Artikel aus dem „American Agriculturist" wird die Ansicht der „Gazette" bekräftigen und der Liste noch einen Namen hinzufügen. Die gemeine Feldrübe ist wahrscheinlich gemeint, und ich muß hinzufügen, daß, was der „Agriculturist" nicht sagt, die Rüben gekocht werden sollten. Er sagt:

„Store-Schweine gedeihen von Wurzeln mit Schlempe von saurer Milch, Kleie und Wasser gut. Ein Vorrath von Wurzeln reducirt die Kosten des Schweinefutters um ein Bedeutendes. Rüben, die den Kühen nicht gegeben werden können, sind als Schweinefutter zu gebrauchen. Gebe den Schweinen ein warmes, trockenes Lager."

Anmerkungen.—Wenn man die Vieh-Abtheilung nachschlägt, wird man bemerken, daß, wenn die kleinen Wurzeln von der Seite der Rüben abgeschnitten werden, man die Rüben den Milchkühe füttern kann, ohne der Milch einen Beigeschmack zu geben.

Store-Schweine und Zucht-Säue.—Korn und Hafer zusammen gemahlen dafür besser als jedes allein.—Ein Schreiber über dieses Thema sagt:

„Ein Bushel Korn wiegt beinahe zweimal so viel als ein Bushel Hafer, aber zusammen gemahlen giebt die Mischung für Storeschweine und Zuchtsäue ein besseres Futter als jedes Getreide allein."

Bemerkungen.—Es ist nicht zu bezweifeln, daß dieses wahr ist. Hafer ist allein zu leicht und Korn schwerer und wärmer; aber wenn sie zusammen gemahlen sind, vereinigen sie alle Elemente, die für das Wachsthum nöthig sind; aber wenn sie in eine Abtheilung von Artischoken herum laufen können, in dem nächsten Artikel genannt, gedeihen sie eben so gut und mit weniger Schrot. Versuche die Artischoken, wenn etwas Gutes für Schweine gebraucht wird, oder auch für Kinder. Die meisten Menschen mögen sie roh sehr gerne, da sie einen angenehmen süßlichen Geschmack haben. Es wird auch behauptet, daß sie ein gutes Verhinderungsmittel gegen Schweine-Cholera sind.

Wachsende Schweine und Zucht-Säue.—Artischoken wichtig dafür.—Masse, die auf einem Acker gezogen wird.—Prof. Johnson, der Farm-Ueberseher des „Agricultural College" von Michigan, hat den Artischoken, als Futter für die Schweine, viel Aufmerksamkeit zugewandt und hält sie nicht nur für gesund, sondern meint, daß sie das Fleisch süß machen. „Um Fett zu bilden," sagt er, „wird Korn immer am werthvollsten sein; aber um Schweine zu ziehen, und ehe das Mästen anfängt, liefern die Artischoken gutes Futter." Er pflanzte eine Masse in der Nähe des Schweinestalles, trieb die Zucht-Säue zeitig im Frühjahr

hinein und dachte: „Friß Schwein oder stirb!“ wie es ihnen am besten gefiel, aber fand, daß die Artischoken ein üppiges und saftiges Futter für die Säue waren, gerade wenn es am nothwendigsten war und wo es von anderen Quellen nicht zu haben war.

Artischoken.—Masse zu einem Acker.—Arbeit des Ziehens.—Sie wieder los zu werden, wenn man wünscht.—Verhinderung der Cholera u. s. w.—1. Es bedarf wenig Mühe, Artischoken zu ziehen. Pflanze auf gutem Boden, gut gepflügt und gerecht, ziehe Rillen zwei oder drei Fuß auseinander und ein Auge alle paar Zoll eingesteckt und zugedeckt. Das ist die ganze Arbeit, denn sie wachsen rasch und wuchern über die ganze Fläche, dadurch Unkraut verhindernd, hauptsächlich nach dem ersten Jahre. Sie tragen von 300 bis 800 Bushel oder mehr pro Acker; die Schweine wühlen sich alle, die sie wollen, aus und, indem man sie im Juni pflügt, wenn sie ungefähr einen Fuß hoch sind, rottet man sie aus. Mein Vater hat sie immer, uns Kindern zum Vergnügen, am Garten-Zaun entlang gepflanzt, aber vor sechzig Jahren wußte man wenig von ihrem Werth für Schweine. Ich habe manche zum Rohessen oder für die Mutter zum Einlegen ausgegraben, wenn die Gurken vor Frühjahr alle wurden. Natürlich schadet der Winter ihnen nicht. Ein Schreiber sagt in Bezug auf die Gefahren vor Frost bei gewöhnlichen Wurzeln: „Beeten vertragen nur wenig Frost, Rüben werden durch Frost ein wenig verbessert, Carrotten vertragen viel Frost, aber Pastinaken, Haferwurz und Artischoken können zu ihrem Vortheil den ganzen Winter draußen bleiben.“

2. Verhinderungsmittel der Cholera. — Ein anderer Schreiber sagt: „Wo die Artischoke viel gepflanzt wird, hat die Cholera nur kurze Zeit geherrscht.“

Aepfel gut für Schweine. — Schweine welche in Obstgärten umherlaufen zerstören die Aepfelmotte. — Gefallene Aepfel können gesammelt und mit Vortheil Schweinen, Pferden oder Kühen mäßig gefüttert werden. Aber wenn man genug Schweine hat, alle zu vertilgen wie sie fallen, ist es wohl am besten, man läßt sie in den Obstgarten, da die, welche früh fallen, hauptsächlich die Schwabe enthalten, deren Stich, bis in das Herz dringend, die Ursache ist, weshalb der Apfel so früh fällt. Das Wort „Coblin“, wie Shakespeare es schreibt, bedeutet, „beinah' ein Apfel;“ daher haben wir die Coblin-Motten, welche frühfallende Aepfel verursachen und welche, wenn die Aepfel nicht gefressen oder aufgelesen und aus dem Obstgarten entfernt werden, wieder auf den Baum zurück gehen, um weiter zu zerstören und sich zu vermehren. „Das Fortschaffen der früh gefallenen Aepfel zerstört auch zu gleicher Zeit die Schwabe und rettet die andern Aepfel, welche noch an den Bäumen sind.“

Säue, welche ihre Ferkel fressen; es zu verhüten, und die Gewohnheit zu heilen. — 1. Um es zu verhindern, halte einen Trog mit der folgenden Mischung, wo alle Schweine daran können: Holzasche, Schwefel, Salz und pulverisirte Holzkohle, zu gleichen Theilen gemischt und achte besonders darauf, daß die Säue während diesem Zeitpunkt davon fressen; dann, wenn sie anfangen, ihre Jungen zu fressen, gebe ihnen, in kleinen Stücken, ein Pfund gesalzenes Schweinefleisch, und nach 10—12 Stunden gebe ihnen eben so viel, wenn sie es fressen, und beachte auch, daß sie oft von der Mischung zu schmecken bekommen.

2. Die Angewohnheit zu heilen. — Ein wenig Salz täglich und eine Handvoll Holzkohle einmal wöchentlich für jedes Schwein wird Cholera und andere Krankheiten fern halten; dann, wenn die obige Mischung so gehalten wird, daß die Schweine jeder Zeit daran können, garantirt der Verfasser, daß sie dem Salz und Holzkohle vorzuziehen ist. Dennoch, wenn Cholera in der Nachbarschaft herrscht, würde er rathen, das Vorbeugungsmittel zu befolgen, welches Antimon, Salpeter u. s. w. enthält, mit Salz und Holzkohle. Bleibe auf der sicheren Seite, ist ein altes Sprichwort, wonach man sich richten sollte. Und indem man ihnen giebt, was ihr Körper verlangt, verhütet man, daß sie ihre Ferkel fressen.

Schorf an Schweinen. — Mittel dagegen. — Wasche die Schorfhaare und alle Theile, welche mit Schorf bedeckt, jeden Tag fünf Minuten lang mit Buttermilch.

Ein Farmer, welches dieses so oft versucht hat, daß er dessen sicher ist, sagt: „Es heilt den Schorf sicher und gründlich."

Läuse an Schweinen.—Einfaches Vertreibungsmittel. — „1 Unze Carbolsäure zu 10 Unzen Wasser macht eine Flüssigkeit, die alle Läuse vertreibt, ohne dem Schweine zu schaden." Dann würde es bei anderen Thieren, z. B. Kühen, Katzen, Hunden, Hühnern u. s. w. auch helfen.

Nierenwurm bei Schweinen und "Fluke" (Würmer-Krankheit) bei Schafen. — Mittel dagegen. — Der „Rural Alabamian" behauptet, daß der Nierenwurm bei Schweinen und der „Fluke"(Band-)Wurm, welcher die Leber von Schafen angreift, einer und derselbe ist. Ein parasitisches Insekt — ein Insekt, welches seine Nahrung von anderen Thieren zieht, wie Läuse an andern Thieren oder Würmer in denselben — und der Redakteur behauptet, „daß Lauge, aus harter Holzasche gemacht, wenn sie täglich gegeben wird, dagegen helfen wird, auch wenn man Terpentinöl auf die Lenden reibt."

Anmerkungen.—Es ist nicht gesagt worden, wie viel gegeben werden soll, aber wir denken, wenn 2 bis 3 Eßlöffel voll starker Lauge zwei bis dreimal täglich in Schlempe gegeben würde, wäre es hinreichend. Natürlich kann dies nicht unverdünnt gegeben werden, sonst würde es die Schleimhäute von Maul, Schlund u. s. w. zerfressen, da Kühe getödtet wurden, weil sie Lauge getrunken, wo sie sie bekommen konnten. Aber warum nicht Salz und Asche gemischt, statt Salz und Holzkohle, wie oben bemerkt? Wenn sie genug davon nehmen, so bezweifle ich nicht, daß es eben so gut und in solchen Fällen werthvoll ist.

Korn und Schweinefleisch.—Wie das meiste daraus zu bekommen durch Fütterung.—Der „Chicago Herald" theilt seinen Lesern mit, daß „ein Ohio Schweinezüchter durch Erfahrung gelernt hat, daß ein Bushel Korn auf dem Kolben gefüttert nur 9 Pfund Fleisch produzirt, während die gleiche Quantität gemahlen und das Schrot roh gefüttert 12 Pfund erzielt; aber ein Bushel Korn gekocht giebt 13 Pfund, während, wenn es gemahlen und das Schrot gekocht, 16½ Pfund hervorbringt."

Anmerkungen. — Nun Farmer, behaltet den alten Plan und seid mit 9 Pfund zufrieden oder gebraucht die neue Methode und erhaltet 16½, wie es Euch beliebt. Obgleich nicht jedes Experiment diese Zahlen erreicht, so wird man ihnen ohne Zweifel sehr nahe kommen.

Geflügel.

Hennen, Küchlein, Truthähne, Enten und Gänse. — Wie man im Winter für sie sorgt, in einem großen Maßstabe. — Der Stall dafür, die beste Brut ꝛc. — Da es durch die Zeitungen in den letzten Jahren erschöpfend nachgewiesen worden ist, daß Geflügelzucht in einem größeren Maßstabe als etwa 50 Hennen nicht ohne Gefahr betrieben werden kann, so schlage ich eine andere Idee vor, indem ich den Bericht eines Comites vom New Yorker Farmer-Club anführe, der mir durch den "Hearth and Home" zu Gesicht kam. Alles, was nöthig ist, um das Geschäft in großem Maßstabe zu betreiben, ist zu wissen, wie, und dies erfährt man aus diesem Bericht von Einem, der es erprobt hat, nach jahrelanger Erfahrung, daß es gethan ist und deßhalb wieder gethan werden kann. Das Comite war ernannt vom Club, Geflügelhöfe zu besuchen und die beste Methode zu erfahren, wie man Federvieh durch kaltes Wetter hindurchbringt, und dessen Bericht lautet folgendermaßen:

„Am letzten Mittwoch verbrachten wir den Tag auf der Farm von Warren Leland, 25 Meilen nördlich von dieser Stadt (New York) in Rye Station, und haben von einer sorgfältigen Besichtigung seiner Höfe Ideen gesammelt, die wir für wichtig halten. Wir sehen ihn im Besitz von 150 Truthähnen, etwa 300 Hennen, einer großen Schaar Enten und mehreren Dutzend Gänsen, die er durch den Winter bringt, ohne durch irgend eine Krankheit ein Stück seines Geflügels zu verlieren und ohne ihre Füße und Beine erfrieren zu lassen. Wir hören, daß er nie unter seinem Geflügel Krankheiten hat, daß er den größeren Theil seiner Hennen im Frühjahr zum Brüten setzt, und jede von ihnen erzielt eine durchschnittliche Brut von 10 Küchlein, so daß er etwa 3000 Küchlein von seiner gegenwärtigen Schaar züchtet; seine Verluste sind sehr gering. Wie kommt das? 1. Seine Hennen, Enten und Gänse haben die besten Winterquartiere, die wir je für das Federvieh eingerichtet gesehen haben. Ihre Hauptbarracke oder Hühnerstall ist ein Steinhaus von 75 Fuß Länge und 20 Fuß Weite, nach Süden mit der Front. Die Oeffnungen auf der Nordseite sind klein und mit Fensterglas versehen, und in einigen Fällen mit doppelten Rahmen. Die auf der Südseite sind viel größer, mit doppelten Thüren, die an sonnigen Tagen offen stehen. In der Mitte der Nordseite ist ein weiter alterthümlicher Heerd mit Krahn und einem großen Feldkessel. Beinahe jeden Tag im Winter wird das Feuer angezündet und mit Knorren, Stumpen und alten Blöcken unterhalten, die sonst doch nur im Holzhofe herumgeworfen würden. Die Mauern sind von Stein und der Boden von Fels oder Erde, so daß das Feuer ohne die geringste Gefahr sich selbst überlassen werden kann. An kalten Tagen und an kalten regnerischen sammeln sich die Hennen um dieses Feuer und wärmen sich und putzen ihr Gefieder. Der Ofen kann leicht geschlossen oder das Brennholz in die Mitte des Hauses gerollt und Federn oder Schwefel zur Räucherung benutzt werden. Dies geschieht, sobald Hühnerläuse da sind, und die Oeffnungen des Hauses können geschlossen werden, um den Rauch so lange zu halten, bis er in jeden Riß eindringt. Er findet Rauch besser als Carbolsäure oder Petroleum, oder sonstige Mittel, um das Ungeziefer zu vertreiben.

„Die Hühnerstangen sind von Eichenholz, 1 Zoll dick und 2½ Zoll weit und an das Sparrwerk nahe dem Gipfel befestigt. Sie sind in verschiedenen Höhen und in angemessenen Zwischenräumen genagelt. Etwa 2 Fuß unter den Hühnerstangen ist ein Brettergerüst, das ziemlich dicht ist. Dies wird von Zeit zu Zeit mit Mörtel und Asche bedeckt. Etwa ein Mal im Monat werden die Anhäufungen niedergeschaufelt und für das Kornfeld aufgestapelt. Er berechnet, daß ungefähr 50 Hennen im Laufe eines Jahres so viel Dünger erzeugen, als 50 Dollars Knochenmehl

werth sein würde, d. h. wenn er seinen Hennendünger wegwerfen würde und denselben Betrag von Düngersalzen in Gestalt von Knochenstaub kaufte, dieser ihm 50 Dollars kostete. Er hat besondere Aufmerksamkeit der Bequemlichkeit seiner Hennen auf den Stangen gewidmet. Sie sitzen auf 2½ Zoll weiten Stangen, ihre Brustfedern kommen nieder und berühren ihre Füße und schützen dieselben vor'm Erfrieren in den kältesten Nächten. Natürlich ist dort kein Mangel an trockener Asche in ihrem Hause, und er bemerkt, daß, nachdem das Feuer ausgeht, die Hennen den Herd als einen Platz zum Nisten benutzen und die Asche durch ihre Federn schütteln. Sie lieben es und es hält sie gesund und behaglich.

„Der Abfall von der Farm, als Eingeweide, Federn, Köpfe, Fettstücke und alle die Abfälle aus der Küche werden in das Haus geworfen, wo die Hennen daran herumpicken und essen, was ihnen schmeckt. Sobald dann der Frühling kommt, wird dieser ganze Kram zusammengeschaufelt und herausgescharrt, gedüngt und auf das Kornfeld gefahren. Außer diesem Abfall frißt sein Geflügel etwa 1 Bushel Korn jeden Tag im Winter und ½ Bushel im Sommer. Er bebaut große Kornfelder, weil er vielen Dünger hat, um die Ernte damit zu ziehen. Nachdem im Frühjahr eine Henne gebrütet hat, wird ihr Nest herausgenommen, das Stroh verbrannt und der Kasten inwendig und außen weiß gewaschen, dann mit frischem Stroh gefüllt und für eine andere Familiengesellschaft zurückgestellt.

Beste Zucht. — „Nach vielen Versuchen bezüglich der Zucht hat er sich endlich für weiße Brahmas entschlossen. Sie legen durchschnittlich im Jahre mehr, sind die besten Mütter und die Küchlein wachsen am schnellsten. Im Sommer hält er sein Geflügel in einem großen Hühnerhof und treibt es sich eine halbe Meile oder mehr auf den Feldern herum auf der Suche nach Heuschrecken und Käfern, nebst einer Handvoll Korn Morgens und Abends. Ein Mann hat außer der Sorge für die Küchlein und jungen Truthähne wenig im Frühjahr und Sommer mit ihnen zu thun. Im Winter erfordern sie nur wenig Aufmerksamkeit, und dieser Mann paßt dann auch auf die Kälber und Lämmer auf."

„Die Kosten seines Geflügels—und oft schlachtet er in einer Saison 300 Truthähne und 3,000 junge Hühner—schätzt er auf etwa 200 Bushel Korn und den Lohn seiner Leute auf die halbe Zeit. Sein Gewinn läßt sich nicht so genau angeben, da das Geflügel sehr viel von einer großen Familie gegessen und nach der Metropole gesandt wird, wenn die Preise hoch sind oder die Zufuhr mangelhaft in der Güte. Er zählt nicht die Anzahl seiner Eier genau, denn im Allgemeinen sei es das Beste, daß man aus einem Ei von einer guten Henne einfach ein Küchlein erzielen sollte. Das Comite schließt seinen Bericht durch den Ausdruck der Meinung, daß die gewöhnlichen Ansichten über Geflügelzucht immer in großem Maßstabe irrthümlich sind. Es ist immer wieder und wieder in diesem Club und in Farm-Journalen erwähnt worden, daß es sich nicht lohnt, mehr als 50 Hennen zu halten; wenn Einer sich eingehender mit dem Geflügelzuchtgeschäft abgiebt, dann sei dabei ein Nachtheil von Läusen und Roup und Zipp und Cholera und das plötzliche Absterben von Hennen und Küchlein durch unbekannte Ursachen zu erwarten. Dies ist eine Täuschung. In der oben beschriebenen Manier vermittelst Rauch und Kalk und Asche und einem Feuer, durch Reinlichkeit und einem großen Hof bei mildem Wetter, sehen wir Hrn. Leland etwa 4,000 Stück Federvieh durch die Saison bringen, jahraus jahrein ohne Unglück oder Verlust und mit Unkosten, die sehr gering und auf einer großen Farm kaum merkbar sind."

Bemerkungen. — Ich wünsche hier besonders von 2 Punkten zu sprechen, die nach meiner Ansicht eines absoluten Vertrauens würdig sind. Zuerst, die Hühnerstangen sollten aus 2½x1 Zoll dicken Brettern gemacht werden, so befestigt, daß sie auf der flachen oder breiten Seite sitzen; dieses Sitzen ist nicht nur bequemer für die Henne, nein, sie braucht auch ihre Zehen nicht um eine Stange zu klammern, um ihre Stellung behalten zu können, da dies die Sehnen dehnt und sie für das Erfrieren im Winter empfänglicher macht. Und zweitens, diese Bretter werden beim Einschrumpfen nicht offen spalten, was, wie jeder weiß, Stangen thun, so verhütend, daß sie für die Läuse einen Zufluchtsort direct unter der Henne

bieten, was schwerer in's Gewicht fällt, als man vermuthen würde. Ein anderer Gedanke ist der Beachtung werth. Hr. Leland hält Räucherung, Rauch von Federn, oder Schwefel für besser als Petroleum oder Karbolsäureanstrich. Es besteht darüber kein Zweifel, da der Rauch jede Ritze und Spalte erreicht, während beim Bestreichen viele übersehen werden. Und die Idee von einem Rauchfang und einen ziemlich großen Herd in dem Hühnerhause ist wirklich die größte Idee von allen, denn dadurch erhält er Wärme, Leben und Gesundheit für sein Geflügel in feuchtem sowohl als kaltem Winterwetter. Richte die Größe des Hauses im Verhältniß zur Anzahl des Geflügels ein, das du zu halten wünschest. Nun, alles was erforderlich ist, zu beachten, bevor man sich mit Geflügelzucht abgiebt, ist, was verlangt der Markt in meiner Nachbarschaft oder im Bereich der Orte, die ich mit der Bahn schnell erreichen kann? Indessen, da einige Leute ihre Pflichten gegen ihr Geflügel vernachlässigen werden und dann von letzterem einige Cholera, Zipp, Roup u. s. w. bekommen werden, so will ich einige der besten Mittel für sie anführen, die Art des Fütterns, die für's beste gehaltenen Futtersorten, ihr Bedarf an reinem Wasser, Staubbäder u. s. w. Ich werde die Namensreihenfolge umdrehen und beginne mit

1. Staubbäder.—Nothwendig für Geflügel, um es frei von Läusen zu halten. — Wenn du keinen Herd im Geflügelhause hast, wie im obigen Falle, nimm trocknen feinen Sand oder trocknen Straßenstaub, 20 Maß (die Größe des Maßes richtet sich nach der Anzahl der für sie bestimmten Hennen), Holzasche 5 Maß und Schwefelblume 1 Maß, und mische alles gut durch und stelle es in große niedrige Kisten oder in eine Ecke des Geflügelhauses, jedenfalls vor Regen und Schnee geschützt. Sie lieben es, sich darin zu baden und zu stauben, ebenso als Knaben sich gerne baden und an einem warmen Sommertage sich im Flusse belustigen; außerdem hält es die Läuse ab, das Geflügel zu belästigen, wenn das Haus und die Stangen von ihnen durch Bestreichen oder Räuchern frei gehalten werden. Folgendes wird als eines der besten Anstreichmittel für ein Geflügelhaus, Stangen ꝛc. gehalten.

Läuse im Geflügelhause; der beste Anstrich, sie zu vernichten.— Nimm 1 Pfund harte Seife, dünn zerschnitten, und thue sie in einen eisernen Kessel mit Wasser, 2 Quart oder je 1 Quart weiche Seife und Wasser, und hitze es bis es kocht, dann nimm es vom Feuer und rühre 1 Qt. Petroleum hinein, so lange umrührend, bis letzteres in der Mischung ganz aufgesogen ist. Dies muß in einem gewöhnlichen Eimer heißen Wassers gut umgerührt und sofort an die Stangen und in jede Ritze am Hause gestrichen werden, wo die Stangen befestigt sind, und wenn in dieser Beziehung genug geschehen ist, wasche die ganze Innenseite des Hauses und jede Nestkiste (nimm das Nest vorher heraus und verbrenne es und thue frisches Stroh hernach hinein) und du kannst die Gewißheit haben, eine gehörige Säuberung von den Läusen erreicht zu haben. Ich nahm die Mischung vom „New York Rural," 30. August 1884, was als neuestes Mittel hierfür angesehen werden kann; es gleicht Prof. Beal's Mittel sehr, „Rindenläuse an Fruchtbäumen zu tödten." Ich weiß, es wird sich als verderblich für alle Läuse erweisen, die in seinen Bereich kommen.

2. Das folgende ist aus dem „Amerikanischen Agriculturist," ziemlich verschieden vom obigen, wirkt aber auch sehr durchschlagend und mag deshalb einigen

Leuten passen dadurch, daß man jeden Krampen und alles Andere vom Geflügelhause entfernt, bevor man mit dem Anstreichen beginnt. Die Karbolsäure ist ohne Zweifel ebenso wirksam als die Seife und das Petroleum, und mag nach Belieben anstatt des ersten obigen verwendet werden. Dieses Mittel war als Antwort auf eine Anfrage von O. Kellogg von Bradford Co., Pa., gegeben, dessen Geflügel mit Läusen heimgesucht war und der nun zu wissen wünschte, wie er dieselben los werden könnte. Der Redakteur sagt:

„Nimm aus dem Hause jede Stange, Nestkiste oder bewegliche Sache heraus; schaffe alle Latten, Krampen oder sonst etwas fort, wodurch ein Riß entstanden ist, so daß die Innenseite glatt ist. Dann mache einen Anstrich von frischem Kalk, in welchem 1 Unze Carbolsäure zu einem Eimer voll Wasser gegossen wird. Wasche das Haus hiermit ordentlich durch, dann die Außenseite und beschmiere die Stangen mit einer Mischung von Schmalz und Petroleum ziemlich dick, so daß, wenn sich das Federvieh darauf setzt, sie etwas davon an ihre Federn bekommen werden. Streiche auch etwas davon jedem Thiere unter die Flügel. Dies reinigt das Haus, und die Hennen werden sich selbst reinigen, wenn nicht neuer Vorrath vom Hause aus geliefert wird. In einem Monate oder früher wasche das Haus gelegentlich wieder und beschmiere die Stangen; achte darauf, alle Löcher und Risse in den Löchern zu füllen. Es würde sich lohnen, die Stangen über ein Feuer zu halten, von Stroh, und sie der Flamme auszusetzen, bevor man sie beschmiert."

3. Läuse am Geflügel.—Eine Salbe oder Schmiere dafür.—Wenn irgendwelche Läuse am Geflügel selbst sind, beschmiere, außer das Haus nach einer der obigen Methoden zu reinigen, den Hals und Kopf, wenn sich einige dort zeigen sollten, und unter den Flügeln, um den After herum und innerhalb der Beine, Füße ꝛc., jede Stelle, wo die Federn nicht dicht gewachsen sind, mit Schmalz, das ziemlich gut mit Schwefelblume verdickt ist, 1 Unze wenigstens zu 1 Pfund Schmalz. Schwefel mit Schmiere bedeutet für Läuse den Tod, aber mag dies sein, wie es will, die Läuse können nicht an die Stangen oder Bretter krabbeln, wenn sie so reichlich, als sie sollten, gebraucht werden und eine gute Lage von der Salbe darüber geschmiert ist; und ich sehe keinen Grund, weshalb etwas Petroleum, vielleicht 2 Eßlöffel voll zu jedem Pfund Schmalz, nicht hinzugefügt werden sollte mit der Schwefelsalbe für das Geflügel sowohl als für die Stangen ꝛc.

Wenn Geflügel dicht mit Läusen bedeckt ist, mag man etwas Insektenpulver unter das Gefieder stäuben, gerade nicht viel, mit Staubbälgen, wie man sie für Wanzen an den Bettstellen benutzt. Auf jedem Falle halte entweder das Geflügel von Läusen frei oder halte überhaupt keins. Wenn man kein Insektenpulver bei der Hand hat, stäube Schwefel unter die Federn, was ebenso gut ist; wenigstens behaupten Viele, dies sei vollständig genügend. Es wird in dem nächsten Absatze von dem „Iowa State Register" empfohlen.

1. Zu verhüten, daß Läuse an Bruthennen bleiben.—Lege 2 oder 3 Blätter Tabak in das Nest einer brütenden Henne, lege die Eier darauf und dies wird alle Läuse, welche an den Hennen sitzen, tödten oder vertreiben und verhüten, daß sie überhaupt sich an ihr festsetzen, was während des Brütens oft geschieht, selbst wenn sie nicht gleich anfangs auch an ihr waren; und

2. Schwefel unter das Gefieder gestreut, wenn man keinen Tabak haben kann, ist auch gut, die Läuse am Geflügel zu vernichten und sie fern zu halten.

3. Ein anderer Schreiber sagt wieder, thue einen Eßlöffel voll Schwefel in das Nest einer Henne oder eines Truthuhnes, die man setzen will, und dies wird alle Läuse an dem Geflügel vernichten und auch verhüten, daß sie in's Nest kommen

und so das Brutthier beläſtigen. Dies ſollte nicht zu reichlich angewendet werden, damit es nicht die jungen Küchlein ſchädigt, wenn ſie ausgebrütet ſind. Das einfache Beſchmieren der Köpfe von ſehr jungen Küchlein wird die Läuſe abhalten, ſich an ihnen feſtzuſetzen. Das alte Neſt ſollte ſtets herausgenommen und verbrannt und neues Stroh für jedes Setzen eingelegt werden. Die Neſtkiſte ſollte auch immer wieder bei jedem Setzen weiß gewaſchen werden.

4. Es wird auch behauptet, daß Schweinsborſten anſtatt des Strohes fürs Neſt, niemals mit Läuſen behaftet ſind. Ein Schreiber behauptet, daß 9 unter 10 Hennen die ſtarben, an den Folgen von Läuſen ſtarben. Dann, um Himmelswillen, wie wir oft ſagen hörten, haltet eure Hennen von Läuſen frei, oder, wie geſagt, haltet überhaupt kein Geflügel. Sobald man eine Henne ſchwach werden ſieht, ſobald ſie die Nahrung verweigert und der Kamm an den Spitzen oder Ende blau oder dunkel ausſieht, faß ſie und ſeht nach den Läuſen, und habt ihr ſie gefunden, vertreibt ſie ſofort, wie ich angegeben habe; reinigt das Haus, erneuert das Staubbad und ſtellt alles wieder in vorzüglicher Ordnung her, und paßt auf!

Waſſer rein und klar.—Seine Wichtigkeit täglich für's Geflügel. — Ein Schreiber im „Fancier's Journal" glaubt, daß Cholera das Geflügel ſelten beläſtigen wird, wenn es täglich genügend reines Waſſer hat, und daß „Vernachläſſigung es hinzuſetzen, eine der ſchlimmſten Formen von Grauſamkeit gegen Thiere iſt." Ein anderer Schreiber ſagt: „Geflügel ſollte ebenſo regelmäßig mit Waſſer verſorgt werden wie Pferde, Rindvieh oder andere Hausthiere." Dieſe Erklärungen von Leuten, die es wiſſen, ſollten als das „Wort für den Weiſen" gelten. Das Stärkemittel weiter unten kann gelegentlich in das Trinkwaſſer gethan werden, ſo wie dort vorgeſchrieben. Man hält es für nothwendiger im Winter als im Sommer, wenn nicht unter ihnen in der Nachbarſchaft Krankheit vorherrſcht. Einige Worte nun in Bezug auf Futter für das Geflügel, Nothwendigkeit zur Abwechſelung u. ſ. w.

1. **Futter.—Verſchiedene Sorten nöthig für Geflügel zum Gedeihen.**—Es iſt Gebrauch geweſen, das Geflügel beinahe gänzlich mit Korn, Winter ſowohl als Sommer zu füttern. Aber, wie in anderen Dingen, hat man auch hierin große Neuerungen getroffen und man hat gefunden, daß man ihnen nothwendiger Weiſe ebenſo oft Abwechſelung in der Nahrung zukommen laſſen ſoll als Menſchen oder anderen Hausthieren, wenn ſie gedeihen ſollen. Korn, Buchweizen, Hafer, gekochte Pflanzenſtoffe jeder Art, Fleiſch, gekocht und roh, Frucht, Abfall vom Tiſch, grüner Kohl im Winter, als ein Erſatz für das zarte Gras, das ſie im Sommer freſſen. Einige halten es für wichtig, ihnen feingeſchnittenes Grummet zu geben, aber der Kohl oder andere Pflanzen gekocht, wie oben erwähnt, füllen den Platz deſſelben völlig aus; aber eins oder das andere, oder beides zu verſchiedener Zeit der Abwechſelung wegen, würde beſſer ſein. Saure Milch ſoll auch eines von dem beſten Futter für Geflügel ſein (beſonders für junge Küchlein), das ihnen gegeben werden kann, ſagt der „New York Herald." Da ſie bei ſaurer Milch wundervoll gedeihen mag man ſie ihnen anſtatt des Waſſers mit großem Vortheil verabreichen.

2. **Korn.** — Abends, im Winter, iſt es ſehr werthvoll wegen der geſteigerten Wärme die es ihnen während der kalten Monate giebt, während das andere Getreide im Sommer für allgemeines Futter beſſer iſt. Hier und da gemiſcht, zu einer Zeit ein Futter von einem, dann das andere.

3. **Buchweizen** ist als Fettmacher besonders zu schätzen und befördert auch das Eierlegen, abgesehen davon, daß er vom Geflügel allgemein gern gefressen wird.

4. **Hafer** ist beim Geflügel nicht beliebt, wenn nicht gemahlen und zu Teig gebildet, ohne Zweifel deshalb nicht, weil das Samenkorn zu lang ist und der Schärfe der Enden wegen, die das Schlucken erschweren.

5. **Feiner Kies,** wenn sie ihn nicht bequem und in der Nähe haben, sollte stets dort gehalten werden, wo das Geflügel scharren und herumpicken kann, wie es täglich thut, um ihn in beträchtlichen Mengen zu verschlucken, als ein Mittel, um das Futter im Magen zu zerschneiden.

6. **Holzkohle,** fein gebrochen, sollte stets ihnen ein- oder zweimal die Woche zu jeder Jahreszeit gegeben werden.

Das Aufziehen von Küchlein von einer Stadtfrau berichtet. — Das Folgende wurde durch den „Country Gentleman" berichtet. Die Frau sagt:

„Ich habe Küchlein mit der Hand aufgezogen; hatte 103 auf einmal, und niemals ein Insekt (Läuse) an ihnen. Ich that Schwefel unter ihre Flügel und auf die Hinterköpfe, und ein- oder zweimal that ich eine Prise in ihr Futter und sie blieben völlig frei von dieser aussaugenden Pest. Da ich von Küchlein rede, möchte ich zum Besten der Anfänger in der Küchleinzucht sagen, daß ich nie einen Fall von Zipp unter meinen Küchlein hatte; nie sah ich eins damit behaftet. Ich glaube, der Grund war, daß ich sie nie im Feuchten laufen ließ, und wenn ich irgend eine Neigung zur Lockerheit der Eingeweide sah, that ich stets eine reiche Dosis Cayenne-Pfeffer täglich in's Futter, bis sie geheilt waren, und so verlor ich von 109 Küchlein, die ich ausbrüten ließ, nur 4, und noch dazu starben diese durch Zufall — Bretter fielen auf sie. Ich richtete mir „meinen Hof", wie ich es nannte, ein mit Brettern gestützt gegen Pfähle, die in's Gras getrieben waren; und dann bedeckte ich den ganzen Platz mit einem Mosquitonetz, um die Kleinen darinnen zu halten, und zu verhüten, daß die Alten den kleinen Küchlein das Futter wegfraßen. Küchlein müssen alle 3 oder 4 Stunden zuerst gefüttert werden (laß mich hier sagen, ich meine nicht den ersten Tag, sondern nachher). Ich fürchtete niemals Habichte, denn wir hielten „Guinea"-Hennen, und verlor nie ein Küchlein. Viele Leute auf dem Lande haben ihr Erstaunen ausgedrückt, daß ich, eine Frau in der Stadt, Küchlein aufziehen könnte, die nie das Zipp hatten. Durch große Sorgfalt erreichte ich es. Nie laß ein Küchlein sein Futter naß nehmen, und es wird nie das Zipp bekommen. Ich hatte stets viel Kohlenasche für die kleinen Dinger, um sich darin zu rollen und darin herumzupicken; Asche, keine ausgeglühte Kohle. Wenn eine Anzahl Küchlein an einem Platze sind (ich hatte etwa 30 an jedem), so muß die Asche ein Mal die Woche gewechselt werden, so lange sie noch sehr jung sind, jeden anderen Tag, wenn sie älter werden."

Ich will zum Besten für Andere erwähnen, daß ich einmal eine Familie letzten Sommer (1884) in einem Dorfe in Ohio besuchte, wo die Frau etwa 100 Küchlein in einem Raume von nicht ganz 2 Ruthen im Quadrat aufzog. Ich sagte ihr, „Sie haben 4 Mal soviel Küchlein in diesem Hofe, als sie haben sollten" u. s. w. Die Cholera stellte sich ein und sie verlor eine große Anzahl bald nachher.

Viele Leute in verschiedenen Landestheilen gebrauchen einen von den Brütemaschinen, wie man sie auf Fairs sieht, zum Ausbrüten und Aufziehen von Küchlein. Einige gebrauchen Lampenhitze, um die Eier auf etwa 103 Grad F. zu halten und andere benutzen die Hitze, die durch das Gähren von Pferdedünger entsteht, zum selben Zwecke; aber bevor Jemand auf diesen Plan gehörig eingeht, sollte er sich erst vergewissern, daß er nicht bezüglich der Information, die sie über das Unternehmen erhielten, beschwindelt und getäuscht worden ist. Um richtige An-

leitung zu geben, würde es viel mehr Raum erfordern, als ich geben kann, daher diese Warnung. Es giebt kein Patent für den Gebrauch von Pferdedünger, noch wüßte ich eins über den Gebrauch von Lampen; jedoch über einige Formen des Apparates, der damit zusammenhängt, giebt es, wie ich glaube, Patente.

Bemerkungen. —Denke hier daran, Vorsorge mit Schwefel verhütet Läuse. Etwas Cayennepfeffer in's Futter gestreut, wenn sich Durchfall zeigte, rettete sie. Sie aus nassem Gras zu halten, schützte sie vor Zipp und ohne Zweifel auch Cholera. Die Kohlenasche lieferte das Staubbad und ihre Sorgfalt im öftern Wechseln der Asche und das Halten von nur etwa 30 an einem Platze oder Hofe, wie sie ihre verschiedenen Einzäunungen nennt, hielt sie in einem gedeihlichen und gesunden Zustande. Denke auch daran, daß Guinea-Hennen das specielle, richtige Ding gegen Habichte sind (siehe ihren Werth auch unten in Gärten als Vertilger von Wanzen und allen Insekten darin).

1. **Hühner-Cholera.—Erfolgreiche Mittel.**—Es ist eine ausgemachte Thatsache, daß wenn Hühner warme und trockne, aber gut gelüftete Häuser haben, von der Größe, die zu ihrer Anzahl paßt, und mit Staubbädern, gut gefüttert werden und freien Zugang zu reinem Wasser täglich haben, sie bei gehöriger Sorgfalt kaum jemals Cholera oder andere Krankheiten bekommen.

1. Es hat sich gezeigt, daß Zwiebeln, zerhackt und in's Futter einmal des Tages einige Zeit hindurch gethan, dann einmal die Woche, und auch zerriebener Ingwer, ein wenig (ich möchte sagen soviel als sie gerne fressen) in ihre Mahlzeit bei ihrer nächsten Fütterung, jeden Tag oder zwei die Cholera heilen wird, und behaupte ich, daß sie verhütet wird, wenn man Obiges füttert, sobald es bekannt ist, daß sie in der Nachbarschaft aufgetreten ist. Ein Schreiber sagt: Rohe Zwiebeln und ein wenig Ingwer sind das Beste zum Kuriren von Cholera, wenn die Krankheit noch nicht zu weit vorgeschritten ist, und er fügt hinzu: auch zu viel ganzes Korn haben wir für schädlich befunden; es sollte in Mehlform sein und nur 1 Mal in 3 oder 4 Tagen bei heißem Wetter verabreicht werden.

2. Gewöhnlicher rother oder Cayennepfeffer, 1 Theelöffel voll in 1 Quart Milch, oder 1 Quart Mehl, sagt Frau J. C. Duvall von Jamestown, Pa., ist die Art, wie ich meine Hühner kurirte. Ich weiß, daß sowohl Cayennepfeffer als Ingwer bei Cholera gute Dienste leisten, oder bei Lockerheit der Eingeweide bei Menschen, weshalb sollten sie es nicht bei diesen kleineren Thieren? Es muß der Fall sein. Ein Geflügel-Liebhaber (einer der besonderes Gefallen an der Geflügelzucht hat) kurirte Hühnercholera durch Füttern, jeden zweiten Tag, 2 Wochen lang, mit Kleienbrei, in welchen er eine gute Dosis von gewöhnlichem rothen Pfeffer that. „Ein altes Thier," sagt er, „schien bestimmt zu sterben und kroch auf einen einsamen Fleck. Ich aber holte es hervor, gab ihm einen ganzen Löffel Pfeffer alle Stunden, hielt es an einem warmen Orte, und siehe da, in einigen Tagen zeigte es sich, daß es wieder für sich selber sorgen konnte."

3. „Schweineschmalz", behauptet ein Anderer, „kalt in Dosen von einem gestrichenem Eßlöffel voll für 1 Huhn, und wenn nicht besser, in 24 Stunden wiederholt, ist ein erprobtes und wirksames Heilmittel und wird helfen, wenn irgend etwas in der Schöpfung helfen kann."

4. Alaun und grüner Vitriol soll auch ein wohlerprobtes Mittel gegen Hühnercholera sein. Zu geben in folgender Art und Weise: „Bei den ersten Anzeichen

(schwach werden und Durchfall) löse für jede Gallone Trinkwasser 1 Theelöffel von jedem auf und thue es hinein; und zur selben Zeit thue täglich zum weichen Futter ein bischen scharfen Sand im Verhältniß von 1 Theelöffel voll für jedes Huhn. In schlimmen Fällen gieb sogleich, mit der Hand in einen kleinen Teig gemischt, ein Stück Alaun und grünes Vitriol, je von der Größe einer Erbse, und mische auch 1 Theelöffel Sand mit ein wenig Mehl und Wasser für jedes Huhn. Fahre mit dem medizinirten Wasser und gesandeten Futter fort, bis alle Zeichen der Krankheit verschwinden.

2. Hühner-Cholera.—Ein unfehlbares Mittel.—Ein Correspondent des „Blade", glaube ich, sagt: „Ich habe gefunden, daß eine Mischung von 2 Unzen, je rothen Pfeffer, Alaun, Harz und Schwefel, ein unfehlbares Mittel für diese Plage ist. Letzten Sommer verlor ich mehr als 50 Stück gewöhnliches Geflügel durch Cholera, nur meine Buff Cochins blieben verschont. Ich sah zufällig die obige Mischung empfohlen und versuchte sie, mischend 1 Eßlöffel voll in 3 Pints von gebrühtem Kornmehl, und obgleich mehrere Hühner in den letzten Stadien der Krankheit sich befanden, erholten sie sich wieder, und ich habe seitdem kein Huhn mehr verloren. In schlimmen Fällen möchte ich dazu rathen, ½ Theelöffel voll in ein Mehlkügelchen jedem Huhn täglich zu geben, bis es gesund wird. Thue einen kleinen Klumpen Alaun, etwa von der Größe einer Hickorynuß, in ihr Trinkwasser."

Bemerkungen.—Dieses Recept verlangt Harz als eines der Bestandtheile, aber nach meinem Wissen über die Natur von Harz und grünem Vitriol würde ich letzteres bei Weitem vorziehen, und damit würde ich gar nicht in Besorgniß sein. Der Schreiber sagt: „Alaun von der Größe einer Hickorynuß in ihr Trinkwasser." Dieser Betrag, oder 1 Theelöffel voll gerieben, würde das richtige Maß für 1 Quart sein, oder gut genug für ein Dutzend Hühner, und dann würde ich auch dasselbe Quantum grünen Vitriol hineinthun, oder das Stärkemittel unten, wie dort angeordnet. Wenn „Cochins" diese Krankheit nicht bekommen, sind sie dem entsprechend werthvoller als andere Brut.

Raute für Cholera.—Von der „New York Sun". Sie sagt: „Hole einige Cents werth Gartenraute beim nächsten Apotheker und zerbrich sie fein und mische sie mit zerhackten Pflanzen, Mehl und gekochtem Kornmehl. Thue eine Prise von den Rautenblättern täglich in's Futter, bis weiter keine Anzeichen von Cholera vorhanden sind. Jeder Geflügelzüchter sollte ein Beet Raute in seinem Garten zum Gebrauch, wenn nöthig, haben. Für 5 Cents Rautensamen erhält man genug Pflanzen für die ganze Nachbarschaft, und sie wachsen fast überall."

Bemerkungen.—Bei dieser Krankheit, als bei jeder anderen, bei Thieren sowohl als Menschen, wende das Mittel an, das du für das beste hältst, oder das eine, das du versuchen willst, bei den ersten Symptomen, und du wirst nur wenig Mühe und noch weniger Verlust haben.

Stärkungsmittel für Geflügel.—Schwefelsaures Eisensalz, grünes Vitriol, ist oft von Geflügelzüchtern als ein tüchtiges Stärkemittel für Geflügel aller Art empfohlen worden, besonders in der Mauserperiode, außerdem gelegentlich im Sommer, aber öfter bei kaltem Winterwetter. Viele Formeln oder Recepte sind dafür gegeben, aber ich halte das vom „Southern Farmer" gegebene für das beste, das immer fertig für den Gebrauch ist, wenn benöthigt, da es alles in eins gegeben ist und deshalb leicht behalten wird. Es lautet folgendermaßen:

„In 1 Gallone warmen Wassers löse 1 Pfund schwefelsaures Eisensalz (grünes Vitriol) auf und thue dann 1 Unze Schwefelsäure hinzu. Gieße die Mischung in

einen Krug, von welchem es nach Bedürfniß gebraucht werden mag. Zu 1 Quart Trinkwasser thue 1 Theelöffel voll von der Lösung. Es giebt dem Wasser ein rostiges Aussehen und einen scharfen Geschmack."

Bemerkungen. — Es ist ein Mittel gegen Ansteckung, indem es die Trinkgefäße frei von lebenden Bacterien oder Milben hält, von lebenden Thieren, von welchen es kürzlich behauptet ist, daß davon die Menschencholera entstehe. Einmal die Woche, oder so, dann schütte mehr davon in die Trinkgefäße und scheuere sie rings herum mit einem alten Besen, reinige sie hübsch und drehe sie der Sonne zu und trockne sie, nachdem das Geflügel ihren Morgentrunk genommen und auf ihren täglichen Ausflug nach Heuschrecken und anderem Kram gegangen ist.

1. Zipp beim Geflügel. — Ursache und erfolgreiches Mittel. — 1. Ursache. — Obgleich man diese Krankheit für ansteckend und epidemisch hält, d. h. daß sie eins vom andern bekommt und möglicherweise eine ganze Nachbarschaft befallen kann, so soll ihre Ursache doch vom schlechten Wasser herrühren, dem Ausgesetztsein im Nassen und dem Mangel an nährendem Futter. Achte darauf, daß keines von diesen eintritt und halte so das Zipp fern. Das Zipp entsteht durch die Anwesenheit von Würmern oder Maden im Herzen und der Luftröhre, was sie gähnen macht oder, um es vielleicht richtiger auszusprechen, nach Athem schnappen läßt.

2. Heilmittel. — Campherspiritus, 1 oder 2 Theelöffel zu 1 Quart ihres Trinkwassers zu Anfang mag ausreichen zu Allem, was nöthig ist, aber wenn irgend einige schlecht werden, thue ein Stück Camphergummi von der Größe eines Weizenkornes für ein Huhn und einer kleinen Erbse für ein älteres Thier, in die Kehle und halte es dort bis hinuntergeschluckt. Dies soll eine „sichere Kur" sein. Aber ein Theelöffel voll Campherspiritus sollte auch in jedes Quart ihres Trinkwassers geschüttet werden.

3. Tabak. — Räuchere sie, indem du sie in eine Kiste oder Kisten mit einer Pfanne glühender Kohlen thust, worauf fein zerschnittener Tabak geschüttet ist, decke die Kiste zu und räuchere sie, bis berauscht. Sagt B. L. Scott in dem „Blade", „ich garantire für jedes Huhn."

4. Salzbutter hat schwierige Fälle kurirt, eingebend Morgens, wenn sie hungrig sind, wo sie sie sofort fressen. Wenn zum Fressen zu krank, drücke die Butter das erste Mal hinunter, am nächsten Morgen werden sie sie schon von selbst fressen; 2 oder 3 Mal gegeben wird im Allgemeinen genügen. Dies, mit Pfeffer, wird weiter unten empfohlen.

5. Schwarzer Pfeffer. — Eine Frau H. D. Bush aus Saline, Mich., belehrt die „Detroit Post und Tribune": „Nimm den Kornpfeffer und zerreibe ihn, 1 Theelöffel voll in ½ Theelöffel voll Maismehl mit ein bischen Wasser mischend. Oeffne den Schnabel des Huhns und laß täglich eine Pille davon hinuntergleiten, bis geheilt. Eine Dosis wird sie gewöhnlich kuriren."

Ein anderer Schreiber sagt, daß 2 oder 3 Körner von zerriebenem schwarzen Pfeffer in ein bischen frischer Butter (mag frisch gemacht sein, aber ich bevorzuge sie gesalzen wie für den Tisch), 2 oder 3 Mal täglich, eine Woche hindurch gegeben, das Zipp kurirt. Sie werden es ohne Zweifel sogleich fressen, da ich weiß, daß sie den reizenden Geschmack des Cayenne gern haben; weshalb daher nicht den des schwarzen Pfeffers? Ich glaube, der Cayennepfeffer ist für diese Krankheit der beste. Viele

Schreiber besprechen sehr günstig das Geben der Campferpillen, die in ihr Trinkwasser gethan werden, einer weiter unten den Schwefel als ein Vorbeugungsmittel; weshalb sollte nicht der Gebrauch von dem oben bei der Cholera gegebenen Stärkungsmittel ebenfalls ein Vorbeugungsmittel gegen Zipp sein? Ich halte es dafür, wenn 2 Mal die Woche in Wasser mit der sonstigen Pflege angewandt.

2. Zipp bei Hühnern. — Sicheres Schutzmittel. — Ein Correspondent des „Germantown Telegraph", der 70 Hühner voriges Jahr verlor, sagt jetzt: „Daß frisches Wasser täglich mit einem Stück Rollenschwefel darin als ein sicheres Vorbeugungsmittel sich erweisen wird."

Bemerkungen. — Soviel ich den Werth des Schwefels bei Diphtheritis kenne, habe ich großes Zutrauen zu ihm als ein Vorbeugungsmittel gegen Zipp, da beide Krankheiten vermuthlich von lebenden Parasiten in der Kehle entstehen, und Schwefel bedeutet Tod für diese. Ich würde indessen vorziehen, Schwefelmehl dem Wassertroge entlang einzustreuen, um eine bessere Vertheilung desselben im ganzen Wasser zu erzielen. Ein Theelöffel voll für ein Quart würde genügend sein, und dann rühre man das Wasser um, bevor man die Hühner daran läßt. Und erlaubt man ihnen freien Zutritt zu ihm, so werden sie ohne Zweifel nach dem Schwefel picken und ordentlich davon fressen. Mische gelegentlich diesen Betrag von Schwefel in 1 Quart ihres Futters, indem man das zusammen zermahlene Korn und Hafermehl anfeuchtet, wann immer das Zipp vorhanden ist, besonders in nassem Wetter, wenn man sie frei herumlaufen läßt. Es wird sich, soweit ich die Natur des Schwefels kenne, zahlen. (Siehe auch Schwefel bei Roup, unten.) Mit dieser Mischung füttere 2 Mal die Woche, da das Korn oder Kornmehl allein ein zu erhitzendes Futter für warmes Wetter ist. Anderes vorher erwähntes Korn sollte mit Fleischabschnitten, gekochten Pflanzenstoffen ꝛc., das Sommerfutter bilden. Gekochte Möhren sind besonders schätzenswerth.

1. Roup beim Geflügel. — Beschreibung der erfolgreichen Behandlung, Rouppillen, ꝛc. — Ich werde zuerst einen Artikel aus der „London (Ont.) Freien Presse" anführen, da er die Beschreibung davon giebt, ihre Ursache, Behandlung und die Rouppillen, welche in Pulverform gebraucht werden können, dadurch, daß man sie in das Futter von Korn und Hafermehlmaische mischt und sich so die Mühe spart, jedes Huhn zu faffen und in seine Kehle eine Pille herunter zu drücken. Es heißt darin:

„Wenn immer ein Nordoststurm mit feuchtem, frostigem, unangenehmem Wetter vorhanden ist, achte auf Roup. Roup bedeutet für Geflügel starke Erkältung im Kopf, im Unterleib, eine schlimme Kehle und andere Störungen, welche ihre Ursache von Erkältungen haben. Der Ausdruck „Roup" bezeichnet sie alle. Roup ist in gewisser Form ansteckend, während in anderer es in einer Schaar existiren kann, ohne irgend welche andere Hühner außer die schwächlichen zu befallen. Das erste, was man mit dem davon befallenen Thiere thut, ist, daß man die Nasenlöcher ausreinigt, und jeder Züchter sollte eine kleine Spritze bei der Hand haben, die sofort angewandt werden sollte. Roup, wenn bösartig, macht sein Vorhandensein durch einen eigenthümlichen, unangenehmen Geruch bemerkbar. Das kranke Huhn sieht wassersüchtig aus, und ein leichter Druck auf die Nasenlöcher verursacht eine Entleerung, die an Geruch ekelerregend ist."

1. Ueber Roup-Behandlung: „Mache eine Lösung von grünem Vitriolwasser und spritze davon mit der Spritze etwas in die Nasenlöcher und auch in die Kehle hinunter. (Ich würde das Mittel in seiner vollen Stärke für diesen Zweck gebrauchen; denn mit der Säure darin ist es besser, als ohne dieselbe.) Wenn das

Thier in wenigen Stunden nicht besser ist, versuche ein kräftigeres Mittel, was die Einspritznng von einer Mischung mit Carbolsäure ist. Thue 10 Tropfen Carbolsäure zu einem Eßlöffel voll Kohlenöl und spritze eine kleine Quantität in jedes Nasenloch. Dies wird Heilung verschaffen, wenn alle anderen Mittel versagen. Abends und Morgens gieb die Rouppillen oder Pulver entweder in's Futter oder drücke sie in die Kehle hinunter. Thue auch etwas zum Futter der gesunden Hühner hinzu."

2. Rouppillen. — „Wie Rouppillen zu machen," fährt die „Freie Presse" fort, „ist das, was die meisten Leute wissen möchten. Das Fundament aller Rouppillen oder Pulver ist Teufelsdreck. Dieser wird mit Stärke- und Abführmitteln verbunden. Hier folgt die Methode, vermittelst welcher eine große Masse mit geringen Unkosten gemacht werden kann. Nimm je 1 Theelöffel voll Eisensalzsäuretinctur, rothen Pfeffer, Ingwer, Saffran, Potaschchlorat, Salz und zerriebenen Rhabarber; mische es gehörig. Hernach thue 3 Eßlöffel voll Sodahyposulphat hinzu und mische es gut durcheinander. Dann verbinde es mit 1 Unze Teufelsdreck und rühre es zusammen, bis das Ganze vollständig vermischt ist, dabei gelegentlich, wenn nöthig, es mit Castoröl milbernd. Hieraus kann man dann Pillen oder trocknes Pulver machen. Es ist von derselben Zusammensetzung als viele der Rouppillen, die für 50 Cents die Schachtel verkauft werden."

Bemerkungen. — Wenn das Geflügel nicht krank ist, mische es in Pulverform in's Futter, was am wenigsten Mühe macht, aber genug, so daß jedes Huhn davon soviel als eine gewöhnliche Pille bekommt. Wenn man von dem Stärkungsmittel ein bischen in die Nasenlöcher, wie bei No. 1, oben, spritzt, würde nur wenig, etwa ¼ Theelöffel voll, zum Spritzen in die Kehle jedes Mal genügen; und es ginge auch, wenn man es noch halb mit Wasser schwächte. Der Schnabel, Kehle, Augen und Nasenlöcher, falls stark mit dem Abfluß angefüllt, sollten mit warmem Wasser rein ausgewaschen, dann mit dem reducirten Tonicwasser, wie oben angeführt, mit einem Schwamme benetzt werden, und für die Augen könnte man den Tonic mit 2 oder 3 Mal so viel Wasser zersetzen. Ich würde dies der Carbolsäure und dem Petroleum oder Kohlenöl vorziehen. Das folgende mit Schwefel, oder das darauffolgende mit Eisenhut, mag bevorzugt werden.

2. Mittel für Roup mit Schwefel.—Ein landwirthschaftlicher Schreiber sagt:

„Letzten Herbst waren 2 Hähne mit Roup behaftet; der eine war beinahe schon zu Tode erstickt, als ich ihn fand, da sich eine harte, käsige Masse in der Luftröhre gebildet hatte. Das Leben anderer habe ich dadurch gerettet, daß ich dieselbe mit der Spitze einer Scheere herausnahm. In diesem Falle nahm ich ein Stück Schreibpapier, machte einen Trichter von der Größe eines Kindesfingers, öffnete den Schnabel, und eine andere Person blies ½ Theelöffel voll Schwefel die Kehle hinunter. Wir setzten ihn aus, wie ich vermuthete, um zu sterben, aber er starb nicht, und nach der dritten Dosis konnte er ebenso laut krähen, als jemals."

Bemerkungen.—Schwefel hat in hunderten von Fällen bei Kinder-Diphtheritis geholfen, weshalb sollte es nicht bei Roup beim Geflügel? Es that es unzweifelhaft, und wird es auch wieder thun.

3. Roup.—Heilung durch Eisenhut.—Vom „Canada Geflügel Chronicle."—Der „Chronicle" sagt:

„Wenn ein Huhn von dem characteristischen Husten dieser Krankheit befallen ist, zähen Schleim um den Schnabel hat mit Athemnoth, setze ich es in einen Weidenkäfig, in einem ruhigen Schuppen, und stelle davor einen Trinknapf mit etwa 1 Gill (4 Unzen) Wasser, womit ich einen Tropfen Eisenhut-Tinctur gemischt habe. In jedem Falle während der letzten 3 Jahre hat diese Behandlung einen fast wunderbaren Erfolg gehabt; denn wenn ich nach dem Patienten 1 oder 2 Stunden später sah, fand ich, daß die Symptome verschwunden waren. Der Anfall kann in 1 oder 2

Tagen wiederkehren, doch jedes Mal in milderer Form; aber die Fortsetzung mit dem Eisenhutwasser hat bei uns in keinem Falle verfehlt, die Krankheit in etwa 48 Stunden vollständig zu beheben."

Bemerkungen.—Wenn man sie so krank findet, daß sie nicht trinken wollen, schütte 1 Theelöffel voll vom Eisenhutwasser in die Kehle hinunter, einmal in 1 Stunde oder 2, bis sie trinken können.

Räudige Beine beim Geflügel. — Mische gleiche Theile Schmalz und Petroleum in einen Teig mit Schwefel und reibe es auf die Beine, bis die Räude abgeht; dann reibe darauf ein bischen süßes Oel oder ein wenig Schmalz; frische Butter ist ebenso gut.

Eifressende Hennen.—Einfaches aber sicheres Mittel dafür. — Mache eine Oeffnung in das breite Ende eines Eies und laß den Inhalt heraus, schlage diesen zusammen und mische darin genug starken Senf, um es wieder zu füllen und klebe darauf ein Stück Tuch, um es darin zu halten. Dann lege es dorthin, wo die Eifresser es sehen und daran kommen können. Sie werden sofort darauf losgehen und auch ebenso schnell wieder davon. Es ist zu stark für sie. Und da sie fest glauben, daß es sich mit allen Eiern ebenso verhält, so geben sie die Unsitte auf. Ich sehe nicht ein, weßhalb sich dies nicht ebenso gut bei eifressenden Hunden als Hennen bewähren sollte.

Geflügel.—Der Durchschnitt der verschiedenen Brut als Leger.—Tabelle mit Bemerkungen über die besten Bruthennen, Winterleger ꝛc. — Versuche haben gezeigt, daß das Folgende ungefähr die durchschnittliche Legefähigkeit der verschiedenen Brut jährlich ist, und das Gewicht der Eier dem Pfunde nach:

Zucht.	Eier per Pfund.	Anzahl per Jahr.	Zucht.	Eier per Pfund.	Anzahl per Jahr.
Helle Brahmas und Rebhuhn-Cochins,	7	130	Creve Cœurs,	8	140
Dunkle Brahmas,	8	130	Schwarze Spanische,	7	140
Schwarze, Weiße und Buff-Cochins,	7	115	Leghorns,	8	160
Plymouth Rocks,	8	150	Hamburger,	9	150
Houdans,	8	150	Polnische,	9	125
La Fleche,	7	150	Dominiques,	9	135
			Games,	9	130
			Bantams,	16	90

Bemerkungen.—So sieht man, daß die Leghorns durchschnittlich mehr Eier im Allgemeinen legen, als irgend eine andere Art, aber in unseren kalten, nördlichen Wintern erfriert ihr Kamm und Bart, wenn sie nicht ein warmes Haus und gute Pflege haben. Sie übertreffen den obigen Durchschnitt oft noch — denn bedenke, daß die Tabelle sich nur auf einen allgemeinen Durchschnitt erstreckt. Aber ich sehe einen Bericht im „Blade" von T. Pechtol, Polk City, Jowa, behauptend, „daß er einen Hahn und eine junge Henne von Leghorns gekauft hatte, daß die letztere am 28. Februar 1882 zu legen anfing und daß er bis zum 30. Juli — 153 Tage — 146 Eier hatte, gehalten in einem Hofe, der nur 20x40 Fuß groß war."

Ihnen zunächst kommen die Plymouth Rocks, Houdans und Hamburger. Während ich vor drei Jahren einige Wochen mich in Eaton Rapids, Mich., aufhielt, sah ich auf der Expreß-Office einen Herrn eine Anzahl gefleckter Hamburger in Empfang nehmen, und im Gespräch mit ihm hörte ich, daß sie sich als ausgezeichnete Leger bewährt hatten. Sie sind eine ziemlich abgehärtete Brut außerdem.

Ein Schreiber spricht von den alten „Bolton Grauen“ als den „Silbergezeichneten Hamburgern“ sehr ähnlich, aber sie als Leger übertreffend, da sie oft 200 Eier im Jahr legen. So abgesehen von den alten „Bolton Grauen“, die vielleicht nicht mehr jetzt zu bekommen sind, sagt dieser Schreiber, J. G. McKeon, von Acworth, N. H., im „Boston Cultivator“, „daß seiner Erfahrung nach keine Sorte Hühner den Hamburgern als Legern gleicht, da sie geringe Fresser und wunderbar fruchtbar sind, aber wegen ihrer geringen Größe und demgemäßen Fleischmangel sich nicht empfehlen.“ Die Plymouth Rocks und Brahmas werden besonders als Winterleger empfohlen; aber es wird auch behauptet, daß gut beleuchtete und warme Quartiere, mit Abwechselung im Futter, Korn des Abends, ein heißes oder warmes Maismus, von dem gemischten Mehl gemacht, oder besser gemahlenes Futter für Hennen, mit gekochten Kartoffeln und gekochten Möhren am Morgen, ein besonders schätzenswerthes Eilegung beförderndes Futter sind, mit zerhacktem Fleisch wenigstens einmal in der Woche und Pflanzenstoffe vermischt mit dem gemischten Mehl, oder Hafermehl, wie es als Boardinghaushash zubereitet wird, als Mittagsfutter gemachte Körner, ist ein ausgezeichneter Winterfutterplan, wenn Eier in großer Menge erwartet werden sollen. Ich würde zu dem „Hash“ ein oder zwei Mal in der Woche noch hinzufügen 1 Theelöffel voll geriebenen Cayennepfeffer zu jedem Quart der Mischung und ich garantire dann, bei aller dieser Sorgfalt, eine schöne Anzahl Eier den ganzen Winter hindurch. Es wird in dem ersten unter der Ueberschrift „Geflügel“ gegebenen Abschnitt bemerkt werden, daß von der großen Zucht Hr. Leeland für allgemeine Zwecke die Brahmas als die besten betrachtet. Die Buff-Cochins, glaubt man, liefern die besten Setzer und Hennen unter all' den übrigen. Laß' die Leute dann sich selbst mit der Zucht versorgen, die die beste für ihren besonderen Zweck ist — für Eier die besten Leger; für Verkauf der jungen Hühner einige von der großen Zucht, die am raschesten wachsen u. s. w. und sei dem entsprechend behutsam.

Ich werde indessen den folgenden Artikel aus dem „New England Farmer“ geben betreffs der Frage der besten Zucht für Farmer und Familien in den Dörfern, die nur eine Sorte zu halten wünschen, zum Hausgebrauch, ꝛc.; dennoch halte ich sie in gleicher Weise zum Verschicken gut genug, wenn Jemand zu irgend einer Zeit dies zu thun wünscht. Dieser Abschnitt wird auch verschiedene andere über diesen Gegenstand gemachte Beobachtungen bestätigen.

Beste Zucht von Hühnern für Farmer und Familien in Dörfern. — Eine Zucht ist genug für die Farm oder für Dorfbewohner, die sie nur zum häuslichen Gebrauch halten. Was wünschenswerth ist, ist eine gute große Henne, ein guter Leger, eine gute Bruthenne, kein Leger (nicht dazu geeignet oder bestimmt) und ein feines Tischhuhn, Eigenschaften, die die Plymouth Rocks in einem größeren Grade als alle andern in sich vereinigen sollen. Die White Leghorns übertreffen sie, was Eieranzahl betrifft, und die Cochins und Brahmas ausschließlich als Tischgeflügel, aber da die letzten viel Futter fressen, verlieren sie ihren Ruhm und Vorzug. Indessen sei dessen eingedenk, ob auf der Farm oder im Dorfe, daß Sorgfalt und Aufmerksamkeit mit Bezug auf Reinlichkeit, Futter und alle die andern Einzelheiten in der Behandlung es sind, welche die richtige Zurückgabe an Eiern und Futter leisten.

Das beste zermahlene Futter für Hennen. — Je 50 Pfund Korn-

mehl, Hafermehl und Mittelmehl, 10 Pfund Kleie, 3 Unzen Kuchenmehl, 1 Unze Cayenne; mische es gleichmäßig zusammen für den Gebrauch.

Anleitung. — Wenn du es ermöglichen kannst, thue Milch auf das Feuer, bis sie molkig wird und brühend heiß ist, wenn keine Milch, thut Wasser dasselbe; thue 1 Theelöffel Salz für 12 Hühner hinzu und rühre von dem gemischten Mehl hinein, um einen steifen Schlagteig zu machen und backe 4 Stunden. Zerkrümele es dann zu Futter. Dieses Mehl kann trocken gefüttert werden, wenn du keine Milch übrig hast; es giebt ein beinahe gleiches Futter, Fleischabfälle zu einer Suppe zu kochen, dazu Kartoffelnabfall und andere Pflanzenstoffe, wie in gewöhnliche Suppe, dann sie mit Mehl verdicken und wie erwähnt backen, für mindestens 1 Fütterung täglich. — „Geflügel-Journal."

Geflügel. — Grundsätze, oder kurze Erklärungen allgemeiner Thatsachen.—1. Lasse den Hennen beständigen Zutritt zu Kalk, um Schalen daraus zu bilden, und desgleichen zu Kies.

2. Ein frisches Ei hat eine kalkartige Oberfläche, alte werden glänzend und glatt.

3. Holzkohle in Stücken von Erbsengröße, oder gebranntes Korn einmal in der Woche, ist werthvoll für alles Geflügel.

4. Wenn auf Eier gerechnet wird, gieb ihnen ein warmes Futter jeden Morgen von zerstampften Pflanzenstoffen so feucht, als es sich verdicken läßt mit Mittelmehl oder Korn, Hafer, Weizen und Buchweizen, in gleichen Massen zusammen zermahlen; Buchweizen als eins von ihnen, zum Mittagfutter, und gespaltenes Korn oder ganze Kerne Abends. 1 Mal in der Woche thue 1 Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer in das Morgenfutter für 12 Hühner, und 1 Mal in der Woche schwarzen Pfeffer, 2 Mal soviel wie rothen, was nicht nur die Eierproduction vermehrt, sondern auch Krankheiten abhält.

5. Zerhacktes Fleisch, einmal in der Woche gefüttert, reizt zum Legen an, und Geflügel, jung oder alt, hat im Winter warmes Spülwasser sehr gern, mit ein wenig Kornmehl oder gemischtem Mehl und liebt Haferschleim sehr, und mehr noch, wenn er mit Milch gemacht wird, oder doch wenigstens zur Hälfte davon. Es erzeugt Wärme und liefert Fleisch; aber besser blos mit Wasser, als gar keins.

6. Weizen, Hafer und Gerste, zusammengekocht, befördert das Legen, oder je 2 davon; Buchweizen ist gut darin, aber braucht nur halb so lang wie Hafer gekocht werden.

7. So viel Futter nur, als rein und sogleich aufgefressen wird, da sie sonst zu fett werden und mit Legen aufhören; während des Sommers wird Alles von dem gemischten oder zerstampften Futter, das nicht aufgefressen wird, bald sauer und erzeugt Krankheit.

8. Feiner Kies oder grober Sägestaub sind ebenso wichtig für das Gedeihen des Geflügels als gutes und abwechselndes Futter. Sie bleiben ohne ihn nicht gesund.

9. Junge Küchlein müssen Abends beim Lampenlichte gefüttert werden, wenn man von ihnen ein rasches Wachsthum erwartet. Sie werden bald ihre Freude daran haben; 4 Mal füttere man des Tags, davon zuletzt in der frühen Dämmerung, das letzte Mal beim Schlafengehen, wenn für einen frühen Markt.

10. Junge Hennen beginnen gewöhnlich 8 Monate nach dem Ausbrüten Eier zu legen; dann werden die im März oder April ausgebrüteten, wenn richtig für sie gesorgt wird, aller Wahrscheinlichkeit nach ausgezeichnete Winterleger abgeben.

11. Sammele die Eier 2 Mal täglich im Sommer und 3 Mal im Winter.

Junge Küchlein. — Bestes Futter für sie. — Wie oft zu füttern ꝛc. —Die folgenden gut geschriebenen und vernünftigen Anweisungen sind von Fanny Field, im „Ohio Farmer." Sie sagt:

„Die erste Mahlzeit, die nicht eher verabreicht werden sollte bevor die Küchlein mindestens 12 Stunden alt sind, ist ein hart gekochtes Ei, fein zerkrümelt oder altbackene Weizenbrotkrumen, mit Milch angefeuchtet. Wir machen es uns zur Regel in der ersten Woche nichts als Ei, Brotkrumen und Quark zu füttern. Wenn eine Woche alt, beginnen wir mit gekochtem Hafermehl, gekochten Kartoffeln, gekochtem Reis, ꝛc. Gekochtes Kornmehl mag das Futter der zweiten Woche sein, aber wir glauben, sie gedeihen besser ohne irgend etwas Kornmehl bis zur 3. oder 4. Woche. Dann geben wir fast irgend ein gekochtes Futter, hinzufügend ein wenig gekochtes Fleisch, wenn man das Ei vom Speisezettel fallen gelassen hat und wenn Insekten nicht genug vorhanden sind. Sobald sie alt genug sind, Körner zu schlucken, geben wir gequetschtes Korn, gespaltenen Hafer, Weizen u. s. w. Abends. 2 oder 3 Mal in der Woche mische ein wenig Knochenmehl in's Futter, 1 Eßlöffel voll zu 1 Pint Futter. Würze das Futter leicht mit Salz und Pfeffer. Gieb Milch zum Trinken, wenn du es kannst. Füttere oft 5 oder 6 Mal des Tags. Füttere so viel als sie rein auffressen werden, aber laß kein Futter herumliegen, da es sonst sauer wird. Saures, abgestandenes Futter ist größtentheils für die Sterblichkeit unter der kleinen Küchleinschaar verantwortlich."

Bemerkungen. — Das oben erwähnte Knochenmehl ist ohne Zweifel gut; und wenn man es nicht in den Läden erhalten kann, wo es fein zermahlen zum Verkauf gehalten wird, so ist der beste Ersatz dafür Knochen zu verbrennen, bis sie weiß sind, sie dann zu stoßen und in einem eisernen Mörser so fein als es geht zu pulverisiren; dies thut ihnen sehr gut und ist besonders wichtig, bis man die jungen Hühner auf den Feldern frei herumlaufen läßt.

Geflügel für den Markt zu fetten. — Bestes Futter dafür ꝛc. — Amerikanische, französische und englische Methoden ꝛc. —„Kein Huhn," sagt der „American Agriculturist", „sollte, wenn über 2 Jahre alt, im Hühnerhofe gehalten werden, außer es sei eine besonders gute Mutter oder ein feingefiedertes Thier, erwünscht für die Zucht — ein solches mag dort bleiben bis zum Alter von 10 Jahren oder so lange als nützlich. Alle anderen Hennen oder Hähne sollten für den Markt am Ende des 2. Jahres fett gemacht werden." Sie sollten in ein Zimmer oder einen Schuppen, der geschlossen und ziemlich dunkel gemacht werden kann, eingesperrt werden, wenn man sie am raschesten fett machen will; der Boden sollte 2 oder 3 Zoll dick mit gesiebter Kohlenasche, trocknen Sand, trockner Erde oder trocknem Stroh belegt werden; am besten dieser Reihenfolge nach. Futter sollten sie 4 Mal des Tags erhalten und reines Wasser stets vor ihnen stehen.

1. Die Amerikaner halten Buchweizenmehl, mit abgerahmter Milch zu einem dicken Mus vermischt, mit 1 Theelöffel Salz für 12 Hühner, für das beste Futter zum Fettmachen, und daß hierzu 2 Wochen genügen sollten, wenn das Zimmer dunkel und kalt ist. Dann schicke sie sofort auf den Markt.

2. Die Franzosen behaupten, daß kein Mehl von Korn, das weniger als 1 Jahr alt ist, zum Fettmachen gebraucht werden sollte, und daß das Wasser, das beim Mischen gebraucht wird, Nierenfett dazu bekommen sollte, im Verhältniß von ¾ Unzen zu je 2 Quart Mehl, und ein kleiner Betrag von grobem Kies sollte der Ver-

bauung wegen auch hinzu gethan werden, und kein Futter sollte innerhalb 12 Stunden gegeben werden, wenn man das Thier schlachten will. Sie füttern auch reichlich von der belgischen gelben Möhre, gekocht oder geschmort, und zerstampft, mit dem Bemerken, daß dadurch ein sehr würziger und eigenthümlicher Geschmack dem Fleisch verliehen wird. Alle Möhren, die ich jemals sah, sind gelb, aber die belgische mag es ganz besonders sein und mag würziger an Geschmack als unsere gewöhnlichen Sorten sein, doch glaube ich, sie werden alle ihrem Zwecke entsprechen.

8. Die Engländer haben eine große Vorliebe für das Fleisch von Dorking Hühnern und bereiten sie für den Londoner Markt dadurch, daß sie die Hühner in einem dunklen Zimmer, gerade so wie die Amerikaner und Franzosen, einsperren; aber sie füttern eine Mischung von 1 Pfund Nierenfett, fein zerhackt, ½ Pfund Zucker mit je 4 Pfund Mehl, und geben Milch zum Trinken, 5 oder 6 Mal täglich, und beanspruchen dadurch einen Gewinn von 2 Pfund in der Woche, und daß man bei jungen Truthühnern sogar 3 Pfund die Woche erreichen kann. So mögen Truthähne bis zu etwa 40 Pfund für den New Yorker Markt aufgefüttert werden, wo, bei diesem Gewicht, zur Weihnachtszeit einige Zeitungen sie für 1 Dollar das Pfund werth halten. Indessen vergiß nicht, daß in allen Fällen ihr Mist oft fortgeschafft werden muß und die Bodenbiele auch erneuert werden muß, wenn dasselbe Zimmer fortwährend benutzt wird. Am besten ist es, die Bodenbiele täglich überzurechen.

Zubereitung des Geflügels für den Markt; die beste Art. — Es giebt 2 Arten, das Geflügel für den Markt zuzubereiten — trocken gerupft und gebrüht. Geflügel nach der ersten Art verschickt, erzielt in allen Fällen die höchsten Preise. Es sollte das Ziel eines jeden Farmers sein, beim Verkauf seines Geflügels es in möglichst gutem Zustande zu verschicken, um das Auge des Schlächters oder Grocers zu fangen und einen sofortigen Verkauf zu erreichen. Das Trockenrupfen erfordert ein größeres Geschick als die meisten Leute denken, damit das Thier abgerundet und schön aussieht. Um dies zu thun, sollten die Hühner gerupft werden, wenn sie noch warm sind — das heißt, unmittelbar nach ihrem Abschlachten — da, wenn man sie vor'm Rupfen erst kalt werden läßt, sich leicht das Fleisch dabei losreißen kann. Beim Rupfen beginne mit den Flügel- und mit den Schwanzfedern, dann dem Rücken, vom Kopf bis zum Schwanze. Pflücke die Federn vom „Kropf" kreuzweise; Magen- und Brustfedern sollten von unten her gerupft werden — d. h. von den Beinen nach dem Kopfe zu. Durch diese Methode der Zubereitung erzielt man einen doppelten Vortheil über die durch das heiße Wasserverfahren zubereiteten, da man alle Federn aufheben kann; achte darauf, alle Schwanz- und Flügelfedern besonders aufzubewahren; und wo viele gerupft werden, bringt deren Verkauf ein ganz schönes Sümmchen ein. Geflügel vermittelst des Brühverfahrens zu bereiten, ist keineswegs gut und vortheilhaft, da es den Werth der Thiere herabsetzt und ihnen ein Aussehen nichts weniger als lecker verleiht. Du magst thun, was du willst, niemals werden sie so für den Käufer etwas Verlockendes an sich haben; außerdem hast du dabei den Verlust der Federn.

Bemerkungen. — Lasse mich hier erwähnen, daß ich es für das beste halte, lange genug nach dem Abschlachten zu warten, um das Huhn sich ein wenig abkühlen zu lassen, da, wenn die Federn zu früh gerupft werden, wie jeder durch einen Versuch sich überzeugen kann, ein wenig Blut sich in den Oeffnungen sammeln

wird, von denen die Federn gerupft wurden, und die das Fleisch ein wenig fleckig machen. Diese Beobachtung ist von Wichtigkeit. Wenn sie nach der Art der Franzosen abgeschlachtet werden, mit einem einem Schraubenzieher sehr ähnelnden Messer, an dem die Spitze das schärfste ist, wobei die Beine von einem andern gehalten werden, der Schnabel geöffnet, das Huhn auf seinem Rücken liegend, wird das Messer gerade rückwärts von der „Schnabelwurzel" hineingestoßen und gedrückt, um die Wirbelknochen zu trennen, was sie rasch tödtet; und dann werden sie bei den Beinen aufgehängt, bis das Bluten vorbei ist und die Federn sogleich abgezogen. Dies Aufhängen bei den Beinen, um zu verbluten, sollte gethan werden, wenn auch der Kopf nach der alten Manier abgeschnitten wurde. Das Huhn hält sich so besser; aber wenn der Kopf abgeschnitten wurde, muß die Haut über das Halsbein gezogen und gebunden und alles Blut sorgfältig von jener Stelle vor'm Verschicken entfernt werden. Die Eingeweide sollen nie herausgenommen werden, wenn nicht vor'm Versandt so gewünscht.

Das Verpacken des Geflügels für den Markt.—Wenn Geflügel in kaltem Wetter geschlachtet wird, für den Markt, sollte es 24 Stunden vor'm Verpacken hängen, um alle thierische Hitze abzulassen und so das Verderben zu verhüten; dann packe es in reines Roggenstroh, wenn solches zu bekommen, sonst genügt irgend ein Stroh, das frei von Spreu und staubigem Dunste ist. Zuerst ein Zoll Stroh, wenigstens, und das Geflügel mit Stroh zwischen jedem einzeln hineingelegt, damit sie sich nicht gegenseitig berühren, dann wieder Stroh; die Ecken der Kiste, oder Tonne, so mit Stroh gefüllt, daß kein Schütteln oder Stoßen darin stattfinden kann. Bezeichne deutlich für den Empfänger die Anzahl des Geflügels und das Gewicht desselben, und auch den eigenen Namen auf der Verpackung, um Jedem zu zeigen, daß man sich seines Werkes nicht zu schämen braucht, um so den Commissionshändlern behülflich zu sein beim Auseinanderhalten einer jeden Sendung, denn sie werden bald merken, wer seine Arbeit am besten thut.

Guinea-Geflügel.—Ihr Werth, die Habichte fern zu halten und die Käfer von Gartenranken. — Obgleich der Lärm dieser niedlichen Thiere für die meisten Leute ziemlich belästigend ist, so sollten sie doch, da gerade dieses Geräusch die Habichte abschreckt, von allen denen gehalten werden, die viele Küchlein aufziehen; auch schon aus dem Grunde, daß sie den Garten nicht gleich unsern gewöhnlichen Hühnern zerkratzen, sondern „nach Käfern an allen Gartenranken auf die Suche gehen," ohne die zartesten Pflanzen zu beschädigen; daher sollte man stets einige auf jeder Farm halten.

Landwirthschaftliches.

Der erfolgreiche Farmer.—Was er thut und was er nicht thut.—Anwendbar für alle Farmer.—Der erfolgreiche Farmer thut nichts, außer seine Farm zu bewirthschaften. Er legt sein Geld, so rasch er es verdient hat, in einer Weise an, die seiner Farm zu Gute kommt. Er belehrt sich durch Magazine, Farm-Journale und Bücher in Bezug auf sein Geschäft, damit er seine Arbeit einsichtsvoll verrichten kann. Auf solchen Farmen läßt man kein Unkraut seinen Samen reifen, nachdem der Weizen oder andere Ernte eingeheimst ist; und kein Unkraut in Heckenecken oder anderen Plätzen steht so hoch als eines Mannes Kopf; noch werden Zäune oder Häuser vernachlässigt und zerfallen gelassen; keine Geräthschaften setzt man dem Unwetter aus, noch läßt man den Viehbestand ungeschützt und unversorgt; denn Alles wird zur richtigen Zeit beachtet; und die Folgen sind natürlich und gewiß. Der waltende Geist und die Sorgfalt zeigen sich überall.

Bemerkungen. — Ein ganzes Buch in nur wenigen Worten. Lasse jeden Geschäftsmann sich diese Regeln zu eigen machen, und er wird eines gleichen Erfolges gewiß sein.

Heu.—Die richtige Zeit es zu schneiden.—Es giebt kaum einen Gegenstand von größerer Wichtigkeit für den Landwirth, als die richtige Zeit des Heuschneidens zu wissen, wo es im vollsten Maße seine nährenden oder fleischerzeugenden Eigenschaften besitzt; und Versuche in den Ver. Staaten, sowohl als in England, Frankreich und Deutschland liefern den Beweis ganz entschieden, daß dieser Zeitpunkt ist: Sobald als möglich nach dem Blühen und Samenansetzen, ob es nun Timothy oder Klee ist.

Ein Schreiber in dem „Prairie Farmer" sagt: „Warte nicht auf das Gras oder auf die Reife des Klees, bevor du ihn für's Heu schneidest. Alle Wiesengräser eignen sich in ihrer ersten Blüthe für Heu, was den Nährstoff anbetrifft, sobald sie ausgeblüht haben."

Dr. Sturtevant sagt im „Country Gentleman": „Den Worten Wolff's gemäß enthält rothes Kleeheu, in voller Blüthe geschnitten, 13.4 Prozent Eiweißstoffe (Nahrung) und, wenn reif, nur 9.4 oder ein Verlust von 80 Pfund zu jeder Tonne; und dies, weist er weiter nach, beträgt allein in den Neuengland-Staaten 5,000,000 Tonnen Unterschied in seiner Nahrung."

Dr. Arnold sagt: „Getrocknetes Gras ist so viel werth als Kornmehl, Pfund gegen Pfund, während Gras, das ausgeblüht hat und zu dem gemacht ist, was Heu heißt, nicht halb so viel werth ist als Kornmehl zum Füttern.

Bemerkungen. — Da diese Punkte von den meisten Schreibern über diesen Gegenstand als Thatsachen angesehen werden, so braucht nichts weiter gesagt zu werden, um vernünftige Farmer hierzu anzuspornen, indem sie andere Arbeit betrachten; ich will indessen ein Wort von einem Schreiber im „Germantown Telegraph" anführen, der sagt: „Der größte Verlust kommt bei den Farmern von spätem Heuschneiden, kalten Ställen und folgegemäßem schlechten Viehbestand." Ein Wort für den Weisen genügt.

SUCCESSFUL FARMING.

Düngung. — Ihre Vortheile bei der John Johnston Farm nachgewiesen. — Der Redakteur des „Country Gentleman" giebt den folgenden Bericht anläßlich eines Besuches auf dieser Farm in Geneva, N. Y. Und da ich glaube, daß es sich im Allgemeinen in allen Landestheilen verwerthen läßt und von so großer Wichtigkeit ist, so führe ich es hier an. Er sagt:

„Herr Johnston kam von Schottland nach Geneva vor 52 Jahren, mit verhältnißmäßig wenig Geld, aber im Besitz von Sparsamkeit, Willenskraft und Anlage zur Wirthschaftlichkeit, nothwendig um einem in einer verhältnißmäßig neuen Gegend Erfolg zu verschaffen. Er ist nun, im Alter von 84 Jahren, ein tüchtiger, kräftiger Farmer, fähig seine Farm und Arbeiter zu beaufsichtigen und offenbar ebenso fähig, alle Operationen zu führen und zu leiten, die erforderlich sind eine Farm sich zahlen zu machen.

„Auf die Frage, wo das Geheimniß seines Erfolges läge, erwiderte er: Dünger, mein Herr, Dünger und ordentlich viel davon. Das Hauptziel ist bei seiner Bewirthschaftung immer gewesen, den ganzen Hofdünger verwendbar zu machen, und durch seinen reichlichen Verbrauch brachte er seinen Weizen, der damals das Hauptprodukt im westlichen New York war, von 12 oder 15 Bushel per Acker auf 39 und wurde bekannt als ein Farmer, der auf eine Ernte rechnen konnte, die allen Verpflichtungen entsprach. Nach einigen Jahren kaufte er 50 Acker an der Grenze seiner ursprünglichen Farm, von denen der Besitzer sagte, daß auf dem Lande kein Dünger gut thun würde. In dem Scheunenhofe war der Dünger von 8 Jahren aufgehäuft, den Hr. Johnston mit der Farm erwarb. Er zahlte 1,500 Dollars für die 50 Acker, wovon er das meiste borgte, „aber," sagte er, „dieser Dünger zahlte jeden Cent für die Farm."

Bemerkungen. — Wenn Hr. Johnston seine Ernte durch die Anwendung von Dünger verdoppeln oder mehr als verdoppeln konnte, so sollten es andere Farmer ebenfalls thun können. Die Absicht dieses Berichtes ist, sie dazu anzuspornen. Und bis genügend „Hofdünger" von einem größeren Viehbestand erlangt werden kann, mag ein vernünftiger Gebrauch von einigen der „Düngungsmittel" oder „Phosphaten", wie die fabrizirten Artikel genannt werden, oder Kalk, oder eine Mischung von Kalk, Asche, Mörtel, Salz und Hühnerdünger gemacht werden.

Salz; sein Gebrauch als Düngmittel.—Ein Correspondent des „Country Gentleman" sagt, seine Erfahrung im Gebrauche von Salz in der Landwirthschaft führt ihn zu den folgenden Schlüssen: „Es hält das Land kühl und feucht. Es macht die Dürre unwirksam. Es vertilgt alles Bodengewürm. Es verhütet Kartoffelfäule. Es glasirt und steift das Stroh, verhindert Runzeln und Rost. Es hält den Grund in solchem Zustande, daß die Aehre von vielen Kornsorten sich voll füllt, wie langanbauernd das heiße und trockene Wetter auch sein mag."

Bemerkungen.—Unausgelaugte Asche steift das Stroh wahrscheinlich mehr als Salz, besonders wenn Korn vom Ueberdüngen mit Stalldünger sich legt.

2. Salz als ein Dünger; Betrag per Acker für verschiedene Ernten. — Die französischen und deutschen Landwirthe empfehlen für Klee 150 Pfund Salz per Acker; für Weizen oder Flachs 250 Pfund und für Gerste und Kartoffeln 300 Pfund, gesäet mit der Hand früh in der Saison.

3. Asche, Kalk und Salz für Weizen.—Ein Wisconsiner Weizenbauer erwähnt einen wichtigen Punkt über den Gebrauch von Asche und Kalk und Salz als ein Dünger für Weizen. Er pflügte Rasen auf und säete 12 Bushel von unausgelaugter Asche, mit 12 Bushel von luftgelöschtem Kalk vermischt, auf 3 Acker, bevor der Weizen gesäet wurde, und sobald der Weizen ein bischen aufging, streute er darauf ein Faß voll Salz, was ihm 20 Bushel für den Acker mit voller, guter

Aehre, im Gewichte von 62 Pfund per Bushel, einbrachte, während ein anderer Acker desselben Feldes ihm ohne jenen Dünger nur 10 Bushel per Acker einbrachte. Solche Thatsachen verbürgen die ganze Geschichte. Gehe hin und thue desgleichen.

Weizen, Wachsthum, Grundsätze oder „Vieles in Wenigem". — Da ein Grundsatz der Ausdruck genügend festgestellter Thatsachen ist, so hat sich Jemand die Mühe genommen, verschiedene Thatsachen bezüglich des Gegenstandes, Weizen zu bauen, kurz zusammen zu fassen, und obgleich sie in den Druck ohne Verdienst für den Verfasser gekommen sind, so enthalten sie doch so viel wirklichen Werth in so wenigen Worten, daß ich sie am besten hier anführen zu müssen glaube:

1. Der beste Boden für Weizen ist ein fetter Lehm
2. Weizen liebt ein gutes, tiefes, reiches Bett.
3. Klee umgepflügt, liefert gerade ein solches Bett.
4. Der beste Samen ist fett, schwer, ölig und rein.
5. Etwa 2 Zoll ist die beste Tiefe, Weizen zu säen.
6. Der Drillpflug legt den Weizen besser und billiger ein als Werfen.
7. Von Mitte September bis Ende October ist die beste Zeit zum Säen.
8. Wenn in Rillen gesäet, ein Bushel Samen per Acker, wenn mit der Hand, 2 Bushel.
9. Ein tüchtiges Wälzen nach dem Säen ist sehr gut.
10. Für Mehl schneide, wenn das Korn sich zu härten anfängt; für Saat, nicht eher als bis gehärtet.

Korn. — Für Stallfütterung, Winter- und Frühjahrsfutter. — In Beantwortung auf Anfragen in der „Detroit Tribune" bezüglich des Anbaues von Kornfutter gab J. E. Estes von Commerce, Mich., seine Methode nach 10jähriger Erfahrung. Er sagt: „Ich pflüge meinen Boden früh im Frühling; halte ihn gut cultivirt bis Anfang oder Mitte Juni, markire dann mit einem „Markirer" 30 Zoll weiter, säe mit einem einspännigen Drillpflug 4 Bushel per Acker und halte ihn gut cultivirt. Es wird bald den Boden bedecken. Schneide es, wenn der Saft in den Fugen süß ist, mit einem gewöhnlichen Kornmesser; lege einen großen Vorrath ein und lasse es stehen bis zum kalten Wetter, dann nimm davon nach Bedarf. Auf diese Weise wird es grün und schön trocknen. Ich habe 3 bis 5 Acker die letzten 12 Jahre mit gutem Erfolge bebaut."

Bemerkungen. — Alle stimmen meines Wissens nach darin überein, daß Drillen die beste Methode ist, besonders wenn Unkraut aller Wahrscheinlichkeit nach lästig werden wird; dann wird es durch häufige Bebauung nieder gehalten werden; aber nicht alle stimmen mit Bezug auf den Betrag der Saat per Acker überein. Im westlichen New York behauptet Einer, daß 2 Bushel Stauden erzeugt, die der richtigen Größe näher kommen, als irgend ein anderer Betrag der Saat — je dichter gesäet, desto kleiner die Staude. 10 Acker Korn werden ohne Zweifel nun gesäet für Futter, wo 10 Jahre früher einer war.

2. Korn. — Für Sommer-, Herbst- und Winter-Futter. — Zeit zum Säen u. s. w. — Zur Saatfütterung im Frühsommer säe so früh als Mitte Mai, bei günstiger Witterung. Für Spätsommer- und Herbstfutter säe alle 2 oder 3 Wochen nach dem ersten. Für Winter hält man das Säen von Mitte bis Ende Juni für die beste Zeit. Beim Drillen ist von der größten Wichtigkeit, den Boden gut cultivirt zu halten und sobald die Enden der Blätter trocken werden, hält man es für die beste Zeit zum Schneiden, da die Säfte dann gerade

voll zur Reife gelangt sind und das Futter den größten Betrag thierischer Wärme ergiebt. Wenn gedrillt, schneide es mit einem gewöhnlichen Kornschneidemesser, wenn ausgeworfen, schneide es mit einer Sense oder selbstrechenden Mähmaschine. Laß es liegen, bis es welk und ein wenig trocken ist; dann binde es in mäßig große Bündel und bringe etwa ein Dutzend in einen „Stack" oder Schober und binde es oben fest zu, um den Regen abzuhalten und lasse es stehen. Ohne daß es vollkommen trocken ist, muß es nicht zu dicht aufgeschichtet werden, da es Feuchtigkeit sammelt und ohne diese Vorsichtsmaßregel schimmelt, außer in kaltem Winterwetter. Der Boden muß hierfür, wenn nicht schon von Natur fett, ebenso bearbeitet werden, wie für Roggen.

3. Korn in der Blüthe geschnitten besser als Heu für Milchkühe.—Ein Illinois Milchwirthschafter behauptet, daß Korn, wenn in der Büthe geschnitten, gebunden und aufgerichtet, bis getrocknet, besser für Milchkühe ist, als das beste Heu. Sicherlich können verschiedene Tonnen davon gezogen werden, wo man nur eine Tonne Heu ziehen kann; deshalb versuche es einmal.

4. Roggen.—Sein Werth für Frühlings- und Herbst-Grünfutter.—Diejenigen, welche Herbst- und Frühjahrsgrünfutter für den Viehstand benöthigen, sollten es nicht unterlassen, ein Stück ihres besten Landes dafür zu nehmen, und wenn es nicht von Natur fett, sollten sie es mit Hofraum- oder sonstigem Dünger fett machen, dann pflügen und gut durcheggen, so daß es bis Ende August oder Anfang September zum Besäen mit Roggen fertig ist. Dies wird Herbstfutter ergeben; und was bis Frühjahr nicht geschnitten ist, wird wieder aufwachsen und der Jahreszeit gemäß noch 2 oder 3 Abschnitte mehr geben. Es ist eigenthümlich, daß hierfür nicht mehr Roggen gesät wird, denn es ist erstaunlich, welchen Betrag von Futter es auf gutem fetten Boden hervorbringt.

1. Süße Kartoffeln, Früchte, Saatkorn, &c. Monate lang zu halten, sogar im Süden. — Ein Correspondent des „Southern Cultivator" schreibt, daß er nach der Probe einer jeden Methode, Früchte vor'm Verfall zu schützen, die folgende mit vollem Erfolg angenommen hat. Er sagt:

„Nimm guten, richtigen Sand, befreie ihn von Klumpen &c. durch's Sieben. Thue ihn in ein großes Metallgeschirr — ich benutze große Syrupkessel — mische Schwefelmehl durchs Ganze, genug, um ihn gut durchzuräuchern und erhitze ihn dann zu einer Temperatur, die den Schwefel verflüchtigen läßt. Nachdem man diese Hitze beibehält, bis der Sand trocken ist, lasse die Masse bis zu einer mäßigen Wärme abkühlen und thue dann das süße Korn — oder anderes, das sich schwer halten läßt — in Fässer oder Kisten, schütte den Sand hinein, fülle es gut und packe es fest zusammen. Beim Erhitzen des Sandes sollte das Geschirr bedeckt werden, um so viel als möglich die Schwefelbünste fest zu halten. Ich thue das Korn hinein, von der Hülse befreit, und so siebt sich der Sand gut durchs Faß durch. Das Einbringen des Weevils (Käfer) wird dadurch sicherlich verhindert und sogar Ratten wühlen nicht darin herum. Man kann es bei jedem Korn anwenden, selbst bei Saatweizen, der so schwierig unter dieser Breite zu halten ist. Dieser Sand erhält vollkommen alle solche Früchte, wie Orangen, Aepfel und Lemonen, wenn man sie in niedrigen Kisten an einem kühlen Orte aufstellt. Ich habe diese Früchte Monate lang vollständig und gesund erhalten, wohingegen sie, der atmosphärischen Luft und Feuchtigkeit ausgesetzt, in wenigen Tagen verfault sein würden."

Bemerkungen. — Dieser Herr spricht nicht von süßen Kartoffeln, aber ich weiß, daß der trockene, schwefelige Sand gut dafür ist, ebenso wie bei anderen Früchten, und deßhalb habe ich sie in der Ueberschrift erwähnt. Ich glaube indessen, daß Aepfel einen sogenannten „Schwitzproceß" durchmachen sollten, indem

man sie 2 oder 3 Wochen ungefähr 3 Fuß dicht auf einen Scheunenboden legt, bevor man sie für den nächstjährigen Gebrauch holt, oder bevor man sie verschickt. Ebenso verfahre mit süßen Kartoffeln, bevor du sie in den durchschwefelten Sand legst. Ich habe in keiner Beziehung einen Zweifel, daß man Beeren, mit ein bischen Extrasorgfalt beim Verpacken und indem man den Sand gut unter sie mischt und die Kisten schön zudeckt, in derselben Weise für den Frühjahrsverbrauch halten kann.

2. Das wahre Geheimniß, Frucht über Winter zu halten, ist, sie so nahe als möglich auf den Gefrierpunkt zu bringen, aber nicht frieren zu lassen; vielleicht auf 34 oder 35 Grad, was 2 oder 3 Grad über'm Gefrierpunkte ist. Aber wenige Grad nur hierüber, niemals über 50 Grad und immer unter 40 Grad, ist das beste; aber hierfür müssen die Eishaus-Einrichtungen zur Verfügung stehen. Bei Eishäusern ist das Verpacken in Sand nicht erforderlich; und für kleine Beträge wird die „arme Weibs-Methode" weiter unten vollständig genügen.

3. Das Halten von süßen Kartoffeln über Winter im Wohnzimmer.—„Ein armes Weib", sagt einer von den Redakteuren eines nördlichen Blattes, „erzählte uns gerade, wie sie ihre süße Kartoffeln den Winter über hält, folgenbermaßen: Wenn ausgegraben und richtig getrocknet zum Verpacken, nimmt sie trocknen Sand, mit dem sie den Boden der Fässer oder Kisten bedeckt. Dann thut sie eine Lage süßer Kartoffeln hinein, die sich nicht einander berühren dürfen; dann Sand u. s. w. Sie hält sie im Wohnzimmer, 2 Zoll vom Boden aufgestellt."

Bemerkungen.—Die einzigen Geheimnisse scheinen trockner Sand zu sein und das Aufstellen der Kisten über dem Boden vermittelst Plankenbrettern, um freie Luft sowohl unter als um sie herum durchziehen zu lassen. Dann kann man sie auch in irgend einem Zimmer oder Keller, wo es nicht friert, halten. Es geht ebensogut, abgesehen davon, daß sie zu gleicher Zeit nicht im Wege stehen. Darüber ist indessen kein Zweifel, daß der unter dem Sande erhitzte Schwefel beim Trocknen, wie oben angeführt, eine sehr werthvolle Zugabe ist.

4. Süße Kartoffeln.—Wie zu bauen und zu halten.—Es ward bis jetzt geglaubt, daß süße Kartoffeln nur auf sandigem Boden und in Furchen wachsen könnten; aber der „Ohio Farmer" belehrt seine Leser, daß man 160 Bushel per Acker guter, verkäuflicher, süßer Kartoffeln auf leichtem Lehmboden gezogen hat vermittelst einer niedrigen Cultur und nur 10 gute zweispännige Ladungen Mist dazu gebraucht hat. Dieses wurde hineingearbeitet mit einem Häufelpflug nach schwachem Pflügen, und in Hügeln, die man auf den Furchen machte, wurde gepflanzt — die Furchen 3 Fuß aus einander und die Hügel 3 Fuß von einander. Er brauchte den Cultivator verschiedene Male nach dem Pflügen, bevor er pflanzte, und machte die Hügel hoch, so daß 3 oder 4 Zoll beim Pflanzen sich ablösten und die Pflanzen selbst in frische Erde kamen—nur 1 Pflanze für jeden Hügel. Die Hügel werden klein gemacht, da die Sonne dieselben wärmer hält, als wenn man sie groß macht, und die niedrige Cultur wendet man an, um die Kartoffeln der Oberfläche näher zu halten, als wenn man tief pflügte. Die Idee, nur eine Pflanze in einem Hügel zu haben, ist die, größere Kartoffeln zu bekommen, als wenn man 2 oder mehr hineinthäte, nach demselben Verfahren, daß nicht mehr als 2 Stengel in einem Hügel von gewöhnlichen oder „irländischen" Kartoffeln stehen sollten, wie weiter unten empfohlen.

Um sie aufzubewahren, trocknete er sie, indem er sie auf Brettern einige Tage in die Sonne legte, wie man es bei Aepfeln thut (der größte Aepfelzüchter, Pell, am Hudson, der ausgedehnt nach England verschickt, läßt seine Aepfel 2 oder 3 Tage in seinem 3 Fuß dicken Aepfelhause „schwitzen", nimmt sie dann in ein oberes Zimmer und legt sie zum Trocknen hin, bevor er sie verpackt). Ob dies auch ebensogut für süße Kartoffeln sein würde, weiß ich nicht genau. Ein Versuch kann das nur entscheiden. Es darf kein Quetschen irgendwie dabei sein, wenn man sie lange zu halten erwartet.

1. Kartoffelbebauung. — Boden nothwendig, Samen auszuwählen 2c. — 1. Boden benöthigt. — Vielleicht keine Pflanze schätzt einen guten, fetten Boden mehr, noch zahlt es sich für sie besser, als die irländische oder gewöhnliche Kartoffel. Dann nimm den besten Boden und mache ihn so fett, als es geht, wenn er nicht schon so ist.

2. Auswahl des Samens. — Obgleich es in den Vereinigten Staaten allgemein verstanden wird, daß die "Crown" oder Samenenbenaugen die besten sind, so ist doch über den Gegenstand des Samens in England ein Streit gewesen, wobei einige eine Anzahl Jahre hindurch behaupteten, daß nur das Stammende gepflanzt werden sollte; und daß diese eine größere und folglich bessere Kartoffel erzeugten. Ich denke, ich kann diesen Meinungsunterschied sofort erklären, obgleich ich nur wenig Erfahrung in der Züchtung derselben habe. Es ist wohlbekannt, daß die Augen an den Samenenden viel zahlreicher sind, als an den Stammenden. Es ist allgemein Brauch gewesen bis kürzlich, und es ist noch der Brauch, außer bei einigen, das Samenende abzuschneiden und 2 oder sogar 3 von diesen Stücken in jeden Hügel zu legen. Dies natürlich ergibt eine große Anzahl Stengel für jeden Hügel, während das Stammende mit nicht halb soviel Augen nur 2 oder 3 Stücke für jeden Hügel hat, wobei der Stengel natürlich ebenfalls an Zahl geringer ist. Und nun, in den letzten Jahren haben einige Leute entdeckt, daß der Hügel von Kartoffeln mit nur 2 oder 3 Stengeln eine größere und folglich bessere Kartoffel ergibt, als die Hügel mit vielen Stengeln. Deshalb haben die „Stammende"-Leute die größten und besten Kartoffeln bekommen. Der Verfasser ist Willens, bei dieser Ansicht zu stehen oder zu fallen.

3. Kartoffeln.—Wie viele für den Haufen.—Es wird behauptet in den letzten Jahren von denen, die es erprobt haben, daß nur große Kartoffeln für die Saat ausgesucht werden sollten, und daß nur ein Auge an jeder sein sollte und nur 2 Stücke für einen Haufen, wenn man große verkäufliche Kartoffeln zu erhalten wünscht. Henry Ives von Geneseo Co., N. Y., sagt: „Daß geschnittener Samen von großen Kartoffeln 8 — 10 Prozent bessere erzeugt, als kleine, die ganz gepflanzt werden." Ein anderer Schreiber sagt: „Du findest stets die größten Kartoffeln dort wo nur eine Ranke vorhanden ist." Ein Schreiber im „American Cultivator" berichtet, „daß er seine Kartoffelranken verringert hat, wenn sie die obige Anzahl überschritten, (wo 2 in einem Haufen), und daß sein Vater dasselbe 50 Jahre hindurch vor ihm that, indem er dabei die schwächeren auszog, gerade so wie man Unkraut ausreißt." Ein Schreiber sagt im „Indiana Farmer": „Ein großes Geheimniß in der Kartoffel-Cultur ist, nicht zu viel Augen an einem Stücke zu haben, und große für die Saat zu schneiden."

Bemerkungen.—Meinungsverschiedenheiten, durch gesunden Sinn ausgeglichen. — Der Verfasser hat über 50 Jahre hindurch beob-

achtet, daß bei fast jeder angestrebten Verbesserung diejenigen, die die Versuche anstellen, von einem Extrem in's andere fallen; wie z. B. es der Brauch zu sein pflegte, 2 oder 3 Stücke von dem Samenende der Kartoffeln in einen Hügel zu thun, der vielleicht 4—6 Augen für ein Stück haben konnte, so that man es nun auf 2 Stück vermindern, mit nur 1 Auge für's Stück. Nun wende etwas gesunden Verstand an und lasse von 3—5 Augen oder Stengel in jedem Hügel, und ich bürge dafür, daß wenn alles Andere stimmt in Bezug auf Bodenfette, gehörige Bebauung ꝛc., die besten Resultate erzielt werden. Ich habe die Erklärung eines Schreibers gesehen, daß eine Maisstaude nur für einen Haufen mehr Mais für den Acker ergeben würde als eine größere Anzahl; aber ich behaupte, daß ein Boden, der nicht 3 oder 4 Stengel für den Haufen ernähren kann, nicht so fett ist, als er sein sollte und gemacht werden kann. Dasselbe kann man ebenso gut bei Kartoffeln behaupten.

2. Häufeln oder ebene Bebauung. — Welche? — Es ist gleichfalls eine zugestandene Thatsache, daß in den letzten Jahren Land, das sich für Kartoffeln eignet, nämlich trockener, fetter Boden, am besten ungehäufelt bebaut wird, da es dem Regen gestattet, sich um die Wurzeln herum festzusetzen und verbürgt auch größere und bessere Kartoffeln, als wenn mit Haufen versehen, welche sicherlich das Wasser ableiten. Da Wasser stets den Hügel hinunter rinnt, so wird es auch hier ohne Zweifel dasselbe thun.

Bemerkungen. — Der erfolgreiche Farmer, womit wir diesen Abschnitt einleiteten, braucht nur einen Punkt zu sehen und sein gesunder Verstand nimmt ihn sofort an. Die vorstehenden zusammengedrängten Thatsachen sind alles, was er über diesen Gegenstand zu wissen braucht.

1. Kartoffelkäfer überwunden. — Ein Farmer von Goguac Prairie, in der Nähe von Battle Creek, Mich., verräth dem „Inter-Ocean" seine Methode, wie er nicht nur den Kartoffelkäfer beseitigt, sondern auch besonders seine und große Kartoffeln erhält, erstens, indem er seinen Grund überharkt, um die Oberfläche sehr lose und fein zu machen; dann zweitens durch Abstecken, und dadurch, daß er seine Kartoffeln auf die Oberfläche fallen läßt, ohne Erde darüber zu thun, sondern eine Strohschicht bis zur Tiefe von 1 Fuß, was die Feuchtigkeit im Boden festhält, und so weit überwindet er die Käfer, daß die wenigen, die an sie oberhalb des Strohes kommen mögen, sie nie beschädigt haben, und was das nächst Beste ist, er erhält große und reine Kartoffeln, einfach dadurch, daß er das Stroh aufgabelt und die Ernte aufnimmt, und so außerdem noch die Zeit erspart, die er sonst bei der Cultur verschwendet hätte. Diejenigen, die im Besitz von Stroh sind, sollten es einmal versuchen.

2. Käfer gänzlich von Kartoffeln ferngehalten. — Ein anderer Mann von Janesville, Wis., der eine 10jährige Erfahrung in Colorado hatte, woher der Käfer kam, beansprucht gänzlichen Erfolg über sie, dadurch, daß er einfach 2 oder 3 Flachssamen in jeden Hügel pflanzte, wonach die Käfer seine Kartoffeln gar nicht befielen, während die seines Nachbars ohne den Flachs von ihnen überlaufen wurden. Wenn ein so einfaches Mittel als dieses die Käfer überwinden kann, dann ist es besser als Pariser Grün oder als sie mit der Hand zu sammeln. Gewiß waren 10 Jahre Zeit genug, um es zu erproben.

Saatmais, Melonen, Gurken ꝛc.—Auswahl und die besten Resultate sich zu sichern.—Um den besten Saatmais zu haben, gehe durch's Feld und suche aus und markire mit rother Kreide die langen, wohlgefüllten Kolben, und

sobald als die Hülsen sich zu wenden beginnen, sammele sie und flechte sie in Stränge und hänge sie an einem trocknen kühlen Platze auf. Wenn zum Pflanzen bereit, brich die Spitze ¼ der Länge nach vom Kolben ab, und wirf es unter das Korn zum Füttern; dasselbe thue mit 2 oder 3 Reihen von den schlecht geformten Körnern an dem Kolben; denn es ist eine wohl erwiesene Thatsache, daß das Korn von dem dicken Ende des Kolbens früher reift als von dem spitzen Ende. Was viele Male erprobt ist, braucht nicht wieder gethan zu werden, wenn es nicht zur eigenen Genugthuung geschieht. Benutze jeden Vortheil, der möglich ist, bei der Auswahl von Weizen oder anderem Korn, die vollsten und schwersten Aehren zu gebrauchen.

2. Melonen-, Squashes-, Gurken-, Bohnen-, Erbsen- und alle möglichen Samen sollten in der Frucht oder Hülse so lange gelassen werden, bis man sie zum Säen wünscht. Wähle die frühesten, vollen, mittelgroßen Melonen, Gurken ꝛc. aus, sie 3 oder 4 Fuß vom Hügel reifen lassend, und stelle Stöcke dabei, bevor du sie für den Gebrauch oder Markt abnimmst. Lasse sie reifen und an den Ranken abfaulen; dann lege ein Stück Brett unter jede und quetsche sie, um die Rinde zu brechen, so daß der Saft austrocknet. Wenn trocken, schneide sie ab von der Ranke. Schneide ¼ vom Blüthenende ab und wirf es weg. Wenn ordentlich trocken, bewahre sie in der Masse, bis zum Pflanzen gewünscht. Samen, so gehalten, sproßt schneller und ist im Wachsthum kräftiger. Man brauche nur die Stammenbensamen, wodurch man ein früheres Reifen sichert, ebenso wie beim Korn, was viele Male fest erwiesen worden ist. Selbst Garten-Samen sind besser, wenn die Stengel hübsch trocken sind, um Papier herum zu thun, und so das Ausfallen der Samen zu verhüten und sie in der Pflanze zu belassen, bis gewünscht zum Säen oder Pflanzen, wie oben. Natürlich müssen alle Samen vor den Verwüstungen von Ratten und Mäusen sicher gestellt werden.

Gewicht per Bushel des Korns und der meisten Feldfrüchte ꝛc.— Ausgehülstes Korn, 56 Pfund; Korn in der Aehre, 70; Weizen, 60; Buchweizen, 52; Roggen, 56; Hafer, 32; Gerste, 48; Zwiebeln, 57; Kartoffeln, irländische, 60; süße, 55; Rüben, 55; weiße Bohnen, 60; Castor, 46; Kleesamen, 60; Timothysamen, 45; Flachssamen, 56; Hanfsamen, 44; getrocknete Pfirsische, 33; getrocknete Aepfel, 24; grobes Salz, 50; feines, 55; Kornmehl, 48; Kleie, 20; Mörtelhaar, trocken, 8; Kalk, „schneller," d. h. ungelöschter, 80; Steinkohle, 80.

Fruchtbäume.—Richtiger Boden für sie; wie zu pflanzen. — 1. Der Boden. — Wenn der Boden, wo ein Obstgarten angelegt werden soll, nicht fett ist, so sollte er vor der Anlage, durch tiefe Cultur und gehörig viel Hofraumdünger, gut mit den früheren Ernten eingearbeitet werden.

2. Wie ein Baum zu pflanzen ist. — Grabe das Loch 2 oder 3 Zoll tiefer, als nöthig; lockere den Boden durch Stochern, wenn nothwendig, einige Zoll auf, dann thue Dünger hinein, der letzte Zoll, oder die beiden letzten, wirklicher Humusboden, und stelle den Baum darauf, die Wurzeln gleichmäßig mit ihrem Anfangspunkte vom Baume ausgehend, und arbeite den guten Humusboden unter sie, ohne Lücken zu lassen und ohne die Fasern alle aus ihrer natürlichen Richtung zu bringen und bedecke sie vollständig mit dem Dünger, indem du den Dünger so fest als möglich mit der Hand packst, in der Weise, daß etwa 4 Zoll vom Dünger oberhalb der Wurzeln ist; und dies muß dann fein besprenkelt werden, dabei Obacht gebend, daß Niemand auf diesen lockeren Boden tritt oder selbst mit der

Schaufel ihn zu klopfen und zu hacken sucht; dann wird er sich von selbst setzen und zwar gleichmäßig, so daß sich der Baum weder mehr zur einen Seite als zur andern neigt. Der erste Regen wird dann etwaige Lücken unter den Wurzeln füllen, während sich der lose Boden setzt. Nach 1 oder 2 Regengüssen streue halbverfaultes Stroh darüber, wenn Du nicht passenden Dünger für diesen Zweck hast. — F. B. Elliott im „Cleveland Herald".

2. Fruchtbäume.—Beschneiden; beste Zeit 2c.—Will man irgend eine Frucht oder andere Bäume oder Weinstöcke beschneiden, so ist es am besten, die Knospen oder Sprossen abzukneifen, wo man sie wachsen sieht und nicht haben will; wenn zu groß, um sie abzureiben oder abzukneifen, gebrauche das Taschenmesser; und obgleich Juli oder August als die beste Zeit zum Beschneiden angesehen wird, können doch Zweige, nicht über ½ Zoll im Durchmesser, zu irgend einer Zeit gestutzt werden, wenn der Saft nicht gefroren ist. Doch R. N. Handy sagt in „Green's Fruit Grower": „Daß die beste Zeit, Aepfelbäume zu beschneiden, von Juni bis August ist, da die Wunden dann viel rascher zuheilen als in Wintermonaten." Gute Autorität. Und die Zeit zum Beschneiden von Aepfelbäumen paßt für alle Fruchtbäume.

Aber große Zweige, wenn sie jemals entfernt werden sollen, doch wenn von Anfang an richtig beschnitten, es nicht zu werden brauchten, sollten im Februar oder März beschnitten werden, so daß die Wunde trocken wird, bevor das Frühlingswachsthum beginnt; und ich würde stets eine große Wunde mit Talg, gut eingerieben, oder einer Schicht Pfropfwachs, einerlei in welcher Jahreszeit man beschnitten hat, bedecken.

T. T. Lyon von Coldwater erzählt im „Michigan Farmer" seinen Collegen unter den Farmern, daß bei „sehr sparsamen, nicht tragenden Bäumen" ein tüchtiges Beschneiden im Juli oder August den Holzwachsthum hindern und das Fruchttragen im nächsten Jahre fördern wird.

1. Düngen und Behandlung der Obstgärten.—Wenn der Boden fett war, oder so gemacht wurde, bevor man einen Obstgarten absteckt, und faules Stroh gehörig gestreut war nach dem Aussetzen, sei es nun Herbst- oder Frühlingspflanze, und grober Dünger oder Spreu daran bis an die äußeren Enden der Wurzeln gethan war, wie es immer geschehen sollte, dann wird kein weiterer Dünger für 2 oder 3 Jahre benöthigt, außer für solche Ernten, die auf dem Boden gewonnen werden; hierauf ein gutes, tüchtiges Düngen wieder über die ganze Oberfläche. Es wird von größerer Wichtigkeit gehalten, lieber nach dem Frühjahrs- als nach dem Herbstpflanzen faules Stroh zu streuen, um das Austrocknen der Feuchtigkeit aus dem losen Schmutz durch die Sonnenhitze zu verhüten, während im Norden im Allgemeinen Schnee den Winter über schützt; aber es ist das Beste, es innerhalb 2 oder 3 Wochen nach dem Pflanzen zu thun, wenn keine Mäuse im Felde sind, und wenn sie da sind, muß der Schnee rings um die Bäume herum niedergetreten gehalten werden, und wenn das Niedertreten sich über das faule Stroh hinaus erstreckt, wird es wahrscheinlich alle Mäuse, die darin hausen, tödten. Siehe nächstes Recept auch gegen Mäuse, Kaninchen 2c.

1. Fruchtbäume.—Sie vor Mäusen und Bohrkäfern zu schützen. „M", ein Correspondent des „Maine Farmer", in Beantwortung einer Nachfrage von Jemand, der sich selbst „Novice" (einer der neu in irgend einem Geschäfte ist) zeichnet, sagt, er habe 10 Jahre hindurch seine Bäume vor Mäusen geschützt dadurch,

daß er ein Stück Birkenrinde um den untern Baum mit Bindfaden band, die 2 oder 3 Jahre anhielt oder bis das Wachsthum den Bindfaden zerriß, wo man dann einen neuen Faden wieder darum binden muß.

2. Bohrkäfer. — Sich vor ihnen zu schützen.—Bedecke das untere Ende der Rinde einen Zoll oder mehr mit Erde. Wo Birkenrinde nicht viel vorhanden ist, genügt auch andere Rinde, oder weshalb nicht getheerte Tapeten, da weder Mäuse noch Kaninchen den Theer lieben.

Wiederum, sagt er, hat er niemals Mäuse Bäume anfressen sehen, die eine Decke weißer Tünche erhielten, gemacht von ungelöschtem Kalk, und im Herbst des Jahres daran geschmiert. Thue auch etwas Seife dazu, wie beim nächsten.

3. Fruchtbäume. —Sie vor Kaninchen zu schützen. — Dr. Haßby im „Western Planter" schützt seine Bäume vor Kaninchen durch eine Tünche, hergestellt aus luftgelöschtem Kalk und weicher Seife, so dicht wie gewöhnliche Farbe gemacht, dazu gewöhnlicher Mehlteig, um es klebrig zu machen.

4. Wiederum wird behauptet, daß Wagenschmiere und Schmalz, zu gleichen Theilen gut gemischt und an junge Bäume gerieben, sie vor Kaninchen schützt. Das Harz darin ist ihnen ohne Zweifel zuwider, wie es meines Wissens nach das getheerte Papier ist.

5. Mäuse und Kaninchen. — Neuestes Toledoer Mittel gegen Benagen der Bäume.—Verbessert. — Einige Tage, nachdem ich diese Artikel über die Behandlung der Fruchtbäume vorbereitet hatte, sah ich einen Bericht im „Blade" von einer Versammlung der Horticultural-Gesellschaft, dieser Stadt (Horticulture sich ganz besonders auf Gartencultur beziehend, das Wort aus dem Lateinischen, Hortus, der Garten, entlehnt und cultor ein Bebauer bedeutend, wie Webster's unabgekürztes Lexicon uns belehrt), worin der Secretär das Betünchen des untern Baumtheils mit der folgenden Mischung anräth, als ein Schutz vor Mäusen und Kaninchen: „1 Unze Carbolsäure mit 1 Gallone starker Seifenlauge gemischt, dann mit 2 oder 3 Gallonen Wasser aufgelöst."

Die Verbesserung.—Anstatt der „starken Seifenlauge," sagt der Verfasser, nimm 1 Gallone von guter, weicher Seife und Wasser, aber nicht mehr, und mische sie mit 1 Unze Carbolsäure. Dies wird die Stärke von einer Säure ergeben, die Hr. Saunders auf den Washingtoner öffentlichen Plätzen an seinen Bäumen benutzt und die nicht zu stark ist (siehe beim Birnen-Mehlthau); und es giebt auch eine Mischung ähnlicher der von Prof. Cook von Lansing oder dem Michigan Agricultural College gegen Rindenläuse, Bohrer und anderes Ungeziefer, weiter unten angeführt, die nach meinem besten Dafürhalten nicht nur eine Verbesserung versichert, sondern wirklich eine von den besten, wenn nicht die beste Anwendung, die man gegen Mäuse und Kaninchen, gegen Bohrer und alles andere Ungeziefer an Bäumen machen kann, da sie eine Tünche ergiebt, genügend dick, um an der Rinde gut kleben zu bleiben, und auch am Baum so viel von der Mischung belassend, daß weder Mäuse noch Kaninchen solches Futter lieben werden. Dies sollte natürlich spät im Herbst angewendet werden, bevor die Zerstörer ihr Winterwerk beginnen. Siehe auch unter den Recepten für Schafe eine Tünche, die erstere abhält, Bäume abzurinden. Es wird ebenso gut gegen Mäuse und Kaninchen als gegen Schafe sein.

Wissen gegen Unkenntniß. — Die verschiedenen Resultate. — In derselben Versammlung, wie oben erwähnt, sagte Capt. Niron: „Nach einer

allgemeinen Regel war Erfolg das Resultat des Wissens, Fehlschlag das der Unkenntniß, was gut mit den einleitenden Worten dieses Abschnittes übereinstimmt. (Siehe „der erfolgreiche Farmer.") Denn, wie der weise Mann sagt, „suche dir Kenntniß anzueignen und dabei Verständniß," wodurch ein Allgemeinwissen erreicht wird.

Benagte Bäume durch Mäuse oder Kaninchen; die Rinde wieder herzustellen. — Wenn ein Baum nicht vollständig rings herum benagt ist, mache einen Lehmmörtel und thue davon in genügender Dicke vermittelst Tüchern an die benagten Stellen und man wird gesichert sein. Ein lehmiger Dünger wird genügen, aber wenn keins von beiden, dann wende Pfropfwachs an, auf Tuch in derselben Weise geschmiert, zum Schmieren geschmolzen und mit gewöhnlichem Straßenkoth bedeckt. Ein Correspondent des „Rural New Yorker" sagt: „Die Rinde wird ohne eine Narbe wieder wachsen."

1. Fruchtbäume.—Sie zu schützen gegen Rindenläuse, Bohrer 2c.—Prof. A. J. Cook, vom Agricultural College, Lansing, Mich., belehrt die Leser der „Detroit Tribune", daß eine Anwendung von weicher Seife an die Bäume in der ersten Juniwoche und zur selben Zeit im Juli Sicherheit gegen die Bohrer gewährleisten wird; und es rottet auch die Rindenläuse aus, wenn die rauhe Rinde abgekratzt ist, um die Seife sie alle erreichen zu lassen.

1. Für die Läuse mag das Abkratzen früher gethan werden und die Seife mag nur soviel aufgelöst werden, um sie sogleich als eine Tünche verwenden zu können, und zwar bis an alle großen Zweige, wonach die Bäume neues Leben und thätiges Wachsthum bekommen werden; und wenn dies gethan wird, gleich von Anfang der Einrichtung eines Obstgartens an, dann wird man wenig oder gar nicht von diesem Ungeziefer belästigt werden.

2. Der Bohrer erscheint etwa den ersten Juni und legt seine Eier auf der Rinde ab, nahe dem Grunde, und ein anderer Schreiber sagt mit Bezug gerade auf den Pfirsichbohrer: „Diese Plage kann gänzlich dadurch ausgerottet werden, daß man einen kleinen Theil der Erde vom Stamme des Baumes nahe den Wurzeln entfernt und darein ein Quart weicher Seife füllt. Wenn der Bohrer den Baum angefallen hat, wird dies ihn tödten und wenn nicht, wird die Seife den Baum nicht beschädigen, noch wird der Bohrer durch die Seife an den Baum kommen."

Wenn dies gut für Pfirsichbäume ist, ist es auch ebensogut für Aepfel- und andere Bäume. Tuchbinden sollten rings um die Bäume um Mitte oder Ende Juni gethan werden, um das Hinaufsteigen des Ungeziefers, das die Frucht ansticht, zu verhüten, und aufgepaßt werden, alle die zu tödten, die sich unter den Binden festsetzen.

3. Fruchtbäume, Pflanzen 2c. — Kalkchlorid schützt gegen Maden, Gewürm 2c. an Bäumen und Pflanzen.—„Le Cultivateur", ein französisches Journal, sagt: „Wenn Kalkchlorid auf dem Boden oder nahe Pflanzen gestreut wird, so werden Insekten und Gewürm nicht in ihrer Nähe gefunden werden" und fügt hinzu:

„Vermittelst dessen werden Pflanzen leicht vor Insektenplagen geschützt werden, dadurch, daß man einfach ihre Stämme mit einer solchen Lösung überpinselt oder darauf sprenkelt. Es ist oft bemerkt worden, daß ein Streifen Landes, der auf diese Weise behandelt wird, gewissenhaft von Maden respectirt bleibt, während die ungeschützten Theile rings herum buchstäblich verwüstet werden. Fruchtbäume

mögen vor Madenangriffen geschützt werden dadurch, daß man an ihre Stämme Stücke von Beeg befestigt, beschmiert mit einer Mischung Schweineschmalz und Kalkchlorid, und Ameisen und Maden, die schon dort sind, werden schleunigst ihren Aufenthaltsort verlassen. Schmetterlinge wiederum werden alle Pflanzen meiden, deren Blätter mit diesem Chlorid von Kalkwasser betröpfelt sind."

Bemerkungen und Verfahren. — Dieses Journal giebt nicht die Stärke der obigen Mischung an, aber 1 Unze Chlorid zu 8 Unzen Schmalz würde völlig genügen, ohne Zweifel, und ½ Pfund Chlorid zu 1 Eimer Wasser genügt für die Auflösung.

4. Prüfung der Bäume bezüglich des Bohrers und Mittel, wenn sie in's Holz eingedrungen sind.—Prof. Cook räth „eine ordentliche Prüfung der Bäume im September, um sich zu vergewissern, ob der Bohrer schon hineingedrungen ist in's Holz. Wenn so der Fall, muß er dicht mit einem dünnen Draht verfolgt werden oder er muß mit einem scharfen Messer ausgestochen werden, indem man dabei einen möglichst kleinen Schnitt macht."

Bemerkungen.—Man erinnere sich daran, daß der Bohrer ein wenig unter dem Boden oder ganz nahe demselben eindringt; und wenn Löcher geschnitten werden, um sie herauszuholen, wie oben erwähnt, sollte man darauf die Seife anwenden, und auch die Wunden mit Koth bedecken oder Lehm daran binden, wenn höher über dem Boden, wie bei benagten Bäumen, weiter oben.

Obstbäume; alte, bemooste und erkrankte Rinde zu erneuern.— Die alte Methode für bemooste und erkrankte Rinde war, gehörig Holzasche darauf zu streuen, aber ausgenommen, es ist genug Moos vorhanden die Asche zu fassen und zu halten oder viele Risse in der Rinde, so würde die Asche nur wenig nützen—die neuere Methode, die Rinde abzuschaben und weiche Seife daran zu thun, so dünn, um sie vermittelst eines Pinsels anzubringen, als Tünche, geht schneller und besser und ist zerstörender für Raupen und andere schädliche Insekten, welche die Bäume befallen; aber wenn weder die Seife noch die Asche sich bewähren, besonders beim Birnenvernichter, so will ich die Tünche hier anführen, wie sie Wm. Saunders von Washington, D. C., anwendet, der dort die Aufsicht über die öffentlichen Gärten hat oder gehabt hat, und lautet:

Birnenmehlthau, erkrankte Rinde u. s. w.; Tünche dafür.— Nimm ½ Bushel Kalk, 4 Pfund Schwefel und thue es in ein dichtes Faß, lösche den Kalk mit heißem Wasser zu der Dicke von gewöhnlicher weißer Tünche und halte das Faß mit einem alten Stück Teppich bedeckt; wenn fertig zur Anwendung thue ½ Unze Carbolsäure zu jeder Gallone von der Tünche hinzu. Er gebraucht sie früh im Frühjahr für den Stamm und die großen Aeste; aber hält es für besser, sie später oder um den ersten Juni herum anzuwenden, wenn die Bohrer, Raupen ꝛc. auftreten. Und bei der erkrankten Rinde schabt oder schneidet er alles ab, das sogleich gethan werden kann.

Bemerkungen.—Dies wurde der Norfolk, Va., Horticultural-Gesellschaft berichtet und von G. B. Leighton als sehr günstig für Birnenmehlthau besprochen, wie es auch von Anderen in derselben günstigen Weise anempfohlen worden ist.

Der „Germantown Telegraph" indessen spricht sehr günstig von dem Aschenverfahren, um alte, schuppige und abgestorbene Rinde zu reinigen, und auch als verderblich für alle Insekten, die Birn- oder Aepfelbäume befallen. So mag jeder auswählen, was ihm beliebt. Aber wenn ich die Asche zu gebrauchen beabsichtigte,

würde ich eine Lauge davon machen und daran streichen, und nicht auf Regen warten, um dies zu thun, nachdem man sie trocken, wie empfohlen, daran gestreut hat.

Unfruchtbare Bäume. — Mittel dafür.—Bedenke, daß unfruchtbarer Boden unfruchtbare Fruchtbäume erzeugt. Da es nicht möglich ist, Frucht von demselben Boden jedes Jahr wachsen zu lassen, wenn nicht eine Zufuhr von Dünger, Asche, Kalk, Knochenstaub und Stalldünger gehörig mit Kompost gedüngt ist, und jedes zweite Jahr in genügender Menge von wenigstens 2—4 Bushel für jeden Baum, je nach der Größe, angewendet wird, und deßhalb in einer Entfernung, in der sich die Wurzeln ausdehnen, der größere Theil über die Enden der Wurzeln hinaus, wo die kleineren Fasern und Saugröhren sich befinden. Ich will nicht wachsende Sprossen Saugröhren genannt wissen, sondern die Fasern der Wurzeln, die die Nahrung aufsaugen und so die Frucht ebensowohl zu bilden helfen, als auch zum Wachsthum des Baumes, Blätterreichthum ꝛc. beitragen.

Diese Wurzeln und Fasern dehnen sich oft 8—10 Fuß vom Baume aus, und an diesem äußeren Punkte ist der Platz für den größten Theil der Düngungsmittel zum Bestreuen. Füttere, d. h. dünge die Fruchtbäume, wo die Fasern der Wurzeln sind.

Sumpfkoth, Kalk und Asche ein werthvoller Dünger für Fruchtbäume. — „Glücklich ist der, sagt ein Schreiber, der einen reclamirten Sumpf mit Koth besitzt, denn, fährt er weiter fort, „wenn dieser in einen Haufen ausgeworfen ist und mit Kalk gemischt, so bildet er einen Trieb für Fruchtbäume, der nicht schädigt, sondern niemals verfehlt, in einer wunderbaren Weise zu kräftigen, ꝛc., wozu meiner Ansicht nach, neben dem Kalk auch noch Asche zu gleichen Theilen verwendet werden sollte, und dies sollte beim Auffüllen gemischt werden. Schließlich misch es noch vor dem Gebrauch ordentlich durch."

Asche. — Ihr Werth in Obstgärten und im Garten. — Ein Gärtner hält den Werth der Asche für so groß im Garten und Obstgärten, daß er kürzlich durch den „Rural New Yorker" empfahl, man solle sogar die Abschnitte von Aepfelbäumen, sobald als trocken genug, mit allem Unkraut und anderem schlechten Zeug, des fruchtbringenden Stoffes wegen, den sie enthalten, verbrennen. Er giebt ein Beispiel, wo die Abschnitte eines Obstgartens und der Kehricht herum verbrannt und die Asche auf die äußern Wurzeln der Bäume zu ihrem großen Vortheile gestreut wurde und daß auf der Brandstelle Squashes in großer Menge wuchsen, und zum Versuch war ein Hügel 10 Fuß weit bepflanzt und mit einer kleinen Menge Asche gedüngt, während ein anderer mit Pferdemist gedüngt war. Der Hügel mit der Asche wuchs 8 Mal so groß als der andere und war 2 Mal so fruchtbar. Gewiß ein schöner Beweis.

Bemerkungen. — Der unsterbliche Liebig wies viele Jahre zuvor auf die Wichtigkeit der Pottasche für den Boden für Korn, Tabak, Hanf ꝛc. hin, und von dieser Zeit an hat sie der unternehmende Farmer mehr oder weniger verwendet, gemäß seiner Bequemlichkeit, sie zu bekommen oder seiner Mittel, sie zu kaufen, bis jetzt Kalk, Asche und Nitrat von südamerikanischer Soda, Mörtel, Potasche ꝛc. alle einen vollen Proviant liefern. So völlig war der Redakteur des „Scientific American" lange vorher von der Wichtigkeit der Pottasche, Kalk ꝛc., um das Wachsthum alter Fruchtbäume zu erneuern, überzeugt, daß er uns einen seiner Versuche hier anführt. Er sagt: „Einige 25 Jahre vorher behandelten wir einen alten hohlen

Pippinapfelbaum folgendermaßen: Die Höhlung wurde bis zur Höhe von 8 Fuß mit einem Kompost von Holzasche, Gartenerde und ein wenig Abfallkalk gefüllt und verrammt. Die Füllung wurde durch Bretter sicher festgehalten. Nächstes Jahr betrug die Ernte an gesunder Frucht 16 Bushel von der alten Hülle dieses Baumes, der längere Zeit hindurch nichts von irgend einer Bedeutung getragen hatte. Aber das Eigenthümlichste war das folgende: 17 Jahre hindurch nach der Füllung blühte der alte Baum weiter und ergab jedes Jahr eine gute Ernte."

Bemerkungen.—So scheint es, daß es einerlei ist, ob die Pottasche in der Asche mit dem Kalk dem Baum durch seine Wurzeln sich mittheilt oder durch das Aufsaugen von der Höhlung des alten, faulen und verfallenen Stammes aus. Es hat sich auch massenhaft erwiesen, daß nur eine Schicht der Mischung von Holz- und Kohlenasche allein rings herum um die Stämme oder Stumpfe und Wurzeln der Fruchtbäume, Weinstöcke, Johannisbeeren und andern Fruchtsträuchern, früh im Frühling, allgemein den Aepfeln, Pfirsichen, Beeren ꝛc. sehr gut gethan hat, sowohl in Quantität als Qualität, und die Bäume, Gesträuche, Weinstöcke ꝛc. halten sich und tragen viel länger aus diesem Grunde. Darum, da es sich zahlt, lasse es in jeder Beziehung ordentlich verrichtet werden und zur richtigen Zeit — „früh im Frühjahr."

Pottasche. — Ihr Werth als Dünger für Obstbäume, Getreidefelder ꝛc. und worin sie zu finden ist. — Vorgehendes hat den Werth der Pottasche als Dünger im Obstgarten genügend bewiesen; also brauche ich nur hinzuzufügen, daß sie auf Getreidefelder von nicht anderem Werthe ist, und worin wir sie zu suchen haben. Thatsache ist, es wächst keine Frucht, keine Aehre, welche sie nicht enthält, und ihre Zuthat als Ersatz bedarf. Die Pottasche im Handel wird aus Holzasche verfertigt, und sie ist daher auch im Grase und im Getreide, in allem Stroh, Unkraut, allen Blättern, allem Stallbünger, allen Wurzeln und allem Obst enthalten, so daß jeder sehen kann, daß alle diese Artikel, nachdem sie ihrem gewissen Zwecke gedient haben, auf den Düngerhaufen geworfen werden sollen, und zur rechten Zeit die Pottasche, welche sie enthalten, der Erde wieder geben.

Großer Erfolg in der Birnenkultur. — Bei allem andern Obst anzuwenden. — Ein gewisser Herr Quinn in Newark, N. J., hat eine große Birnenkultur mit solchem Erfolg betrieben, daß der Redakteur des „Horticulturist" ihm letzten August einen Besuch abgestattet hat, um die Mittel und Wege zu erfahren, welche dieser hier angewandt hat, um solche Erfolge zu erzielen. Er fand die hochstämmigen Bäume (standards) brechend voll und die Zwergbäume (dwarfs) so überfüllt, daß sie gestützt werden mußten, und sagt: „Herrn Quinn's Erfolg in der Birnenkultur hat einen dreifachen Grund:

1. „Er ist unermüdlich in der Cultivirung seines Obstgartens, erlaubt nichts dazwischen zu wachsen, weder Gras noch Unkraut und düngt reichlich zur Fruchtzeit.

2. „Er pfropft vorsichtig im frühen Sommer und Winter und hat daher einen Obstgarten von prächtigem Wuchs und kräftigen Stämmen angebaut, die irgend eine Menge Obst tragen können, ohne darunter zu leiden.

3. „Beim Verpacken sei sehr vorsichtig, gebrauche immer neue, reine Halb-Fässer, sortire sie nach der Größe und Art, und verpacke sie schön und solide."

Bemerkungen. — Diese obenerwähnten Punkte sind von großer Wichtigkeit und empfehlenswerth für irgend eine Obstkultur, außer vielleicht Aepfelbäume, da sie viel weiter auseinander gepflanzt werden als Birnen- oder Pflaumen-

bäume. In den ersten paar Jahren kann man auch sonstige Gewächse zwischen den Reihen ziehen, aber nie zum Nachtheil der Baumwurzeln, und besonders darf man die Bäume nie an Ortscheite reiben lassen. Genaue Beobachtung dieser oben und schon vorher gegebenen Winke können nicht fehlen, die Arbeit eines Gartenkünstlers zu einer erfolgreichen zu machen, wo der Markt das Unternehmen unterstützt.

Pflaumenbäume. — Bekannte Mittel gegen Curculios (Insekten), eine reiche Ernte sichernd. — Seit dem Jahre 1832, als ein alter Mann Namens David Thomas seinen Nachbarn sagte: „ihre Pflaumenbäume und Curculios auf Decken zu schütteln und sie so zu zerstören," haben manche Leute den Plan befolgt und haben gute Pflaumenernten gehabt, aber viele nehmen sich nicht die Mühe. Solche sollten ihre Hühnerhäuser unter die Bäume setzen, wie Daniel Billig. Sie werden dann soviel Obst erhalten, daß die Zweige gestützt werden müssen, oder wie Peter Myers, einen Pferch aus einer Brettlänge unter jeden Pflaumenbaum bauen, in jedes zwei Schweine setzen; er mußte auch seine Bäume aus Furcht vor Uebergewicht stützen. Dieses waren Männer von Illinois, deren Namen durch einen Bericht von J. D. Piper an den Gartenbau-Verein in die Zeitungen kam.

2. Ein Franzose hatte vor nicht vielen Jahren um sein Schloß einen großen Obstgarten, darunter ungefähr 8 Acker Pflaumenbäume, welche, obgleich sie schön blühten, kein Obst trugen. Er ließ sie daher einzäunen und gebrauchte den Raum darum als Hühnerhof, die Bäume des Schattens halber stehen lassend. Aber man beschreibe sein Erstaunen, als im folgenden Jahre die Zweige der Bäume unter der Fülle des Obstes brachen.

3. Ein Herr, welcher lange und erfolgreich Obst gezogen hat, gibt als Mittel gegen Curculio an, Rainfarn (tansy) an die Wurzeln zu pflanzen und empfiehlt es als das erfolgreichste Mittel, das er je angewandt. Warum also könnte man es auch nicht an anderen Obstbäumen anwenden? Ich kann nur nicht einsehen, daß es, an die Wurzeln gepflanzt, die Veredlung nicht verhindert. Aber ich kann einsehen, daß es an und für sich ein guter Dünger ist, da es reichlich auf guter Erde wächst und sich leicht niederlegt. Also, warum zweifeln? Ein Jeder versuche die Art, welche ihm am besten zusagt und erfreue sich an einer reichen Obsternte. Das dem so sein möge, ist der Grund, weshalb ich diese Berichte früherer Erfolge gebe.

Quitten.—Erfolgreiche Zucht.—Viele Leute setzen ihre Quittenbäume in die trockenste und abgelegenste Stelle des Gartens, wo sie ganz auf sich selbst angewiesen sind, d. h. sie werden nicht gepflegt und von Gras und Unkraut überwuchert. Aber die Heimath der Quitte ist das Seeufer, und obgleich sie nicht einen durchaus nassen Boden verlangt, so muß die Erde doch feucht, aber porös oder mit Abzugsgräben versehen sein; und ihrem natürlichen Verlangen nach der salzigen Luft muß Rechnung getragen werden, und muß sie nicht nur, wie Herrn Quinn's Birnengarten, gut gepflegt, sondern auch reichlich mit Salz bestreut werden, so weit wie die Wurzeln reichen. An einem ausgewachsenen Baum oder Busch sind 3—4 Quart nicht zu viel. Die Hauptwinke sind von Dr. Sylvester, Lyons, N. Y., im „Prairie Farmer", aber meine eigene Kenntniß und Beobachtung lehrt mich dasselbe.

Schattenbäume.—Wo pflanzen.—Schattenbäume werden gewöhnlich in unmittelbarer Nähe des Hauses gepflanzt und auch zu nahe zusammen, was die Zimmer dunkel und feucht macht, hauptsächlich bei Tannen; nichts ist unpassender

als viele derselben auf der Sonnenseite des Hauses; aber auf der Nordseite sind einige Reihen derselben und auch andere Schattenbäume ein ausgezeichneter Schutz für Haus, Stall und Scheuer. Schattenbäume sind sehr zu empfehlen, aber man muß die mit ausgebreiteten Zweigen an die Ost- und Südseiten setzen, die dunkeln Tannen aber nach Westen und Norden.

Forstbäume. — Ihre Anpflanzung im Westen ein Erfolg.—Ich sehe im „American Messenger", Januar 1885, daß die Herren Douglas und Söhne, in der Nähe von Fort Scott, Kansas, von den Erfolgen ihrer Anpflanzung von Forstbäumen auf 600 Acker dermaßen zufrieden sind, daß sie daran sind, weitere 500 Acker zu bepflanzen. Vor dem nächsten April werden sie 1,360,000 Bäume gepflanzt haben.

Bemerkungen.—Andere können es ebenso gut; und im Fall, daß sie nicht so viele pflanzen wollen, sollten sie wenigstens so viele anpflanzen, um ihre Häuser und Scheunen vor Wind und Wetter zu schirmen und bald genügend Material für den gewöhnlichen Gebrauch, Zaunpfähle, Brennholz und dergleichen, besitzen. Und da ein Jeder, der mit diesem Gedanken umgeht, wohl fragen würde: „welche Art wäre wohl die geeignetste?" so werde ich einige Arten nennen, welche im Westen gut gedeihen und auch was von ihnen in 10—20 Jahren zu erwarten ist.

Starke Bäume.—Schnelles Wachsthum 2c.—Alles in Betracht ziehend, eignen sich die folgenden Arten am besten für die Cultur im Nordwesten: Baumwollenbaum, Ahorn (soft maple), Silberpappel, Schwarzkirsch (black cherry), Esch-Ahorn, Katalpa, Schwarzwallnuß und Weißwallnuß. H. C. Raymond, Council Bluffs, Jowa, bestätigt, daß folgende Arten, zur Zeit als sie gepflanzt wurden, 1 Fuß hoch waren und bis zu ihrem 10. Jahre folgende Höhe und Durchmesser erreicht hatten:

Baumwollenbaum	Durchmesser	9	Zoll.	Höhe	35 Fuß.
Ahorn (soft maple)	"	8	"	"	30 "
Silberpappel	"	9	"	"	30 "
Schwarzkirsch	"	6	"	"	28 "
Esch-Ahorn	"	5½	"	"	27 "
Katalpa	"	6	"	"	25 "
Schwarzwallnuß	"	5	"	"	20 "
Butternuß	"	5	"	"	20 "

Hon. Suel Foster, Muscatine, Jowa, gibt Folgendes als die Größen nach 20 Jahren der Verpflanzung an:

Ahorn (soft)	Durchmesser	16	Zoll.	Höhe	35 Fuß.
Ahorn (hard)	"	14½	"	"	20 "
Schwarzkirsch	"	11	"	"	40 "

Der Kastanienbaum vom Samen nach 24 Jahren erreichte 10—16½ Zoll im Durchmesser und 30—39 Fuß Höhe; der europäische Lerchenbaum, 10 Jahre—verpflanzt — 4—7¼ im Durchmesser und 20—30 Fuß Höhe.

Der „Prairie Farmer" hält den „Osage Orange" südlich von der nördlichen Linie Missouri's für den schnellsten, um Zaunpfähle zu liefern, welche dauerhafter, leichter geschnitten (wenn noch grün) als andere, und sehr hart, wenn sie trocken sind. Weinspaliere aus diesem Holz waren nach 14 Jahren noch wie neu, und einige Pfosten 4—5 Zoll im Durchmesser, welche ebenso lange unter dem Rande gelegen haben, waren vollständig erhalten. Im ganzen Westen und Südwesten, nicht zuweit nördlich, hält man es für das beste Bau- und Brennholz. Für Rad-

folgen übertrifft es das beste Weißeichenholz und ist für alle Zwecke, wo man hartes Holz gebraucht, zu verwerthen. Kein Bauholz gleicht dem Schwarzwallnuß, wenn groß genug zum Sägen, und keines dem Ahornbaum, wenn man seinen eigenen Zucker bereiten will, da er schon angestochen werden kann wenn er 6—10 Zoll im Durchmesser faßt. Die Kastanie giebt ausgezeichnete Bretter und liefert eine sehr gangbare Nuß, wenn die Kinder sie verschonen. Nun soll jeder nach seinen Verhältnissen und Bedürfnissen beurtheilen und wählen.

Marken- oder Etiketten-Holz sehr dauerhaft. — Man verfertige kleine glatte Stückchen Holz, mit einem Loch an einem Ende für Kupferdraht, weiche sie im Kupfervitriol ein und lasse sie trocknen. Weiche dann wieder in Kalkwasser ein, schreibe den Namen darauf und binde sie mit Draht lose an die Zweige. Dadurch, daß man sie in zwei Mischungen einweicht, bildet sich ein Ueberzug, welcher unauflösbar und daher sehr dauerhaft ist.— Bericht der Gartenbau-Gesellschaft in Berlin.

Bemerkungen. — Der Bericht empfiehlt denselben Proceß der Einweichung an Bindfaden oder Netzen, welches sie sehr dauerhaft machen soll, da aber die Verhältnisse nicht angegeben sind, müßte ein Experiment lehren, wie stark die Mischung zu machen, so daß die Gegenstände nicht zerfressen würden. Bei den Holzetiketten kommt es nicht darauf an, wie stark die Lösung ist, ja, je stärker, desto besser, aber ¼ der Quantität auf Netze oder Bindfaden angewandt, möchte schon mehr als genug sein.

Zink-Etiketten, Bäume, Gewächse 2c. zu markiren. — Den Namen mit Bleistift oder Tinte zu schreiben. — Der „Horticulturist" sagt: „Die besten Etiketten für Bäume oder Pflanzen werden aus Stückchen Zink gemacht, wenn feucht mit Bleistift beschrieben und mit Kupferdraht an die Gewächse befestigt. „Obgleich der „Country Gentleman" versichert, „daß diese Schrift sich Jahre lang halten soll," so bezweifle ich doch die Deutlichkeit derselben und gebe folgendes Recept:

Tinte für Zinkmarken, für Bäume, Pflanzen 2c.—Man vermische nach Gewicht: Grünspan, 2 Theile (sage Drachmen); Sal Ammoniac, 1 Drachme; Wasser, 30 Drachmen. Gebrauchsanweisung. — Man zerreibe die Pulver in einem Mörser mit ein wenig Wasser, füge dann Alles hinzu, fülle es in eine Flasche, welche man gut verkorkt hält, um das Entfliehen des Ammonias zu verhüten. Man schreibe auf die Zinkstreifchen mit einer Gänsefeder, beim Schreiben oft durchschüttelnd. Manchmal werden diese Streifen an einem Ende schmäler geschnitten und dieser Theil dann um den Zweig gedreht; manchmal aber mit Kupferdraht befestigt. Diese Tinte machte gute schwarze Zeichen und ist sehr dauerhaft.

Stachelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Trauben 2c., am besten im Herbste gepflanzt. — Der „Fruit Recorder" empfiehlt seinen Lesern, „die oben erwähnten Früchte im Herbst zu pflanzen, sogar im Oktober, ehe die Blätter abfallen, da sie dadurch doppelt so schnell wachsen und noch einmal so viel Obst tragen, als wenn sie im Frühling gepflanzt werden." Ich empfehle frühes Einpflanzen, da die Herbstregen dazu beitragen, die Erde um die Wurzeln zu befestigen, wodurch die Büsche gleich früh im Frühjahre zu wachsen anfangen können. Sogar die Schößlinge soll man im Herbste entfernen und den

Boden mit irgend etwas düngen, wie Dünger, Barke, Sägespäne, umgekehrter Rasen, Heu oder Stroh—über jeden Hügel—und sie werden im Frühjahre, sobald der Frost aus der Erde ist, ohne Ausnahme schön aufkommen.

Bemerkungen. — Dies ist unzweifelhaft. Und der Verfasser glaubt, daß das Pflanzen im Herbste den Bäumen zum Vortheil gereicht, da es dem Leben und Gedeihen des Baumes günstiger ist. Und jetzt, da wir diese Abtheilung begonnen mit: „Der erfolgreiche Farmer, was er thut und was er nicht thut; anwendbar für alle Farmer," wollen wir schließlich noch hinzufügen:

Der glückliche Landwirth, wie er seine Arbeit verrichtet; auch auf alle Arbeiter und Jedermann gleich anwendbar.—Folgende Worte beziehen sich mehr auf die Stimmung, den Geist des Schaffens, als auf die körperliche Verrichtung der Arbeit. Carlyle sagt:

„Gebt uns, o gebt uns den Mann, der bei der Arbeit singt! Er arbeitet flinker, er arbeitet besser, er arbeitet länger."

Der folgende Vers drückt dies noch bündiger aus:

„Mußt singen und pfeifen, mußt pfeifen und singen,
Wirst viel Arbeit dann vor dich bringen."

Guthen Muthes, leichten Herzens soll man die Aufgaben des Lebens zu lösen trachten. „Nur immer feste drauf" und nie verzagt! Energie und Ausdauer führen stets zum Ziel. Es ist, wie es im Liede heißt:

„Was nützt's am öden Strand zu klagen?
Den Sprung in die Fluthen mußt du wagen!
Willst du nach jener Insel grün?
Vorwärts, hinein! und schwimme hin."

Wie unangenehm und wenig einladend die Arbeit auch sein mag — wenn sie gethan werden muß, so thue sie ohne Murren und thue sie ganz und gut. Du wirst dann größere Befriedigung empfinden, als wenn du einer Lieblingsbeschäftigung nachgegangen wärest. Auch hier paßt ein Vers:

„Mußt dich in die Arbeit schicken
Wird dir Alles leicht auch glücken."

So schließe ich denn dieses Kapitel und hoffe, daß die darin gegebenen Lehren auf gutem Boden fallen werden. Es ist nicht gerade nothwendig, daß Jeder, welcher nicht pfeifen kann, bei der Arbeit schlecht singt, oder auch umgekehrt, daß Jeder, welcher nicht gut singen kann, schlecht pfeift, denn nicht Jedem sind die Gaben gleich zugetheilt. Was ich meine, ist, daß Jeder, sei er Farmer, Arbeiter, Geschäftsmann, Mädchen oder Bursche, Mann oder Weib, „innerlich" singe:

„Vorwärts mit frischem Muth
Die Arbeit muß geschehn!"

Gemeinnütziges.

1. Messing zu reinigen.—1 Theil Salpetersäure, ½ Theil Schwefelsäure (halb soviel) in einen Steintopf. Anweisungen. — Halte einen Eimer frischen Wassers bereit und eine Schachtel Sägemehl. Tauche in die Säure (oder wische), dann in's Wasser (oder wische) und reibe es mit Sägemehl. Eine glänzende Farbe erscheint sofort. Sind die Sachen fettig, tauche sie zuerst in eine starke Lösung Pottasche oder Soda (oder wische), um das Fett zu lösen. Es wird in den Ver. Staaten Zeughäusern gebraucht und als das beste in der Welt betrachtet.

2. Wie Messing, Kupfer, Blech ꝛc zu reinigen ist. — Die folgende Mischung wird sich als die beste zur Reinigung von Messing, Kupfer, Treppen, Teppichstangen, Faßzapfen, ja selbst Fenstern beweisen und vergilt die Mühe der Bereitung: Je 1 Pfund Tünche (Schlemmkreide), pulverisirter Tripelstein und Schmierseife, 1 Tasse Essig und soviel Wasser, um es zu einem dicken Kleister zu machen; 1 Pint Terpentinspiritus. Anweisung. — Laß es volle 10 Minuten kochen. Ist es fast abgekühlt, füge das Terpentin bei und sammle es in weitmündigen gläsernen oder steinernen Pökel-Töpfen. Für den Gebrauch thue sehr wenig auf einen Lumpen und reibe den Gegenstand bis er glänzt. Polire ihn mit einem weichen Stück Leder, in pulverisirtem Putz-Ziegel (bath-brick) eingetaucht. Sonst verliert es bald den Glanz.

3. Das schmutzigste Messing sehr schnell zu reinigen. — Feingeriebene doppelchromsaure Pottasche (Kalk), mit der doppelten Menge Schwefelsäure und einer gleichen Menge Wasser wird das schmutzigste Messing sehr schnell reinigen.

4. Ein anderes Mittel. — Reinige Messing mit einem Kleister aus 1 Unze Kleesäure, 6 Unzen Tripelstein und genug Wallfischthran und Terpentinspiritus, in gleichen Mengen zu mischen.

5. Fleckiges Messing, Silber ꝛc. zu reinigen. — Schlemmkreide, mit Ammonia-Wasser befeuchtet, reinigt Messer und Silber von Flecken und ist vortrefflich zum Poliren von Thürgriffen, aus Messing oder Silber, von Faßzäpfchen, Kamingittern, Stäben ꝛc.

Anmerkung. — Alle vorstehenden Mittel sind gut; wähle aus, was du am leichtesten haben kannst.

1. Dampfröhren zu verschließen; Hitzeverlust zu verhindern.— 4 Theile Kohlenasche (Quarts oder Scheffel (bushels), einerlei, welche Maße) durch ein 4 Maschen auf den Zoll enthaltendes Kohlensieb gesiebt, je 1 Theil verkalkter Gyps (Plaster of Paris), Weizenmehl und feiner trockener Lehm (1 Maß von jedem dieser Artikel auf 4 Theile Asche).

Anweisung.—Mische Asche und feinen Lehm (mit Wasser) zusammen bis zu der Dicke eines dünnen Mörtels in einer Mörtelmulde; mische verkalkten Gyps und Mehl trocken zusammen und füge es der Asche und dem Lehm-Mörtel bei, wie du es brauchen willst; bringe es in 2 Auflagen auf die Röhren, je nach der

Größe derselben. Auf eine 6zöllige Röhre kommt 1¼ Zoll dicke Auflage; die zweite beträgt etwa ½ Zoll. Nachher vollende es mit einem harten Anwurf wie für ein Zimmer. Etwa 2½ Stunden sind für eine heiße Röhre erforderlich.

2. Wirksamer und billiger Schutz für Dampfröhren.—Ein Handwerker berichtet durch die „Post und Tribune" von Detroit, wie du siehst, ein vom obigen etwas abweichendes Mittel mit Anwendung von Haar und Weglassung von Mehl. Er sagt: „100 Pfund Lehm werden mit Wasser vermischt und 100 Pfund feine Asche kommt hinzu und wird gut geknetet und mit 1 Pfund Haar vermischt. Diese, bald zu einem Ganzen verbundene Mischung, darf bis zum Gebrauch stehen bleiben. Gerade vorher werden 10 Pfund gemahlener Gyps damit vermischt. Diese Mischung setzt sich natürlich bald und kann nach Beifügung des Gypses nicht über 12 Stunden erhalten werden.

Anmerkung.—Der Lehm sollte ohne Zweifel trocken sein, dann fein gestoßen werden, indem sonst die Feuchtigkeit zutritt, wobei kein Unterschied zwischen Holz- oder Kohlenasche besteht. Ich halte reinlich gesiebte Kohlenasche für vorzüglicher. Man sieht auch, der Gyps verkalkt sich nicht (getrocknet in einem heißen Kessel). So bereitet, setzt es sich schneller und das ist vortheilhaft. Manchmal mag es vortheilhaft sein, es nicht zu schnell sich setzen zu lassen. Das Haar halte ich für einen entschiedenen Vortheil, aber es sollte gründlich geklopft werden. Dient es für Röhren, so muß es sich ebenso gut für Dampfkessel eignen.

„Eisenverzierung" ohne Batterie. — Die folgende Weise der Rostverhütung bei den der Luft ausgesetzten Gegenständen ist vorzüglich und billig. Sie müssen zuerst gereinigt werden, indem man sie in offene Holzgefäße bringt in Wasser, welches ¾ bis 1 Procent (d. h. ¾ bis 1 Theil von 100 Theilen in dem „Holzgefäß" mit Wasser) gewöhnlicher Schwefelsäure enthält. Lasse sie darin, bis die Oberfläche glänzt oder durch Reiben mit einem Lumpen oder nassem Sand blank gemacht wird. (Dies kann in einem durch mechanische Vorrichtung sich umdrehenden Cylinder geschehen.) Je nach der Menge der Säure mögen sie etwa von 6 bis 24 Stunden zu bleiben haben. (Fällt die Zeit in's Gewicht, wende mehr Säure an, bis zu 5 oder 6 Procent.) Frische Säure muß je nach der Gebrauchsart und der Menge der Flüssigkeit hinzugefügt werden. Ist diese mit dem Eisenvitriol gesättigt (die Gegenstände von dem Eisenrost gereinigt), muß der Vorgang erneuert werden. Nach der Entfernung aus diesem Bade (hölzernen Gefäßen) werden die Gegenstände in frischem Wasser abgespült und gescheuert, bis sie eine reine metallische Oberfläche erlangen („glänzen", wie es oben hieß). Dann werden sie in Wasser untergebracht, in welchem etwas gelö hter Kalk umgerührt wurde, und dort bis zum nächsten Nachmittag gehalten. So vom Rost befreit, werden sie mit einer dünnen Zink-Haut — während der Erkaltung — durch eine Chlorverbindung (gewöhnlich „salzsaures Salz" genannt) von Zink bedeckt. Diese wird dadurch hergestellt, daß man ¾ eines glasirten Thongefäßes mit „Salzsäure" füllt, dann Zinkschnitzel (kleine Abfälle) hinzufügt, bis das Gähren aufhört. (Gährung zeigt sich durch Aufsteigen von Blasen. Hört dieses auf, so ist alles zertheilbare Zink aufgelöst („gesättigt", wie die Chemiker sagen) und heißt dann Zinksalzsäure, wie sie Zinnarbeiter für die Fugen (Spalten) vor dem Löthen brauchen.)

Diese Flüssigkeit, Zinksalzsäure, wird nun von dem unaufgelösten Zink abgenommen und in Glasgefäßen aufbewahrt.

„Für den Gebrauch wird es in ein Blechzinkgefäß von passender Größe und Form für die zu verzinkenden Gegenstände oder Artikel eingegossen und etwa ¼ seines Gewichts feingepulverter Salmiak hinzugefügt. Die Dinge sind hierein einzutauchen („kalt" wie oben erwähnt). Ein Schaum feiner Blasen bildet sich auf ihrer Oberfläche in Zeit von 1 oder 2 Minuten und zeigt die Vollendung dieses Theiles der Arbeit an. Die Gegenstände werden zunächst so filtrirt, daß der Abfluß in das Gefäß zurückfließt. Die eisernen Sachen werden so mit einem dünnen Zinkfell (Haut) bedeckt und auf reine Eisenblechplatten gebracht, von unten bis zur völligen Trocknung geheizt und dann Stück für Stück mit Zangen oder anderem Werkzeug in sehr heißes, jedoch nicht glühendes geschmolzenes Zink auf kurze Zeit eingetaucht, bis sie die Temperatur des geschmolzenen Zinks erlangen, in das sie eingetaucht wurden. Dann werden sie entfernt und geklopft oder leicht ausgeschüttelt, um etwaigen Zinkabfluß noch während der Hitze zu veranlassen."

Nickel-Plattirung ohne (elektrische) Batterie.— Zu einer verdünnten Lösung von Chlorverbindung mit Zink — 5 bis 10 Prozent — (5 bis 10 Pfund auf 100 Pfund Wasser)—wird genug Nickelvitriol hinzugefügt, um der Lösung eine deutlich grüne Farbe zu geben. Es wird dann zum Kochen in einem Porzellangefäß erhitzt. Die Hitze macht die Lösung wolkig, ohne sie zu beschädigen. Die zu plattirenden Gegenstände sind sorgfältig vom Rost oder Fett zu reinigen (siehe oben 1. Recept zur Messing-Reinigung) und dann in der Lösung 30 bis 60 Minuten aufgehängt, indem man dies Bad bei Koch-Temperatur erhält. Erscheinen die Gegenstände gleichmäßig bedeckt, so mögen sie entfernt, in Wasser abgewaschen (worin etwas Kreide angebracht war), getrocknet und endlich mit Kreide oder anderem geeignetem Stoff polirt werden.

Anmerkung. — Diese Entdeckung, dem Prof. Slatba zugeschrieben, wird man werthvoll befinden. Ein Kreide-Niederschlag ist sehr schön, aber der in obigen Recepten für Messing-Politur empfohlene Tripelstein mag noch werthvoller erscheinen. Verzinken geschieht meist bei kleinen Gußeisen-Gegenständen, während die Nickel-Plattirung für feinere Waare gebraucht wird.

Silber-Plattirung mit einer Batterie.—1. Löse 1 Unze reines Silber (wie eine alte Münze) in Salpetersäure auf, indem du die Säure auf das Silber gießest, bis Alles aufgelöst ist — vielleicht 4 Unzen Säure, um 1 von Silber zu theilen,— man löse Salz in weichem Wasser auf, bis es sehr stark wird. Nun gieße von diesem Salzwasser in die Säure und in das Silber, bis letzteres ganz auf den Boden sinkt; die Gelehrten sagen: bis Alles „niedergeschlagen" ist. Dann fülle Krug oder Flasche mit weichem Wasser, schüttle es auf und laß es sich setzen. Darauf gieße es sorgfältig ab, fülle und fülle es wieder, 3 Mal, mit jedesmaligem tüchtigem Schütteln oder bis keine Säure oder Geruch derselben bleibt. Wenn dies achtsam ohne Verschwendung geschieht, ergiebt es 1 Unze Silber in feiner Pulverform.

2. In einem passenden Topf oder Gefäß löse 6 Unzen Cyan-Potassium (cyanide of potassium) in 2 Quart weichem Regenwasser auf. Thue das Silberpulver hinein, das sich darin auflöst und die Plattirungs-Lösung ergiebt.

3. In dieser Lösung müssen die zu plattirenden Gegenstände an einem silbernen Haken aufgehängt werden, sammt einer gewöhnlich blechförmigen Platte oder Stück reinen Silbers von der ungefähren Oberfläche der zu plattirenden Gegenstände, da es nöthig ist, die Stärke der Lösung auf dieser Höhe zu erhalten. So löst sich das auf die plattirten Gegenstände niedergeschlagene Silber von der „Platte, Blech oder Stück reinen Silbers" (dort „niedergeschlagen") ab. Die

Lösung behält die volle Stärke, für ferneren Gebrauch fertig. Natürlich ist die „Batterie" mit der „Plattirungs-Lösung" in Verbindung.

Anmerkung.—Die anzuwendende Batterie ist die von Telegraphisten angewendete, die Einen über Herstellung und „Verbindung" berichten werden. Alle zu plattirenden Gegenstände müssen, wie bei den obigen Vorgängen, durch eine Lösung von Pottasche oder Soda von Fett gereinigt werden. Dies rührt von einem Freunde in Ann Arbor her, den ich nach mehr als 25jähriger Bekanntschaft als zuverlässig kenne.

Stahl sehr zu härten.—Nimm 2 Maß (einerlei welcher Größe) Wasser, ½ Maß Weizenmehl und 1 Maß gewöhnliches Salz. Anweisung.—Vermische dies zu einem Kleister; erhitze den zu härtenden Stahl genug, um ihn mit dem Kleister zu überziehen—durch Eintauchung in die Mischung. Hierauf erhitze es bis zu kirschrother Färbung und tauche es in kaltes, weiches Wasser unter. Bei richtiger Ausführung kommt der Stahl sehr hart, mit schöner weißer Oberfläche zum Vorchein.

Anmerkung. — Man sagt, dies sei der Hergang bei der Härtung der unten empfohlenen Stubbs'schen Feilen zum Glasbohren (drehen).

1. **Stahl und Eisen-Maschinerie rostfrei zu erhalten.**—½ Unze gepulverter Campher-Gummi, 1 Pfund Schmalz und etwas Reis-(Wasser)Blei. Anweisung.—Löse den Gummi durch Hitze in dem Schmalz auf; entferne den Schaum, rühre gerade genug Wasser-Blei hinein, um eine Eisenschattirung zu erzielen. Reibe dies über gereinigte Stahl- oder Eisen-Maschinerie beliebiger Art und lasse es 24 Stunden darauf; dann reibe mit einem weichen Leinenlappen, und es ist auf lange Zeit gegen Rost geschützt.

2. **Eisen- oder Stahl-Firniß zur Rost-Verhinderung.**—120 Theile (Drachmen, Unze oder Pfunde); Geigen-Harz, (Rosin); 180 Rauschgelb, (Sandarach); 60 Gummilack, (shellac); 120 Terpentin-Spiritus; 180 Alkohol. Anweisung.—Pulverisire die drei ersten Dinge und schmelze sie zusammen. Allmählich (vorsichtig, um Feuer zu verhüten) setze das Terpentin hinzu; erhalte die Hitze, bis sich Alles wieder aufgelöst (wenn es verhärtete), in dem Terpentin. Darauf füge den Alkohol bei, filtrire durch ein feines Stück Zeug (muslin) oder dickes Filtrir-Papier, fülle es in Flaschen und verkorke es zum Gebrauch.—„Manufacturer and Builder."

Anmerkung.—Das Durchsickern oder Filtriren zeigt die Bestimmung für feine Waare; für Einfriedigungen oder bloße Verzierungen ist es entbehrlich. Wünscht man es schwarz für eiserne Baluströden, Zäune ꝛc., so füge man etwas Lampenruß bei, der es für solchen Zweck geeignet macht und ein hübsches Aussehen verleiht. (Siehe auch „Schwarzer Anstrich und seine Zubereitung für Eisenzeug.")

3. **Entfernung von Rost auf Stahl.**—Bedecke den Stahl einige Tage mit Olivenöl, dann mit feingepulvertem, ungelöschtem Kalk, bekannt als ungelöschter Kalk (quick lime); bis zur Entfernung des Rostes reibe den Stahl; öle ihn wieder ein zur Verhinderung ferneren Rostes. — „Indian Domestic Economy."

4. **Ein anderes Verfahren** ist die Unterbringung des rostigen Gegenstandes in einer Schüssel Kohlenöl (Kerosene), sonst den Stahl, in Zeug gehüllt, mit Kohlenöl zu tränken. Lasse ihn 24 Stunden oder länger darin; dann reibe die Roststecken mit Ziegelstaub (brick dust) ab.

Anmerkung. — Beim Gebrauch von Ziegelstaub (brick dust) ist Putz- oder Bristol (bath or bristol brick)-Ziegel am besten; doch gepulverter ungelöschter Leim ist besser als beide, da es in sich selbst eine Triebkraft zur Rostentfernung hat. Fehlt Zeit, wird dieser gepulverte ungelöschte Kalk, Olivenöl oder Kohlenöl bei gründlichem Reiben in einigen Minuten den Rost entfernen; so auch Ammoniak. Wende stets Oel oder eine Oelmischung an, und zwar zuletzt, um ein tieferes Eindringen des Rostes zu verhüten.

5. Rostentfernung von stählernen Tischmessern. — Bedecke den Stahl mit Olivenöl und reibe es gut ein; lasse sie 48 Stunden so; dann brauche ungelöschten Kalk, fein gepulvert, und reibe das Messer, bis aller Rost schwindet.

Anmerkung. — Ich würde während dieses Vorganges meine Mahlzeiten nicht entbehren wollen, ließe es daher über Nacht liegen und riskirte so das Ding.

6. Erhaltung des Glanzes von Stahl-Vorrichtungen und feiner Werkzeuge durch Rostverhütung. — Prof. Olmsford vom Yale College sagt: „Dies geschieht wirksam durch langsame Verschmelzung von 6 oder 8 Unzen Schmalz und 1 Unze Harz (rosin) unter Umrühren bis zur Abkühlung. Es kann fast rein abgewischt werden, wenn, wie bei Messerklingen, erwünscht, oder es kann mit Kohlenöl oder Benzin verdünnt werden. Die Oberfläche sollte bei der Anwendung blank und trocken sein, da es schon begonnene Oxidirung (Rostung) nicht verhindert."

Anmerkung. — Etwaige Rostflecken entferne zuerst mit dem Olivenöl und ungelöschten Kalk wie unten angegeben. Es darf ja kein Salz im Schmalz sein.

7. Reinigung von Stahl- oder Eisen-Schnallen, Schmucksachen (Jewelry) ꝛc.—Nimm ein Stück ungelöschten Kalk, frei von Kies (Grit) oder harten Stellen; berühre es mit Olivenöl; dann reibe die Sachen damit ein und mache es mit Gemsen- oder Bock-Leder blank. (Wegen Zier-Schmucksachen siehe die nächste Nummer unten.)

1. Reinigung von Schmucksachen, Verzierungen, Goldketten ꝛc. — Wasche es in einem Seifenbade ab, spüle es in verdünntem Alkohol (½ Wasser, ½ Alkohol) und lege es in eine Schachtel trockener Sägespäne zum Trocknen; dann reibe es mit den Sägespänen. Dies ist eine gute Weise, solche Waare zu reinigen.

2. Reinigung von vergoldetem oder plattirtem Schmuck.—Henry M. M. Morrison von Wisconsin sagt: „Die Reinigung vergoldeter Artikel ist eine sehr eigene Arbeit. Doch ist sie möglich bei sehr zartem Reiben mit weichem Schwamm oder Bürste, eingetaucht in eine Lösung von ½ Unze Borax auf ein Pfund Wasser (1 Pint ist überall in der Welt 1 Pfund). Dann spüle sie in reinem Wasser ab und trockne sie mit einem weichen Leinenlappen.

3. Ein anderes Mittel.—Zur Reinigung vergoldetem Schmuckes thue 1 Unze Cyan-Potassium (cyanide of potassium) zu ½ Pint kochenden Wassers; nach der Abkühlung füge ½ Unze Ammoniak und 1 Unze Alkohol bei; bürste die Sachen sanft mit dieser Mischung; spüle sie ab und trockne sie mit Zeug, Gemsen-, Bock-Leder oder Sägespänen, wie in No. 1 oben.

Anmerkung.—Cyan-Potassium ist Gift; lasse es also Kinder nicht trinken oder es auf eine wunde Stelle bei der Anwendung kommen.

4. Erhaltung des natürlichen (ursprünglichen) Glanzes der Silberwaare. — Der Eigenthümer eines der ältesten Silberwaaren-Geschäfte

Philadelpia sagt: „Hausfrauen verderben ihre Silberwaaren durch Abwaschen in Seifenlauge, was den ursprünglichen Glanz zerstört und es dem Zink ähnlich sehen macht. Wenn Poliren nöthig ist, sagt er, nimm ein Stück weiches (Gemsen-) Leder und Schlemmkreide und reibe tüchtig.

Anmerkungen. — „Wenn", natürlich; dann gebrauche niemals Seife zur Reinigung, sondern das folgende Mittel:

5. Waschung von Silberwaaren.—Thue einen Theelöffel Ammoniak-Wasser (aqua ammonia) zu 1 Pint sehr heißen Wassers und wasche schnell mit einer kleinen, weichen, nur hierzu gehaltenen Bürste und trockne es mit einem reinen Leinenhandtuch ab. Dann reibe es mit Gemsleder sehr trocken. So gewaschen, wird Silberwaare wieder strahlend und erfordert kein Poliren mit irgend einem Pulver oder der gewöhnlich angewandten Schlemmkreide und hält länger.

Anmerkung.—Nichts kann überzeugender sein; doch das folgende Mittel ist auch überzeugend:

6. Glänzendmachung von Silberwaaren, Messern, Gabeln, Blech u. s. w.—Lege die „letzte Feile" daran durch Abreiben mit altem trockenem Zeitungspapier. Es ist ein feines Polirmittel. Manche dieser Recepte sind „Hausmittel" und doch auch „Fachmittel."

Versilberungspulver.—1 Drachme Silber-Chlorat (chloride of silver); 2 Drachmen Pottasche-Alaun (potassa alum); je 1 Unze gewöhnliches Salz und Weinsteinrahm. Anweisung.—Zuerst tauche den zu versilbernden Gegenstand in eine starke Lösung Salzwasser, dann reibe mit dem Pulver, wasche und trockene ihn mit weichem Zeug und polire ihn mit einem der obigen Mittel.

Anmerkungen.—Apotheker an kleinen Plätzen sagen vielleicht, es gebe keinen „Pottasche-Alaun". Doch es gibt welchen, auch „Ammoniak-Alaun".

Zinn-Reinigung. — Nimm 1 Unze Schwefelsäure, 2 Unzen Wasser. Anweisung. — Wasche es schnell mit der Mischung; spüle es sogleich in warmem Wasser ab; wische es mit Zeug trocken und polire es mit Schlemmkreide. Es glänzt fast wie neu.

7. Deutsches Silber zu löthen.—Um deutsches Silber zu löthen, gieße etwas Salzsäure in ein irdenes Gefäß und thue ein Stück Zink hinein. Dann schabe die zu löthenden Theile rein und streiche die Salzsäure darüber. Zunächst füge ein Stück Zink-Löthung an das Gelenk und setze das Löthrohr an. Schmelze 5 Theile deutsches Silber und 4 Theile Zink in dünne „Kuchen", dann pulvere es zum Löthen. — „Rural New Yorker."

Anmerkung. — Der Ausdruck „Salzsäure" (spirits of salt) ist der alte Name für „salzsaures Salz" (muriatic acid), wie es jetzt heißt. Alles Zink sollte behufs der Auflösung in diese Säure geschüttet werden, dann heißt es salzsaures Zink (muriate of zinc) und dies ist darauf zu thun. Er sagt: „Dann kratze die zu löthenden Theile rein und fahre mit Salzsäure darüber (spirits of salt). Dies „salzsaure Zink" (muriate of zinc) ist der eigentliche „Abfluß" oder die zum Löthen dienende Lösung. (Siehe Gußeisenlöthen, unmittetbar unten, das „salzsaures Salz" (muriatic acid) erfordert.) Es sollte verkorkt und von Kindern fern gehalten werden, da es giftig ist, Kleiderzeug ebenso wie Fleisch anfrißt oder zerstört. Daher wende es mit einem Kehrwisch an.

2. Gußeisenlöthung.—Eine der „Engineer" genannte Zeitung sagt, daß Gußeisenlöthung gewöhnlich für sehr schwierig gilt; aber es ist nur eine Frage gründlicher Polirung der zu löthenden Oberfläche und der Anwendung guter Löthe und eines reinen Wischers mit Salzsäure.

Anmerkung.—Die Zinksalzsäure (muriate of zinc) ist der hier wie bei allen anderen Löthen anzuwendende Artikel.

Reinigung von Glasglocken.—Sind die Glocken sehr vom Rauch befleckt, tauche sie in mäßig heißes Wasser mit einer Lösung Wasch-Soda darin, dann thue einen Theelöffel kohlensauren Ammoniak (carbonate of ammonia) in eine Pfanne lauwarmen Wassers und wasche die Glocke mit einer ziemlich harten Bürste, bis der Rauchflecken verschwindet; spüle sie in reinem kaltem Wasser ab und lasse sie bis zum Trocknen abtropfen. Sie werden ganz weiß und hell sein.

Anmerkung.—Ammoniak-Wasser, voraussichtlich eher zur Hand, thut denselben Dienst; aber 1 Theelöffel von jedem ist nicht genug für eine „Wasserpfanne", sondern nur für 1 Pint oder höchstens 1 Quart Wasser.

Reinigung weißen Anstriches (Paint). — Nimm eine kleine Menge feiner Schlemmkreide auf feuchtem Flanellappen; reibe sanft über die befleckte Oberfläche und der Erfolg kommt der ursprünglichen Reinheit gleich.

Anmerkung.—Siehe das nächste Recept für etwa nöthige Abwaschung.

2. Reinigung von Oberflächen mit Oelanstrich.—Nimm ein Stück weichen Flanell, thue es in warmes Wasser und quetsche es aus, bis es sich trocken anfühlt, sodann bringe es behutsam an etwas sehr fein pulverisirte französische Kreide und reibe die angestrichene Oberfläche mit dem Flanell; die Wirkung ist die Entfernung allen Staubes, Fett und Schmutzes. Die Oberfläche wird zunächst mit einem Schwamm und Wasser gewaschen und mit einem Stück Waschleder getrocknet. Dies Verfahren beschädigt den Anstrich nicht wie die Seife und giebt sehr guten Erfolg.

Anmerkung. — Waschleder ist getheiltes Schafleder, wie Gemsleder zubereitet, demselben Zweck dienend, um so geeigneter, da es viel billiger ist.

Herstellung schwarzen Papiers zum Durchzeichnen (Tracing Paper). — Befeuchte gewöhnliches Zeichnen-Papier oder irgend eine Sorte mit Benzin. Es wird sofort durchsichtig und kann über einer zu copirenden Zeichnung oder Gemälde angebracht werden, indem man mit Stift, Tinte oder Wasserfarben nachzeichnet, die nicht auf der Oberfläche verlaufen oder sie überziehen. Dies ist dem "Engineering and Mining Journal" entnommen und ist zuverlässig. Ist die Arbeit nicht vollendet, ehe das Papier in Folge der Verdünstung des Benzins seine Durchsichtigkeit verliert, so kannst du zur Vervollständigung den Theil wieder befeuchten. Dies ist eine werthvolle Entdeckung.

1. Glas nach Belieben abzubrechen. — Feile eine kleine Kerbe in den Rand an dem Punkt, wo du es abbrechen willst; dann lege ein passendes rothglühendes Eisen auf die Kerbe und schneide langsam in der gewünschten Richtung. Ein Riß folgt dem Eisen, durch die Hitze veranlaßt, wofern man nicht zu schnell schneidet.

2. Glas zu bohren.—Um Glas zu bohren benütze einen Feil-Bohrer und halte ihn mit einer Mischung von einem Terpentinöl und Terpentinspiritus (camphene and spirits of terpentine) befeuchtet. Früher wurde Terpentin allein be-

nützt. Das reine Terpentinöl (camphene) dient dazu, dem Bohrer einen besseren Ansatz zu geben.—„Scientific American."

Anmerkung.—Man behauptet, daß eine dreikantige oder dreieckige, im rechten Format geschliffene Stubbs'sche Feile der beste Glasbohrer sei, und Manche haben behauptet, daß Wasser allein oder Terpentin denselben Dienst thue, um das Glas damit zu befeuchten. Andererseits wird Terpentin mit Knoblauchsaft darin als das Beste beansprucht. Die Feile muß so geschliffen sein, daß die Spitze scharf ist und von der Weite des zu bohrenden Loches. Die Feile sollte besser unerhitzt bleiben, da der Fabrikant selten die Härte controliren kann. (Wenn Stubbs seine Feilen, wie auf S. 798 angegeben, härtet, warum kann es nicht irgend ein guter Schmied? Wird aber die Feile erhitzt, dann gestalte sie während der Gluth nach Bedarf und härte sie dann wieder, wie es von Stubbs heißt. Ein Mann von Jackson, Mich., behauptet in einem Schreiben an den „Scientific American", daß er durch eine ¼-zöllige Glasplatte in 15 Minuten 4 Löcher gebohrt und daß zur Befeuchtung Wasser dem Terpentin gleichkomme.

1. Dunkler Wallnußholz-Anstrich auf Möbeln. — Nimm 1 Pint sehr dünnen Leimes, dessen Klebrigkeit zwischen Daumen und Fingern wahrnehmbar ist. Thue 1 Theelöffel roher Umber-Erde (raw umber) hinein, rühre es gut und trage es mit Schwamm oder Bürste warm auf. Ist es getrocknet, bürste es ab und firnisse (varnish) es oder

2. Nimm 1 Theelöffel venetianisches Roth (venetian red) und ½ Theelöffel Lampenruß, vermische es zu einem Kleister und dann verdünne es mit 1 Pt. Leimwasser (glue water) wie oben. — „Journal of Chemistry."

3. Ebenholz- oder schwarzer Anstrich auf Kiefer- oder anderen Holzarten. — Mache eine starke Abkochung von Kampeschen- (Blau-) Holz (logwood) und wende es 3 oder 4 Mal je nach der gewünschten Schattirung kochend heiß an, indem du es zwischen den einzelnen Auftragungen trocknen lässest. Dann trage eine Lösung essigsauren Eisensalzes (acetate of iron) auf. Diese wird durch Eisenfeilspäne (iron filings) in gutem Essig hergestellt. Diese durchdringen das Holz tief und werden sehr schwarz oder weniger tief, je nach der Zahl der Auftragungen.

4. Feine Möbelpolitur. — Mische je ½ Pt. Leinsamenöl und altes Ale (ungehopftes Bier), ein Eiweiß, geschlagen, je 1 Unze Alkohol und Salzsäure (muriatic acid). Anweisung. — Staube das Möbel ab, schüttle das Polirmittel und trage es mit wattigem Stoff von wollenem (batting) oder baumwollenem Flanell auf und glätte es mit einem alten, seidenen Taschentuch.

Anmerkung. — Dieses und irgend eines der anderen Polirmittel hält, verkorkt, beliebige Zeit.

5. Ein Polirmittel, um alten Möbeln, Pianos ꝛc. Glanz zu geben. — Löse Orangen-Schattirung (orange shade), Gummi-Schellack (gum shellac) zu 4 Unzen in 1 Quart Alkohol von 95 Grad auf, dann setze 1 Quart Leinsamenöl, 1 Pint Terpentin-Spiritus hinzu. Schüttle dies und füge je 4 Unzen Schwefel-Aether und Ammoniak-Wasser bei. Beim Gebrauch schüttle es gut auf und reibe bis Politur erscheint. — „Good Cheer."

6. Einfache Politur.—Gleiche Theile von Terpentin-Spiritus, Leinsamenöl und gutem Essig vermischt und mit Flanell verrieben, bis die Politur er-

scheint, ist etwas Ausgezeichnetes. Manche ziehen Olivenöl dem Leinsamenöl vor. — Moore's „Rural New Yorker."

Anmerkung.—Betreffs des Olivenöles vergleiche das nächste Recept.

7. Ausgezeichnete Politur.—Zur Herstellung einer guten Möbel-Politur nimm Alkohol, guten Essig und Olivenöl, in je gleichen Theilen oder von letzterem etwas mehr. Schüttle täglich die Flasche gut 3 Wochen lang. Dann ist es zum Gebrauch fertig. Doch je länger es steht, desto besser wird es. Die Möbel müssen bis zur Eintrocknung der Politur gerieben werden. Wende es alle 2 oder 3 Monate an und reibe die Möbeln mit einem trockenen Stück Zeug, so oft sie staubig sind. Für Tische und Seitenbretter im Speisezimmer gebrauche die Politur wöchentlich, da sie dieselben schön blank macht.

Anmerkung.—Weißer Weinessig gilt, wenn erlangbar, für den besten.

8. Politur für Pianos &c.—1 Quart rohes (d. h. ungekochtes, in allen diesen Recepten, mit Ausnahme des letzten) Leinsamenöl, ½ Pint Terpentin-Spiritus, je 4 Unzen Alkohol, Benzin und Ammoniak-Wasser. Schüttle es für den Gebrauch und reibe tüchtig.

9. Billige und gute Politur.—Je 2 Unzen Gummi-Schellack und Geigenharz (Rosin), 1 Pint Alkohol; mische es und lasse es 24 Stunden oder bis zur Auflösung, gelegentlich geschüttelt, stehen; dann setze Terpentin-Spiritus hinzu, 3 Pints; 2 Quart gekochtes Leinsamenöl; 15 Gran Anilin (analine); ½ Unze Citronellen-Oel (oil of citronella). Zum Gebrauch schüttle es gut auf. Trage es mit Baumwollen-Flanell auf.

Anmerkung.—Dies ist in großen Mengen angegeben, da es vielfach gemacht und verkauft wird. Das Anilin dient nur zur Färbung und die Citronelle nur zur Dufterzeugung (flavor).

Polsterwaaren, Teppiche, Pelze, Flanelle &c. — Das Handelsgeheimniß, Motten loszuwerden.—Ein Handelsgeheimniß unter Tapezierern, Möbeln &c. von Motten zu befreien, ist das folgende:

„Ein Satz Möbeln, die vor Larven zu leben schienen, aus denen Hunderte dieser Plagegeister aufgelesen und abgebürstet waren, wurde in einem Raum allein gesetzt. Man kaufte 3 Gallonen Benzin zu 30 Cents im Einzelverkauf. Aus einem klein mit einem Rosenbesprenger versehenen Wassergefäß wurden diese sämmtlichen Polsterwaaren durch und durch mit Benzin getränkt. Erfolg: Jede Motte, Larven und Eier, waren getödtet. Das Benzin trocknete in wenigen Stunden aus, und sein Duft verschwand in 3 oder 4 Tagen gänzlich. Firniß, Holz, Gewebe oder Haarstellung erlitten nicht den geringsten Schaden. Dies geschah vor einigen Monaten und keine Spur einer Motte wurde seitdem entdeckt. Auch die Teppiche wurden rings an den Zimmerseiten mit gleich gutem Erfolg besprengt. Für Pelze, Flanelle, in der That für alle Wollsachen, die Motten enthalten, ist Benzin überaus werthvoll. Thue sie in eine Kiste, besprenge sie mit Benzin, schließe die Kiste dicht und in 1 oder 2 Tagen sind diese Plagegeister ausgerottet. Bei der Oeffnung verdunstet das Benzin völlig. Beim Gebrauch ist große Vorsicht nöthig, daß wegen der leichten Entzündbarkeit des Benzins kein Feuer in der Nähe sei." — Tecumse, Mich., „Herald."

Anmerkung. — Diese Thatsache ist nicht zu bezweifeln, denn ich weiß, daß Benzin „Tod den Wanzen" bedeutet. So ist es auch mit Gasolin, das gegen Motten ebenso gut, viel billiger und also eines Versuches werth ist; verdunstet auch so schnell wie Benzin.

1. Billiger, z. B. am Jowa College gebrauchter, für Zäune, billige Gebäude, Miethskasernen ꝛc. passender Anstrich. — 3 Theile (Quart oder Gallonen) rohes Petroleum, 1 Theil gekochtes Leinsamenöl mit mineralischem Anstrich (mineral paint) als Hauptstoff.

Anmerkung. — In Folge des Berichts in verschiedenen Blättern, daß ein solcher Anstrich an einigen College-Gebäuden angewendet worden, veranstaltete Prof. S. A. Knapp eine Untersuchung und gab die folgende Erklärung. Er sagt:

„Fünf Gebäude und eine bedeutende Einzäunung auf der „Jowa Agricultural College Farm" sind mit diesem Fabrikat angestrichen. Auf manchen war es ein Jahr und soweit erschien es kostspieligeren Anstrichen ebenbürtig an Dichtigkeit, Haltbarkeit und Beibehaltung der Farbe. Es ist besonders geeignet für billige Außengebäude, die mit ungehobelten Brettern gedeckt sind. Werden 25 Pfund Bleiweiß zu je 100 Pfund Mineral-Anstrich hinzugesetzt, so dient die Mischung in hohem Grade für Miethshäuser. (Ich sehe, daß ein anderer Schreiber behauptet, daß 1 Pfund Blei auf 4 Pfund Mineralanstrich genüge.) Viele erfahrene Anstreicher, die die angestrichenen Gebäude untersucht, versicherten, es gebe eine bessere Deckung als reines Blei und Oel. Dies ist zweifellos eine übertriebene Ansicht. Allein, es darf als ein zuverlässiger Anstrich zum Schutz von Zäunen und billigen Farmgegenständen gelten."

2. Herstellung schwarzen Anstrichs für eiserne Zäune, Gitterwerke (Brustlehnen), Farmgeräthe ꝛc. — Zwei Quart Kohlentheer, 1 Pint Benzin oder Benzole oder etwas mehr zur Verdünnung, hübsch mit einer Bürste aufzulegen. Da Benzin sehr leicht verdunstet, mache nicht mehr davon, als unbedingt nöthig ist. — „Industrial Monthly."

Anmerkungen. — Dies wird für dauerhafter als Oel- und Lampenruß-Anstrich erklärt, selbst wo jener gefirnißt war, in dreijährigem Gebrauch zur Zeit der Berichterstattung.

3. Fußbodenanstrich. — Ein Schreiber behauptet: „Es giebt nur einen passenden Fußbodenanstrich, und das ist französischer Oker (ochre). 1. Sind die Bretter eingeschrumpft, reinige die Fugen und gieb ihnen mit einer kleinen Bürste einen starken Anstrich von gekochtem Leinsamenöl; dann verkitte sie dicht und glatt. 2. Streiche den ganzen Fußboden mit einer Mischung stark gekochten Oels und etwas Oker an als erste Auflage; dann gieb nach völliger Eintrocknung 2 weitere Auflagen von viel Oker und wenig Oel und endlich gieb als letzte Copalharz-Firniß (copal varnish). Es ist äußerst dauerhaft für Fußböden, Fenster und Außenbauwerk, wie Verandas, Vorhallen u. dergl. Ein Fußbodenanstrich," fährt er fort, „wird am besten mit Oel gemischt und schließlich gefirnißt."

Anmerkung. — Wenn ein „Fußbodenanstrich am besten mit Oel gemischt und gefirnißt wird", nimm das Folgende:

4. Fußbodenanstrich. — „1 Gallone gekochtes Leinsamenöl; etwa 5 Cents werth oder 2 gehäufte Eßlöffel voll gebrannten Umber (umber); erhitze das Oel in einem eisernen Kessel (Seife reinigt ihn leicht); dann rühre den feingepulverten Umber ein und trage ihn mit einer alten Anstreichbürste möglichst heiß auf. Dann, sagt eine Dame im „Blade": „Leb' wohl, Scheuerei!" Ein in warmem Wasser ausgewundener Haber reinigt den Fußboden schön."

Anmerkung. — Diese Menge war für einen Fußboden 14x16 Fuß im Quadrat angegeben. Es ist aber etwa 2 Mal so viel als für nur einen Anstrich nöthig ist. Das folgende Recept gefällt vielleicht besser, da es Terpentin-Spiritus

enthält, der das Holz tiefer durchdringt und etwas, das es schneller trocknen läßt. Es wurde in der Detroiter „Post and Tribune" von einem Anstreicher folgendermaßen gegeben:

5. Schwarz-Wallnuß-Anstrich für einen Fußboden in leichter Schattirung.—Für ein Zimmer von gewöhnlicher Größe je 1 Quart gekochtes Oel und Terpentin-Spiritus, 1 Gill (4 Unzen) Trockner (dryer), ¼ Pfund gebrannter Umber. Mische gründlich und dünn, oder dein Fußboden wird fast so schwarz wie dein Schuh. (Dann thue gerade nur so viel Umber hinein, als nöthig ist, um die gewünschte Schattirung zu erhalten). Ist der Fußboden nicht zu firnissen, so gebrauche nur 1 Pint Terpentin und 3 Pint gekochtes Oel, um es glätter zu machen.

6. Biegsamer Anstrich für Segeltuch.—2½ Unzen gelbe, dünn geschnittene Seife, 1½ Gallone kochendes Wasser. Löse die Seife nöthigen Falls bei größerer Hitze auf und verreibe die ganze Lösung in heißem Zustand mit 125 Pfund guten Oelanstriches. Behalte dieselben Verhältnisse für irgend eine Menge bei.

7. Entfernung alten Anstrichs.—3 Unzen Kalkstein, 1 Unze Perlasche oder Saleratus. Anweisung. — Lösche den Kalk in Wasser und mische ihn in der Perlasche oder Saleratus, indem du nur soviel Wasser brauchst, als für einen Kleister nöthig ist. Breite diesen auf dem zu entfernenden Anstrich aus und lasse ihn über Nacht oder bis zur Erweichung darauf bleiben. Dann kann Alles abgekratzt werden.—„Scientific American."

Anmerkung.—Wo man Perlasche oder Saleratus nicht haben kann, nehme man statt dessen salzsauren Soda (sal soda).

Feuersicherer Anstrich für Schindeldächer.—Gleiche Theile von frischgelöschtem Kalk, Salz und feinem Sand oder Holzasche zu einem Anstrich; trage es reichlich auf, wie bei gewöhnlichem Weißen (whitewash). Dies soll Schindeln 50fach feuersicherer machen gegen fallende Funken o der dergl. im Falle eines Feuers in der Nachbarschaft.—„Fireman's Journal."

1. Cement, Krystall oder flüssiger Leim für allgemeine Zwecke. — 3 Quart heißes Wasser, 3 Pfund weißer Leim, ½ Pfund trockenes Bleiweiß, 1 Unze Ammoniak-Wasser, 2 Unzen Campherspiritus, 1 gehäufter Eßlöffel voll Salz, 1 Quart Alkohol, ½ Pfund gummirten Schellack (gum shellac). Anweisung. — Thue den Schellack bis zur Auflösung in den Alkohol. Löse den Leim im Wasser auf, indem du ihn in eine Blechschüssel thust und in eine Pfanne heißes Wasser setzest bis zur Auflösung, um das Anbrennen des Leimes zu verhindern. Dann gieße das im Alkohol aufgelöste Leimwasser und Schellack zusammen in eine Pfanne oder Kessel, indem du Alles zur Siedehitze kommen lässest und rühre das gepulverte Bleiweiß hinein, dann den Ammoniak und Campherspiritus, zuletzt das Salz, rühre und koche es einige Minuten und fülle es in Flaschen während es noch heiß ist.

Anmerkung. — Dies Recept wurde mir durch Albert Stockwell von Flint, Mich., zugestellt, der als Agent für meine Receptbücher stets diesen Cement (als Beitrag zu seinen Ausgaben) zum Verkauf bei sich führte. Er sprach sehr rühmend von seiner großen Kraft als Cement.

Cement (Kitt) für Eisenarbeit. — Es ist manchmal rathsam, 2 Eisenstücke, wie Wasser- oder Dampfröhren, bleibend fest zu verbinden. Ein rostiger

Cement wird oft gebraucht und die Bestandtheile sind Salmiak, Schwefel- und Eisen-Feilspäne (borings). Soll der Cement schnell wirken, so sollten die Verhältnisse folgende sein: 1 Gewichtstheil Salmiak, 2 Theile Schwefel, 200 Theile Eisen-Feilspäne (borings). Salmiak und Schwefel sollten pulverisirt sein und die Eisen-Feilspäne ziemlich fein und ölfrei. Die Mischung sollte mit Wasser zu einem leicht zu handhabenden Kleister (paste) gemacht werden. Das Princip dieser Thätigkeit ist einfach Vereinigung durch Oxydation.

3. Cement (Kitt) für Leder. — 10 Theile schwefelsaurer Kohlenstoff, 1 Theil Terpentinspiritus, hierein thue in geeigneter Flasche fein geschnittene Abfälle (Schnitzel) von reinem Guttapercha, um eine dicke Flüssigkeit herzustellen. Um von solchen Gürteln oder Lederzeug, die verbunden werden sollen, Fett zu entfernen, lege ein Stück Zeug darauf und wende eine Zeit lang ein heißes Eisen an. Dann lege den Kitt an beide Oberflächen, thue sie zusammen und wende bis zur Trocknung Druck an.

4. Kitt für Gummi und zur Befestigung desselben an Metall, Glas und andere glatte Oberflächen.—„Gepulverter Schellack wird bis zur Verzehnfachung seines Gewichtes mit starkem Ammoniakwasser erweicht, wobei eine durchsichtige Masse entsteht, welche nach einiger Zeit ohne Anwendung heißen Wassers flüssig wird. In 3 oder 4 Wochen ist die Mischung völlig flüssig und wird bei seiner Anwendung den Gummi erweichend befunden werden. Sobald das Ammoniak verdunstet, wird er hart — man sagt ganz fest — und so für Gase und Flüssigkeiten undurchdringlich. Als Kitt für Gummi-Flächen oder Zeug in irgend einer Form und Metall, Glas oder anderen glatten Oberflächen wird er warm empfohlen."

5. Kitt für Gummi-Waaren, zur Befestigung von Gummi-Sohlen, Lederflicken, Riemen 2c.—Fülle eine Flasche voll mit einheimischem indianischem Gummi (Guttapercha), in kleinen Schnitzeln; gieße Benzole hinein, bis die Flasche ¾ voll ist, schüttle sie alle paar Tage, bis die Mischung honigdick ist. Sie trocknet schnell. Sie dient zur Ausbesserung von Gummi-Schuhen oder irgend welcher Gummi-Waare — als wasser- und luftdichter Flaschen-Kitt, indem einfach den Kork eintaucht—und für 100 andere Zwecke. Drei Auflagen verbinden Lederwaaren, Flicken und Gummi-Sohlen fest. Um einen Flick unsichtbar zu machen, schabe die Ecke des Leders ganz dünn.

6. Ein Lack, dem auf Postmarken, gummirten Aufklebezetteln 2c. ähnlich, gut für Sammelbücher (Scrap-Books), zum Aufkleben auf Blech, Glas 2c. — 2 Unzen Dextrine, je ½ Unze vollkommene Essigsäure, (acetic acid) und Alkohol, 2½ Unzen Wasser. Anweisung.—Mische das Dextrin, vollkommene Essigsäure und Wasser, rühre es bis zur völligen Vermischung um, dann füge den Alkohol hinzu. Behufs Anklebung von Zetteln an Blech reibe zuerst die Oberfläche mit einer Mischung aus gleichen Theilen Salzsäure und Alkohol; dann lege den mit einer sehr dünnen Lack-Auflage versehenen Zettel an und er haftet fast so gut wie an Glas. Nur eine dünne Auflage ist bei Einklebungen für Sammelbücher nöthig.

Anmerkung.—Bekannt mit dem Werth eines diesem etwas ähnlichen Klebestoffes (paste) oder Kittes (cement), wo auch die Anhaftung von Dextrin abhing, habe ich in dieses für all die genannten Zwecke großes Zutrauen.

7. Kitt für kleine Lecke (Risse und Löcher) an Dampfkesseln. — Versuche haben das folgende Mittel als wirksam bewährt, um kleine Lecke bei den Fugen der Dampfkessel, Röhren und dergl. zu schließen. Mische gleiche Theile an der Luft gelöschten Kalkes, feinen Sandes und fein gepulverter Bleiglätte (litharge), gleich den beiden ersten. Halte das Pulver trocken in einer Flasche oder bedeckten Schachtel. Mische erst, wenn die Anwendung erfolgen soll, so viel als nöthig zu einem Kleister mit gekochtem Leinsamenöl und wende es schnell an, da es bald verhärtet.

8. Dampf- und wasserdichter Kitt für Fugen (Joints).—Gleiche Theile von Bleiweiß und Bleiroth (white and red leads) mit gekochtem Leinsamenöl vermischt, bis zur erforderlichen Dicke, ist für diesen Zweck vielfach in Anwendung gebracht worden.

Zur Verhinderung der durch Verhärtung bewirkten Bekrustung (Incrustation) in Dampfkesseln.—Eine Barre Zink war gelegentlich in einem Dampfkessel bei der Ausbesserung zurückgeblieben. Später war es verschwunden oder aufgelöst. In Folge dessen wurden die Bekrustungen anstatt hart schmutzig und weich und daher leicht entfernt. Dies zeigt, daß das Zink und das Eisen des Dampfkessels eine Batterie bilden, sodaß das Zink verzehrt, das Eisen aber beschützt wurde. Dies soll eine werthvolle Entdeckung für das Maschinenbaufach sein. Die Größe der Zinkbarre würde natürlich von der des Dampfkessels und von der Gebrauchszeit zwischen den Reinigungen abhängen.

Eintreibung von Nägeln in abgelagertes Holz.—Der Herausgeber des „New Genesee Farmer" giebt den folgenden Zeugenbericht über ein Verfahren, Nägel in abgelagertes, gutgetrocknetes Holz einzutreiben. Die ersten 2 Nägel drangen, nachdem sie ein Kiefern-Brett durchdrungen, etwa nur 1 Zoll in das harte Holz ein, dann unter dem Hammer verbogen. Nachdem man aber die Spitzen von 6 oder 8 Nägeln in Schmalz eingetaucht, wurde jeder ohne die geringste Schwierigkeit eingetrieben.

Anmerkung. — Mit Ausbesserung alter Gebäude beschäftigte Bauschreiner tragen zuweilen einen kleinen Talgklumpen für diesen Zweck an Stiefel oder Schuh.

Wandanstrich (Calcimining).—Nimm 4 Pfund Pariser-Weiß, thue es in einen Eimer, beschütte es mit kaltem Wasser und lasse es über Nacht stehen. Thue in einen Kessel 4 Unzen Leim und beschütte ihn ebenfalls mit kaltem Wasser. Am Morgen setze den Leim auf den Ofen und füge genug warmes Wasser hinzu, um 1 Quart zu bekommen; rühre es bis zur Auflösung um. Setze den Leim dem Pariser-Weiß zu und gieße warmes Wasser hinein, bis der Eimer ¾ voll ist. Dann füge, wenig auf einmal, Blaufärbendes (bluing) hinzu; rühre es gut um, bis die Mischung schwach bläulich gefärbt ist. Brauche eine gute Bürste und überstreiche einen Fleck an der Wand, bis er gründlich naß ist. Trocknet deine Bürste schnell, setze mehr warmes Wasser hinzu, da die Mischung zu dick ist. Die Bürste muß naß erhalten werden. Diese Mischung kostet 38 Cents.—„Scientific American."

Herstellung und Anwendung von Nähmaschinenöl. — Nimm und mische gleiche Theile vom besten Paraffin-Oel (paraffine oil) und vom besten Sperm-Oel (sperm oil). Gebrauchsanweisung. — Beseitige mit Benzin oder Kohlenöl das alte Oel; dann wende es an. Dies Mittel erlangte ich von einem Nähmaschinenagenten, welcher über 14 Jahre im Geschäft gewesen und viel solches Oel hergestellt und verkauft zu haben erklärte. Maschinen sollten, so oft als sie im Geringsten klebrig (gummy) werden, gereinigt und neu geölt werden.

Bienenzucht.

(Zu dem Zweck, den Leuten den Nutzen einer Erfahrung in Bienenzucht zugänglich zu machen, gewann ich Dr. A. B. Mason, einer der erfolgreichsten Bienenzüchter im Lande, dieses Kapitel für dies Werk zu schreiben.)

Motto: „Halte alle „Völker" (colonies) stark, und verschiebt nicht auf morgen, was heute geschehen sollte."

Damit die für die Wissenschaft der Bienenzucht sich Interessirenden, die etwa das Folgende über den Gegenstand lesen, die Bedeutung der Ausdrücke (terms) verstehen, erkläre ich, daß das Heim oder die Zufluchtsstätte „Bienenstock" (hive) heißt, nicht „Sprung" (skip), „Sprungstand" (skipstand) oder "Gum" ꝛc. Die Bienen im „Stock" bilden ein „Volk" (colony), nicht einen „Schwarm" (swarm). Verläßt ein Theil des „Volkes" durch sogenanntes „Schwärmen" den Stock, so ist es ein „Schwarm", aber im Augenblick der Unterbringung im Stock ist es wieder ein „Volk". Die folgenden Rathschläge sind nicht für Solche berechnet, die sich in großem Maßstabe mit Bienenzucht abgeben, oder die den Gegenstand schon verstehen, sondern für Solche, welche nur gerade genug „Völker" halten wollen, um ihren Tisch mit reinem, gesundem und allerköstlichstem süßem Honig zu versorgen.

Wer in Bezug auf die Naturgeschichte der Honigbiene sich unterrichten und in Bezug auf Bienenzucht ausführlichere Nachweise wünscht, sollte sich Hauptwerke über den Gegenstand, wie „Langstroth über die Honigbiene" ("On the Honey-Bee") ein gründlich wissenschaftliches Werk, oder „Cook's Handbuch des Bienenhauses" ("Manual of the Apiary") oder „Quinby's Geheimnisse der Bienenzucht" ("Mysteries of Bee-Keeping"), beide praktisch und auf der Höhe der Zeit, besorgen. Irgend welche gute Händler in Bienensachen können irgend einen für Bienenzucht nöthigen Gegenstand liefern. Alle Empfehlungen und Anweisungen werden für den Langstroth-Stock gegeben.

Wie mit der Bienenzucht beginnen.

Das erste Erforderniß ist die Besorgung von Bienen, wo sie noch fehlen, in ein oder zwei Völkern. Die bestehen im natürlichen Zustande während der Honigzeit aus einer fruchtbaren Königin (dem einzigen vollkommen weiblichen Wesen im Volke), mehr oder weniger Drohnen (oder Männchen) und 20- bis 40,000 Arbeitsbienen. Manche sprechen von einem „Bienenkönig", aber es giebt keinen im Bienenvolk.

Art des zu benützenden Stockes.

Viele behaupten, daß der Langstroth-Stock der gebräuchlichste sei. Nachdem ich verschiedene Sorten gebraucht, und zwar Jahre lang, nahm ich die Langstroth an und möchte für den lieber bezahlen, als einen anderen — selbst kostenlos geliefert — gebrauchen. Welche Sorte man aber auch wähle, man nehme ja nur einen mit beweglichen Gestellen (frames) und gebrauche nur eine Gestellgröße im Bienenstand. Bei'm Gebrauch des Langstroth-Stockes ziehen Manche solche Enge vor, daß er nur 8 Gestelle enthält, indem man behauptet, diese Zahl sei genug, um die nöthige

Brut zu ziehen, und indem man die Bienen zwänge, den Honigüberschuß in die Abtheilungen (sections) oder oberen Lager (upper stories) zu lagern. In Bezug auf den Langstroth-Stock nimmt man gewöhnlich auf die Gestell-Größe Rücksicht, da die äußere Erscheinung des Stockes gleichgültig ist, dem Geschmack oder der Liebhaberei des Bienenzüchters überlassen. Vor Beginn irgend einer Bienenarbeit ist im Allgemeinen die Besorgung eines Bienenschleiers und eines Räucherers (smoker) sowie eines Paares Rubberhandschuhe anzurathen, will man ungestochen bleiben. Der Schleier kann für etwa 50 Cts. fertig gekauft oder aus Spitzenzeug (bobinett) gemacht werden. Ein Brüsseler Netz ist weit besser, aber kostspieliger. Besorge 1½ Yards, etwa ⅔ Yard breit. Nähe die Enden zusammen und säume eine Ecke; bringe einen Gummifaden in den Saum von solcher Länge, um den Schleier dicht um die Krone (crown) des Hutes zu schließen oder trage einen „Bienenhut" und nähe den Schleier ohne den Faden oder Säumen bis an die Ecke des Randes. Einen Räucherer kann man für ½ bis 2 Thaler haben; darin verbrenne verrottetes Holz oder Baumwollenlumpen. Die Gummi-Handschuhe kosten von 1¾ bis 2 Thaler.

Erlangung der ersten Völker 2c.

Ist man mit Bienen noch nicht versorgt, so besorge man sie sich möglichst in der Nähe. Italienische sind zweifellos die besten und unser Motto fordert die Anschaffung nur starker Völker. Kauft man im Herbst, so sollte man nicht mehr als ⅔ ihres Werthes im Frühjahr bezahlen. Richte auf dem Erdboden einen Platz für die Stöcke her, und ist es an einer Stelle, wo die Hennen nicht kratzen, entferne das Gras und bedecke die Stelle, wo die Bienenstöcke aufgestellt werden sollen, so dicht mit Sägespäne und einige Zoll darüber hinaus an allen Seiten, daß weder Gras noch Unkraut durchwachsen können. Bringe die Stöcke je 6 oder mehr Fuß nach jeder Richtung auseinander und stelle sie mit der Vorderseite nach Süd oder Ost. Der Grund für diese Auseinanderstellung wird unten unter dem Kapitel vom Schwärmen erscheinen. Stecke ein 2zölliges Holzstück von der Länge des Bienenkorbes unter sein vorderes Ende, sowie ein gleiches unter das hintere. Sind die Bienen nicht in einem Stock der gewünschten Art, so kann man sie leicht auf eine der folgenden Weisen befördern.

Versetzung (Transferring).

Die beste Zeit hierfür ist zeitig in der Saison, wenn noch wenig Honig und Brut im Stock ist, und stets an einem warmen Tage, womöglich, wenn die Bienen eifrig mit Honigsammeln beschäftigt sind. Die Zeit der Baumblüthe ist die beste, obwohl ich schon im October erfolgreich Bienen übersiedelte. Dagegen versuche es nicht spät in der Saison, es sei denn, daß du die Sache verstehst. Vor Beginn dieses Unternehmens müssen soviele Stöcke besorgt werden als Völker übersiedeln sollen. Halte alles etwa Nöthige bereit. Ist das Volk in einem Kasten-Stock (box hive), so wird Folgendes erforderlich sein: Eine Handsäge, ein Hammer, ein Meißel zum Nägel-Zerschneiden, ein scharfes, dünnes Messer (ein spitzes Schuh- oder großes Küchenmesser ist gut), ein einige Zoll größeres Brett als das zu gebrauchende Gestell, eine Seite mit einer oder mehreren Flanellagen bedeckt, ein Federwisch oder eine kleine Besenbürste, eine kleine Kiste ohne Deckel, eine Schüssel Wasser und ein Handtuch. Außerdem mag Manches zur Festhaltung der Waben zur Zeit ihrer Einpassung in die Gestelle nöthig sein. Die besten Dinge für diesen

Zweck können schnell hergestellt werden. Besorge etwas Draht, am besten No. 14, schneide ihn in 11⅛ Zoll lange Stücke für das Langstroth-Gestell. ¼ Zoll von einem Ende entfernt, biege ihn zu einem rechten Winkel; ⅞ Zoll von diesem biege den Draht ebenso wie das erste Mal zu einem rechten Winkel. 9⅛ Zoll von diesem zweiten Winkel biege ihn ebenso zu einem rechten Winkel. Die ersten zwei Biegungen bilden einen Haken, welcher über die Oberleiste (tarbar) des Gestelles anzubringen ist, und die letzte Biegung bildet ein Ende, das unter den Boden des Gestelles nach der Anfüllung mit Honig geschoben wird. Stelle 6 oder mehr für jedes aufzufüllende Gestell her.

Sind die Bienen überhaupt zum Raub geneigt, bringe das Verwendbare in irgend einen Bau oder Raum, wo die Bienen nicht eindringen können. Nun gehe zu dem überzusiedelnden Stock und blase am Eingang etwas Rauch hinein. Der Zweck dieser Bieneneinräucherung ist, sie zu erschrecken, wenn sie sich mit Honig anfüllen. Dies versetzt sie in dieselbe Stimmung, in welcher eine ärgerliche, hungrige Person nach Tische ist, in die der Gutmüthigkeit. Man sagt, daß eine honigvolle Biene ohne irgend welche Reizung nicht steche. Dann befördere den Stock auf eine Seite und setze den neuen ohne die Gestelle an seinen Platz; bringe den alten Stock, Bienen und Alles, dahin, wohin du die bei der Uebersiedelung verwendbaren Dinge gebracht hast, und drehe die untere (Boden-) Seite nach oben, wenn es ein Kasten-Stock (box hive) ist. Bringe eine Ecke des vorerwähnten kleinen Kastens an eine Ecke des nun umgekehrten Stockes. Entweder stütze oder halte die entgegengesetzte Ecke des Kastens und trommle leicht auf den Stock mit dem Hammer oder einem kleinen Stab, und du wirst die Bienen in den Kasten gehen sehen. So treibe alle die Bienen aus, die schnell den Platz verlassen, unter Rauch gehalten. Wenn alle oder fast alle Bienen im Kasten sind, leere sie auf den Grund oder die Sägespäne vor dem neuen Stocke aus. Nun lasse die Säge eine oder zwei Seiten der Innenwände des Bienenkorbes durchsägen, die Waben und Querhölzer von den Seiten losschneidend, indem du die Seiten wählst, von welcher die Flachseiten der Waben am leichtesten erlangt werden können. Dann löse mit dem Meißel die Nägel weg und entferne die 2 Seiten des Stockes. Entferne eine oder mehrere Waben oder so viele, als zur Anfüllung eines Gestelles nöthig sind und lege das Zeug darauf, welches, wie bereits angegeben, an das Brett befestigt wurde. Das Zeug verhindert die Verletzung der verschlossenen Brut, welche von dem unbedeckten Brett drohen würde. Bringe eines der Gestelle an diese Wabe, so daß möglichst viel von der Brut geschont werde, und schneide mit einem scharfen, dünnen Messer die Wabe nach der Größe des Innern des Gestelles, so daß dies bequem paßt. Lege so viele der vorher zugerichteten Drähte an, als für die obere Seite nöthig sein mögen. Dann hebe das Brett, Wabe und Gestell eckenweise auf, drehe das Gestell und seinen Inhalt und lege die Drahtseite unten auf das Zeug. Lege Drähte an die neue obere Seite, und es ist zur Unterbringung in dem neuen Stock bereit, wo die Bienen sind. Gehe in derselben Weise vor, bis die ganze in Arbeit befindliche Wabe übergesiedelt ist. Verwirf alle Drohnen-Waben, wenn es innerhalb von 2 oder 3 Meilen andere Bienen giebt und lasse deine weniger sorgfältigen Nachbarn die Drohnen ziehen. Bürste die etwa zurückbleibenden Bienen von dem neuen Bienenstock herunter. Der Honig aus den zurückbleibenden Waben-Stücken kann ausgezogen oder den Bienen wieder als Futter gegeben und die Wabe zu Wachs bearbeitet werden.

Sieb Gestelle oder Boden-Streifen (Starter of Foundation).

Ist nicht genug passende Wabe (Honigscheibe, comb) zur Fütterung aller Gestelle vorhanden, fülle die leeren mit Waben-Boden (comb foundation). Schneide dieselben so, daß er bis zu ⅛ Zoll der Enden des Gestelles reicht, etwa ⅜ Zoll enger als das Innere des Gestelles. Kannst du nicht so viel Boden gewinnen, lege ein Streifchen beliebiger Weise (starters genannt) — von ¼ Zoll aufwärts — entlang des Mittelpunkts der Unterseite des obersten Gestell-Leistens, um den Bienen eine Anleitung zu geben, ihre Waben (combs) gerade in die Gestelle hineinzubauen, und um doch der geraden Richtung zu versichern, bringe jedes Gestell mit diesen Leitstücken in sie hinein, womöglich zwischen Waben-Gestelle, aber sondere die Waben, welche die Brut enthalten, nicht vor beständig warmem Wetter ab, oder die Brut wird erkältet. Sobald die Bienen die Waben in den Gestellen sicher befestigt, was zwischen 1 bis 3 Tagen geschieht, sollten die Drähte entfernt werden.

Ein anderes Uebersiedelungs-Verfahren heißt der Hebdon-Plan, nach welchem die Waben nicht versetzt werden. Es geht so zu: Richte einen Bienenstock her und halte die Gestelle mit Honig gefüllt, wofern dies möglich ist. Wo nicht, thue volle Boden-Lagen (sheets of foundation) oder Streifen hinein, wie schon angegeben, und bringe ihn dahin, wo der zu übersiedelnde steht. Können eine oder mehrere Brut-Waben aus einem anderen Stock in diesen besorgt werden, so werden sich die Bienen mit ihrem neuen Heim eher zufrieden geben. Wenn weder Waben noch Boden zu haben ist, verfahre nach Angabe unter dem Kapitel „Erlangung gerader Waben." Diese Art der Uebersiedelung sollte nur bei warmem Wetter und gutem Honigfluß versucht werden. Schwarmzeit ist wohl die beste. Nun treibe fast alle Bienen, wie zuvor angegeben, hinaus, ja darauf bedacht, daß die Königin mit ausgetrieben wird, leere sie vor dem neuen Stock aus, und siehe, daß alle hineingehen. Dann bringe den alten Stock einige Fuß von seiner alten Stelle zurück mit dem Eingang in der entgegengesetzten Richtung von früher. Nach 2 oder 3 Tagen entferne den alten Stock einige Zoll in der Richtung seiner alten Stelle und wende auch den Eingang etwas der früheren Richtung zu. So fahre jeden Tag oder alle paar Tage fort, bis er an der Seite des neuen Stockes steht, mit dem Eingang in derselben Richtung. Dies sollte in wenigstens 3 Wochen vor der Uebersiedelung an vollendet werden.

In 21 Tagen seit der Entwickelung sind alle jungen Bienen im alten Stock geheckt. Dann sollten alle Bienen hinausgetrieben und mit dem Volke im neuen Stock vereinigt werden, so daß man zuerst die mit den Bienen ausgetriebene Königin zerstört. Der alte Stock kann jetzt bei Seite genommen werden, der Honig aus den Waben herausgezogen und diese zu Wachs verschmolzen werden. Wurde die Einrichtung für den Ueberschuß (Zuwachs, surplus) im neuen Stock nicht getroffen, so kann dies jetzt geschehen. Diese Uebersiedlungsart spart viel Arbeit und vielleicht viele Stiche. Die künftigen Behandlungsarten hängen davon ab, welche Honigsorte man erzielt, Wabe oder Auszug, unfiltrirt (not strained), wie Manche es nennen.

Scheibenhonig.

Für die, welche nur wenige Völker halten, wird es im Allgemeinen am besten sein, schon fertige Stöcke mit den nöthigen Vorrichtungen zu kaufen. Ich möchte

den Gebrauch von solchen Abtheilungen (sections) empfehlen, die nicht mehr als 2 Pfund halten, 1 ist noch besser, und nicht über 1¾ Zoll weit. Die Scheibe wird in den engen Abtheilungen eher, als in den weiten gerade gebaut werden. Fülle jede Abtheilung mit einem sehr dünnen Scheibenboden, indem du sie oben festmachst, ⅛ Zoll weit von jedem Ende und ¼ Zoll vom Boden der Abtheilung. Es ist nicht wünschenswerth, soviel Boden zu benützen; schneide es in dreieckige Stücke, nach oben und unten lang genug, um bis zu ¼ Zoll des Bodens der Abtheilung zu reichen. Ist kein Boden gebraucht, so beschleunigt und befördert es die Bienen in den Abtheilungen zu der Sicherung von schönen weißen Honigstücken. Schneide und gebrauche sie, wie die Grundlage angegeben. Halte ja für unmittelbaren Gebrauch in Bereitschaft, denn wenige Tage Verspätung ergiebt den Unterschied von gutem oder keinen Honigvorrath.

Ist das Volk stark (kein anderes sollte gehalten werden) und sammelt es Honig, so mögen die Abtheilungen bald nach der Entfernung der Drähte von den übertragenen Scheiben angebracht werden. Der Honig aus Obstblüthe ist dunkelfarbig und gewöhnlich bitter, mag herausgenommen und als Bienenfutter, wenn sie dies zu irgend einer Zeit bedürfen sollten, oder zur Herstellung von Honig-Essig verwendet werden. Sind die Abtheilungen fast mit Honig gefüllt und sammeln die Bienen nahe, so sollten sie erhöht und eine andere Reihe (tier) hergestellt werden, gleich der ersten unter dem Stock angebrachten. Die Bienen beginnen gewöhnlich auf einmal die Arbeit im neuen Raum und beenden gleichzeitig die im alten. Bald nach der Vollendung sollten die alten Abtheilungen entfernt werden; denn je länger sie am Stock bleiben, desto dunkler werden sie, da Bienen nicht immer reine Füße haben. Ist die zweite Reihe (tier) der Abtheilungen fast fertig, entferne die untere, und sollte der Honigfluß anhalten, so sollten sie gehoben und eine andere Reihe wie zuerst untergeschoben und der Vorgang so oft als nöthig wiederholt werden. Nach der Entfernung aus dem Stock sollte Honig in einem warmen trocknen Raum, niemals im Keller (er sei denn warm und trocken), gehalten werden und nie frieren.

Ausgezogener Honig.

Außer den schon vorräthigen, vorerwähnten Vorrichtungen ist ein Honig-Auszieher (extractor) und Messer zur Erlangung von ausgenommenem Honig erforderlich. Einen Auszieher kann man für 6 bis 25 Thaler haben, wobei der Preis von Größe und Sorte abhängt, ein guter schon für 8—14, ein Messer für 1 bis 1½ Thaler. Sichere dir einen Stock wie für Scheiben-Honig, aber an Stelle der Abtheilungen ꝛc. besorge ein oder mehrere Extra-Stockwerke mit Gestellen, auf den unteren Stock aufzusetzen. Einige der erfolgreichsten Produzenten von ausgezogenem Honig brauchen nur 6 Zoll tiefe obere Stockwerke. Fülle die Gestelle mit Boden oder thue Streifen hinein, wie unter „Uebersiedelung" angegeben. Ist das Volk stark und sammelt es sehr schnell Honig, so mag das zweite Stockwerk bald nach Entfernung der Drähte von den übertragenen Scheiben aufgesetzt werden, sonst nicht bis zur Ansammlung eines Ueberschusses. Ist das Volk nicht stark genug, um das ganze zweite Stockwerk einzunehmen, so mögen 2 oder 3 Gestelle und ein Theilungs-Brett eingesetzt und der Rest des unteren Stockwerks zur Erhaltung der Hitze der Bienen bedeckt gehalten werden. Ist das zweite Stockwerk fast gefüllt, so mag der Honig ausgezogen oder jenes erhöht und ein anderes vorbereitetes, wie

zuvor angegeben, untergeschoben werden. Fahre so fort, bis die Honigzeit endet und das ganze Ausziehen auf einmal geschehen kann. Jedoch das bessere Verfahren besteht darin, daß man den Honig auszieht, sobald der Ertrag aus jeder Blumenart aufhört; denn die Mischung verschiedener Honigarten zerstört ihre unterschiedliche Würze. Das bessere Verfahren erfordert die Ausziehung des Ertrages von Obstblüthe, sobald sich der weiße Klee-Honig bildet, und dann wiederum nach dem weißen Klee- und vor dem Linden-Ertrag; nach diesem und vor dem Ertrag dunklen Honigs aus Herbstblumen. Da verschiedene Oertlichkeiten oft verschiedene Honigarten ergeben, muß Jeder für sich selbst über die Zeit des Ausziehens entscheiden.

Ein anderes Verfahren ist dies, Bienenstöcke mit nur einem Stockwerke zu haben, in welchem die Bienen ihre Brut ziehen. Dies heißt das Brutnest. Bei sehr schnellem Honigertrag mag ein wöchentlich 2- oder 3maliges Ausziehen erforderlich sein, um der Königin Raum zu geben, die Eier niederzulegen. Wird dies vernachlässigt, so füllen sich die Zellen mit Honig und das Aufziehen der Brut unterbleibt nothwendiger Weise. Da aber der Honigertrag von der Bienenzahl abhängt, so ist es wünschenswerth, möglichst viele zu ziehen, d. h. alle Völker fett zu erhalten.

Bist du zum Honigausziehen fertig, so blase beim Eingang des Stockes etwas Rauch hinein. Soll der Honig aus dem Brutnest ausgezogen werden, befördere den Stock rückwärts aus seiner gegenwärtigen Lage und bringe einen leeren ohne irgend welche Bedeckung an seine Stelle. Entferne den Deckel von dem zu entleerenden Stock und beräuchere die Bienen, wenn sie ärgerlich sind, gerade genug, um sie zu beruhigen. Halte einen anderen leeren Stock oder Scheibenhalter bereit, um die auszunehmende Scheibe hineinzuthun. Entferne eine derselben und schüttle die daran hängenden Bienen in den leeren Stock auf dem alten Stand. Nicht abgeschüttelte Bienen sollten mit Federwisch oder Bürste abgekehrt werden. Dann bringe diese Scheibe in den leeren Stock oder Scheibenhalter. Verfahre in gleicher Weise mit den zurückbleibenden Scheiben. Bedarf eine nicht des Ausnehmens, so bringe sie in den Stock mit den abgeschüttelten Bienen. Nimm die Scheiben zum Honigauszieher und mit dem öffnenden (uncapping) Messer entferne die Kappen von so vielen Scheiben, als der Scheibenkorb fassen kann. Dann wird der Honig durch Umdrehung des Scheibenkorbes aus einer Seite der Scheiben ausgeschieden. Dies sollte dann nach der entgegengesetzten Seite geschehen und der Honig ausgeschieden oder ausgezogen werden. Setze dies Verfahren fort, bis er ganz ausgezogen ist. Dann sollten die Scheiben in den Stock, wo die Bienen sind, gebracht und jener verschlossen werden. Verfahre ebenso mit allen „Völkern", bei denen ausgenommen werden muß. Enthalten die Scheiben unverschlossene (unsealed) Brut, so nimm dich in Acht, sie nicht so heftig zu drehen, daß du sie herauswirfst. Etwas Uebung befähigt Einen bald, es geschickt zu thun. Ist aus oberen Stockwerken und nicht aus dem Brutnest Honig zu entnehmen, so bedarf der Stock seiner Entfernung und die Bienen können auf den Boden (ground) vor dem Stock geschüttelt werden.

Schwärmen.

Schwärmen ist das natürliche Verfahren, Zuwachs zu erlangen und findet gewöhnlich während des letzten Theiles des Mai oder im Juni statt, wenn das Volk stark geworden und die Bienen eifrig beim Brüten und Honigsammeln sind. Gewöhnlich gegen 10 Uhr oder zwischen 10 und 2 Uhr eilt an einem hellen, warmen

Tage der größere Theil der Arbeiter, welche nicht mit Honigsammeln beschäftigt sind, ihre Honigsäckchen aber gut gefüllt haben, aus dem Stock hervor, als wenn ein Geist hinter ihnen wäre. Nachdem sie eine Zeit lang herumgeflogen, läßt sich der Schwarm auf einem passenden Baum oder Strauch nieder. Während 20jähriger Erfahrung erlebte ich nur einmal, daß ein Schwarm nach unbekannten Gegenden verduftete, ohne sich erst nieder zu lassen. Um beständige Wachsamkeit und Aengstlichkeit in der Schwarmzeit unnöthig zu machen, schneide ich ⅔ oder mehr von den Flügeln der Königin ab, sobald sie mit der Ablagerung der Eier beginnt. Kein Schwarm „brennt" ohne Begleitung einer Königin „durch", und sie selbst kann nicht, wenn einer ihrer Flügel fast weg ist. Aber entferne ja genug von dem Flügel, sonst kann die Königin doch noch fliegen, wenn zu wenig abgenommen wurde, wenn auch nur ganz langsam. Ein Schwarm kann ohne Königin sich niederlassen, als wäre sie dabei, aber er kehrt schließlich zu seiner alten Heimath zurück. Gehen zwei oder mehr Schwärme gleichzeitig heraus, so lassen sie sich auch zusammen nieder, wenn sie sich überhaupt niederlassen. Vermissen sie ihre Königinnen und gehen sie zurück, so werden sie sich ziemlich sicher theilen und nach ihren eigenen Stöcken gehen. Ich gab vorher die Anweisung, die Stöcke wenigstens 6 Fuß auseinander zu stellen und auf den Erdboden oder nahe daran. Der Grund hierfür ist nun leicht erkennbar. Fliegt ein Schwarm unbemerkt aus, so wird die Königin kaum 6 Fuß weit kriechen, einen falschen Stock betreten und sich tödten lassen. Ist der Stock am Boden, so kann sie zurückkehren und in ihren eigenen hineingehen. Es ist nicht genug, sie schwärmen und einige Male zurückgehen zu lassen, oder sie mögen ihre Königin, ihrer überdrüssig, tödten, und während der Dauer des Schwarm-Fiebers ist dies eine große Störung für Honigsammler und Brutzucht.

Einfangung (Hiving) eines Schwarmes (in den Stock).

Wurde der Flügel der Königin nicht beschnitten, so ist es ein gutes Verfahren, den Stock daraufzustellen, wo er beständig sein soll. Halte die Gestelle mit einem Boden (foundation) gefüllt oder mit Streifen (starters) darin, wie oben angegeben, bereit. Ist ein Ueberschuß an Extra-Waben vorhanden, brauche sie an Stelle des Bodens. Sobald der Schwarm ausgeht, nimm wieder mehr Waben aus dem Stock, aus welchem der Schwarm kommt, wenigstens eine mit junger Brut darin — daß aber ja keine Königin-Zelle dabei ist — und bringe sie in die Mitte des für den Schwarm zugerichteten Stockes. Stelle die im alten Stock gelassenen Gestelle in die Mitte und fülle die so entstandenen Lücken mit der für den neuen Stock hergerichteten Gestellen. Halte einen 6 oder 8 Quart haltenden Kasten oder Korb ohne Deckel bereit, und sobald der Schwarm sich niedergelassen, schüttle oder kehre die Bienen hinein, und sobald diese sich darauf gesammelt, bringe sie zu dem für sie hergerichteten Stock und schüttle oder kehre allmählich einige beim Eingang des Stockes hinaus; sobald sie einzuziehen beginnen, können die zurückbleibenden Bienen vor dem Stock ausgeschüttet werden. Alle sollten zum Einziehen veranlaßt werden, aber gewiß, daß auch die Königin dabei sei, da sie sonst wieder ausschwärmen möchten. Während der heißesten Tageszeit sollte der Stall auch beschattet werden; es wäre besser, wenn während warmen Wetters jeder Stock auf dieselbe Weise beschattet werden könnte.

Meine Methode.

Ich beschneide je einen Flügel meiner Königinnen, und wenn ein Schwarm ausgeht, verfahre ich folgendermaßen: Sobald du einen Schwarm herauskommen

siehst, gehe mit einem Königinnen-Käfig oder Trinkglas zu dem Stock und warte auf die Königin, welche, beschnitten, bald auf dem Boden kriechend bemerkt wird, indem sie vergeblich Flug-Versuche macht. Bringe sie in den Käfig oder in das Glas. Beim Hingehen zum Stock nimm dich in Acht, nicht auf sie zu treten. Sobald der Schwarm ganz heraus ist, befördere den soeben verlassenen Stock 2 oder 3 Ruthen hinweg und setze einen neuen, nach obiger Anweisung vorgerichteten, an seine Stelle. Wie vorbemerkt, kehrt der Schwarm meist, ohne sich niederzulassen, zurück und sobald sie einzuziehen anfangen, lasse die Königin am Eingang los und versichere dich, daß sie hineingeht. Sollte der Schwarm sich niederlassen, als wäre die Königin dabei, so kann er nach der bereits gegebenen Anweisung gefangen werden, indem man die Königin mit den ersten hineingehen läßt. Sobald die anderen Bienen sämmtlich darin sind, bringe den Stock an den Platz, wo er bleiben soll, den alten aber in seine frühere Lage und die Arbeit ist gethan. Zuweilen findet der Schwarm, während er in der Luft kreist, den alten Stock, selbst wenn er etwas abseits untergebracht war, und zieht darein, wenn er nicht durch abermalige Entfernung und Bedeckung daran gehindert wird.—Stöcke, in welche Schwärme gebracht werden sollen, sollten im Schatten gehalten werden, denn in der Sonne gelassen werden sie zuweilen so warm, daß die neu eingebrachten Schwärme nicht darin bleiben.

Nachschwärme.

Ist es nicht erwünscht, mehr als einen Schwarm aus jedem Volke zu haben, so kann dies auf eine der folgenden Weisen geschehen: Sind Extra-Königinnen vorhanden, so sollten, sobald das Volk schwärmte, alle Königinnen-Zellen zerstört und ihnen eine neue Königin gegeben werden. Dies bewahrt das alte Volk davor, länger als 2 Wochen ohne eine Lege-Königin zu sein. Man entferne sorgsam jede Königinnen-Zelle bis auf eine, sobald das Volk geschwärmt hat, höchstens nicht später als 6 oder 7 Tage nach dem Ausgang des Schwarmes. Sind alle Königinnen-Zellen bis auf eine zerstört, sobald der Schwarm ausgeflogen, werden zuweilen andere Zellen gegründet, so ist Abwarten oder nochmalige Untersuchung etwaiger Königinnen-Zellen — in 3 oder 4 Tagen — besser. Zuweilen schwärmt ein Volk ohne irgendwelche Königinnen-Zellen zu gründen. Desfalls dauert es 24 oder mehr Tage, ehe er eine Lege-Königin hat, es sei denn, daß ihm eine geliefert wird.

Wie der Flügel einer Königin zu beschneiden.

Sobald die Königin die Eier-Ablagerung begonnen, gewöhnlich etwa 8 bis 20 Tage nach dem Hecken, nimm ihren linken Flügel mit dem linken Daumen und dem nächstbequemen Finger (der Linkshändige gebrauche die rechte Hand), behutsam, um nicht ihren Unterleib zu greifen oder zu drücken, hebe sie von der Wabe auf, lasse sie auf einen Finger oder am Knie stehen, und schneide mit einer scharfen Scheere, deren eine Schneide sorgsam über den rechten Flügel gebracht wird, wenigstens ⅔ desselben weg, sehr achtsam, keines ihrer Beinchen verletzend; dann setze sie auf die Wabe unter die Bienen.

Wie man gerade Waben (Scheiben, Combs) bekommt.

Wird kein Boden gebraucht, und sollen die Bienen ihre eigenen Waben machen, und zwar so, daß diese in den Gestellen gerade sind, so kann dies auf folgende Art leicht erlangt werden: Gieb der unteren Seite der Decken-Leiste (top bar) der Ge-

stelle die Gestalt eines V. Hebe das Hinterende des Stockes etwa 6 Zoll, und da die Bienen den Wabenbau stets am höchsten Punkte beginnen, so werden sie es nun am Hinterende der Gestelle thun. Haben sie die Waben etwa in der halben Länge der Gestelle, wo sie arbeiten, angelegt, so kehre jede andere um, indem du das Vorderende der Gestelle an das Hinterende des Stockes bringst. Sind die bereits gebauten Waben gerade, so muß auch die Ausfüllung der anderen Gestell-Enden gerade sein. Es ist rathsam, die Waben gelegentlich während des Baues nachzusehen. Sind sie falsch angefangen oder gekrümmt, so können sie nicht gebogen und gerade gemacht werden. Etwas Aufmerksamkeit hierauf sichert leicht den sehr wünschenswerthen Vortheil gerader Waben. Sind sie in der ganzen Länge der Deckelleiste begonnen, so sollte das Hinterende des Stockes erniedrigt werden bis zur richtigen Stellung.

Rauben.

Hört die Honigfülle auf, sind Bienen sehr zum Raube geneigt. Um dies zu verhindern, halte den Stock-Eingang in der für den Gebrauch des Völkchens erforderlichen Größe geschlossen. Hat das Rauben schon begonnen, schließe den Eingang so, daß nur 1 oder 2 Bienen auf einmal durch können. Hilft dies nicht, bedecke den Eingang mit etwas losem, nassem Heu oder Stroh. Bienen kriechen nicht gern da durch, und das Völkchen kann so gewöhnlich den Angriff abwehren.

Ueberwinterung.

Erfolgreiche Ueberwinterung ist bekanntlich der schwierigste Theil der Bienenzucht und Folgendes mag als Norm gelten: Extreme Hitze oder Kälte ist den Bienen schädlich. Sinkt die Temperatur zu sehr, so erfordern die Bienen zur Erhaltung der thierischen Wärme mehr Futter; sie fühlen sich unbehaglich und setzen viel Feuchtigkeit (moisture) ab, die verdichtet und gefroren als ein Haufen sie in einer dichten Eiswand gleichsam einhäuft und so die Erreichung des Honigs verhindert, sodaß sie thatsächlich trotz reichlichen Honigs im Stock Mangel leiden. Die Bemerkung kann man von Solchen, die einige Völker über Winter verloren, oft im Frühjahr hören: „Meine Bienen starben alle trotz der Honigmengen im Stock; ich wundere mich, weshalb?“ Wird die Temperatur zu hoch, so werden die Bienen ebenfalls ruhelos und fressen mehr als ihnen gut ist; sie werden krankhaft, beschmutzen Waben und Stock und sterben trotz der Honigmenge darin.

Ueberwinterung im Keller.

Man erkennt leicht, daß die Vermeidung beider Extreme wünschenswerth ist, der Hitze wie der Kälte. Zu diesem Zweck bringe die Bienen, sobald beständiges kaltes Wetter eintritt (in dieser Gegend gewöhnlich um Mitte November), in einen dunklen, stillen, Gemüse gut haltenden Keller und erhalte eine gleichmäßige Temperatur von etwa 45 Grad. Natürlich müssen die Bienen gehöriges Honigfutter haben und 25 Pfund sind nicht zu viel, um sie durchzubringen, bis sie im Frühjahr Vorrath sammeln können. Zur Vorbereitung für den Keller entferne Alles über den Gestellen und bringe 3 oder 4 halbzöllige (im Quadrat) Stäbe, so lang als der Stock inwendig weit ist, kreuzweise an den Gestellen an und eine neue Honigdecke (quilt). Dies giebt die erforderliche Lüftung, erhält die Wärme und ermöglicht den Bienen Bewegung über die Gestell-Obertheile. Dies sollte vor Eintritt der Kälte geschehen, sodaß zu der Zeit der Einwinterung nur noch die Deckel- (cap) Entfernung und behutsame Unterbringung des Volkes im Keller erübrigt bleibt.

Ueberwinterung im Freien.

Bei Ueberwinterung der Bienen im Freien sind 35 Pfund Honig für jedes Volk nicht zu viel. Korn- oder anderes Stroh mag zur Abhaltung der Kälte um jeden Stock gelegt werden, aber der Eingang sollte, gegen die Sonne beschattet, theilweise offen bleiben. Ein besseres Schutzverfahren im Freien besteht darin, daß man einen deckel- und bodenlosen Kasten in jeder Richtung 8 oder 10 Zoll größer als die Außenseite des Bienenstocks und so hoch als nöthig über denselben anbringt, wobei der Eingang so einzurichten ist, daß die Bienen ein- und ausgehen können. Den Zwischenraum zwischen Kasten und Stock fülle mit Spreu, Strohhäcksel oder trocknem Laube, gut zusammengepreßt, aus und bedecke den Deckel des Bienenstocks ebenso, schließlich auf den Kasten mit einem flachen oder schiefen, wasserdichten Dach. Die beste Vorrichtung für Ueberwinterung im Freien, die ich je sah, ist die von H. D. Cutting von Clinton, Mich., (jetzt und seit langen Jahren Secretär der Bienenzüchter-Gesellschaft vom Staat Michigan) angewendete. Sie ist einfach, billig und dauerhaft. Meines Wissens hat er nie eine zum Verkauf angefertigt. Sie ist leicht herstellbar, zerlegbar, in einem Augenblick an dem betreffenden Platz (flat) entfernbar und hält Jahre lang. Sie besteht aus ⅜- oder ½-zölligen Brettern, an einer oder beiden Seiten gehobelt oder auch nicht. Schneide diese so, daß sie 8 oder 10 Zoll länger als der Bienenstock an den Seiten sind, 8 oder 10 Zoll länger als jener an den Enden weit ist. Für jeden Stock besorge 8 Stücke oder Klammern (cleats, Klampen), etwa 1 Zoll im Quadrat und etwa 4 Zoll länger als der Stock hoch ist, wenn nicht der Deckel hoch ist.

Zur Herstellung der Seiten bringe eines der quadratzölligen Stücke ½ Zoll vom Ende des für die Seiten zugeschnittenen Brettes an, wenn halbzölliges oder ⅝ Zoll, wenn ⅜-zölliges Holz gebraucht wurde und vernagele es gut, mache es so weit als die Klampen (cleats) lang sind und füge ebenso am anderen Ende eine andere ein. Für die Endstücke bringe die Klampen 1 Zoll von den Enden der hierfür zugeschnittenen Bretter an und mache deren so viele als erforderlich sind. Die Seiten und Enden können an den Ecken mit 2 Haken an jeder befestigt werden, oder, wenn dies passender ist, wendet man Schrauben an. Der Deckel wird einem Hausdach ähnlich gemacht, oder wie es dem Geschmack oder Bedürfniß entspricht, nur so, daß es gewiß wasserdicht sei. Setze den für den Winter einzurichtenden Stock auf ein Brett, das so breit ist wie das Innere des oben beschriebenen Kastens und etwas länger als dessen Länge, um den Bienen einen Absteige-Platz zu gewähren. Bringe einen Eingang für sie an, den Kasten in seine Lage und verpacke ihn, wie oben angegeben. Die Klampen-Enden stehen an den Bodenecken so, daß der Regen die Verpackung nicht nässen kann. Welche Schutzvorrichtung man immer gebrauchen mag, ob Korn- oder anderes Stroh oder Kastenverpackung, sie sollte nicht vor beständigem warmem Wetter im Frühjahr entfernt werden.

Mein Ueberwinterungs-Verfahren.

Möglichst bald, nachdem der Frost die Blumen getödtet hat, so daß die Bienen wenig oder gar kein Bienenbrot (bee bread) sammeln können, untersuche ich jedes Volk, wähle solche Waben aus, die wenig oder kein Bienenbrot enthalten, bringe soviele auf einer Seite des Stockes an als die Bienen bedürfen mögen, um sich daran zu ballen (cluster) und thue eine Scheidewand (division board) dazwischen, ist in den ausgewählten Waben nicht Honig genug für die Bienen zur Ueberwin-

terung, so öffne ich den Honig in manchen oder in allen anderen und bringe sie auf der anderen Seite der Scheidewand an, so daß die Bienen es in die Waben hinübertragen, in denen sie überwintern sollen. Ist noch ein Mangel an Wintervorrath vorhanden, so füttere ich mehr Honig oder Syrup, der entweder aus Farin oder aus dem besten Kaffee-Zucker (coffee sugar) hergestellt ist. Füttere nicht schlechten Zucker, willst du deine Bienen durchbringen. Die leeren oder Extra-Waben werden zum abermaligen Gebrauch im Frühjahr bei Seite gestellt. Zu dieser Zeit bringe die Stäbchen und neue Honigdecke (quilt) an, wie oben angegeben, und wenn beständige Kälte eintritt, bringe sie alle in den Keller.— Der Zweck bei Beseitigung des Bienenbrotes ist Verhinderung des Bienenverlustes durch Diarrhoe. In dieser Weise habe ich die letzten 7 Jahre erfolgreich überwintert, ohne ein Volk durch Krankheit zu verlieren.

Ich glaube, daß im Keller überwinterte Völker durch Verlust von Bienen im Frühling mehr geschwächt sind als die bei geeignetem Schutz im Freien überwinterten, aber die im Keller verbrauchen weit weniger Honig. Derselbe Schutz mag den im Frühling aus dem Keller gebrachten angedeihen, wie der für Ueberwinterung im Freien empfohlene und wird das Schwinden (dwindling) im Frühjahr bedeutend, wenn nicht gänzlich, verhindern.

Welches Ueberwinterungsverfahren man auch annehme, das Geheimniß seines Erfolges liegt darin, die Bienen in gleichmäßiger Temperatur und bei wenig oder gar keiner salpeterhaltigen Nahrung zu erhalten. Blumenstaub, sogenanntes Bienenbrot, ist salpeterhaltige Nahrung. — Die im Keller Ueberwinterten bringe im Frühling, so bald als sie Blumenstaub von der Weide und von den Blüthen des weichen Ahorn (soft maple) sammeln können, auf ihre Sommerstände. Paßt es, so bringe jeden Stock an seinem vorjährigen Platz.—Mit der Scheidewand halte die Bienen an so wenigen Waben als sie besetzen mögen, gehäuft, entferne jene und gib neue Waben von denen, welche bei der Wintervorrichtung entfernt wurden, so oft sie deren bedürfen mögen. Wünscht man die Honigdecke für den künftigen Winter rein zu halten, so mag sie entfernt und die im Herbst weggenommene an ihrer Stelle gebraucht werden. Aber es ist rathsam, die Winterdecke oben auf die andere zu legen, um bis zu beständig warmem Wetter die Hitze zurückhalten zu helfen.

Honig-Essig.

Aller sonst umkommende Honig und der von bitterem, unangenehmem Geschmack kann zu Essig gemacht werden, der würziger ist als der aus Cider bereitete. Beim Honigausnehmen enthalten die dazu gebrauchten Gefäße anklebenden Honig, der mit möglichst wenig Wasser abgespült werden sollte. Das süße, so erlangte Wasser sollte in ein Fäßchen, Faß oder Topf gethan und an einem warmen Platz gehalten werden. Während warmen Wetters mag es in der Sonne stehen, und zwar so bedeckt, daß Luft, mit Ausschluß von Schmutz und Fliegen, leicht zutreten kann. Die von den Waben mit dem öffnenden (uncapping) Messer entfernten Kappen können, nachdem der Honig durchgesickert, in Wasser gewaschen werden und liefern so einen wesentlichen Beitrag zu jenem süßen Wasser. Je süßer dies ist, desto stärker ist der Essig; aber es wird nicht so schnell sauer, wenn es anfangs zu süß gemacht wurde.

Bienenfeinde.

Bienen haben viele Feinde; doch ich erwähne nur zwei, die Kröte und den Mottenmüller (moth miller). Der einzige Einwand gegen das Aufliegen des

Stocks auf dem Erdboden ist die dadurch für Mr. oder Mrs. Kröte bewirkte Bequemlichkeit, die Bienen leicht zu erreichen, wo sie still sitzen und sich eine feine Mahlzeit aus Bienen machen. Obwohl im Garten und auf der Farm gut, sind sie doch um Bienenstöcke her schlimm. Halte sie ja hinweg, selbst wenn du sie tödten müßtest. Der Mottenmüller ist zuweilen sehr lästig, doch thut er selten Schaden, wenn alle Völker stark erhalten werden. Stecke kein Geld in mottensichere Stöcke oder Mottenfallen, sondern halte alle Völker stark und der Mottenmüller kann nichts ausrichten.

Faule Brut.

Unter den Bienen-Krankheiten nimmt faule Brut die erste Stelle ein. Der Erfolg des bequemsten (und von mir hier gegebenen) Heilverfahrens deutet scheinbar an, daß die Krankheitsursache im Honig liege; aber die Krankheit selbst wird in der jungen Brut entdeckt und veranlaßt sie, zu sterben, gewöhnlich ehe sie „eingesiegelt" (sealed over) ist. Sie mag auch in dem Stock und um ihn her lauern und ein solcher, der ein erkranktes Volk enthält, sollte für keinen Zweck wieder gebraucht werden, bis er durch Auskochen unschädlich gemacht ist (disinfected).

Ist ein Volk schwer erkrankt, so kann man es häufig an dem Geruch, ohne den Stock zu öffnen, erkennen. Mir riecht es sehr ähnlich dem Schmelzen schlechten Leimes. Man kann es bei Untersuchung der Waben leicht erkennen, besonders wenn die Erkrankung schwer ist. Sind nur einige Brutzellen ergriffen, mag es von einem nicht damit Vertrauten unentdeckt bleiben, und wenn ausgenommener Honig gefüttert wird, kann es sich schnell jedem Volk mittheilen, denn es ist sehr ansteckend. Wenn die Brut erst stirbt, hat sie gewöhnlich eine Erscheinung wie Eiter oder „Materie", setzt sich in der unteren Hinterecke der Zelle fest und ist hellfarbig; doch je länger sie todt ist, desto dicker wird sie, manchmal fast schwarz. Hat man die Krankheit zu befürchten, so nimm eine Nadel und versuche mit deren Kopf langsam die faule Masse von einer Zelle zu entfernen. Klebt sie an der Nadel und auch an der Zelle, streckt sie sich wie ein Gummi-Faden, läßt die Nadel endlich gehen und zieht nach der Zelle zurück, so ist die Benennung „faule Brut" ziemlich sicher. Da sie so ansteckend ist, halten Viele die Krankheit für schwer heilbar, in so hohem Grade, daß man räth, Stock, Bienen und Alles in ein tüchtiges Knüppel- oder Reisigfeuer zu werfen. Doch das ist nutzlose Vergeudung; Bienen, Stock und Gestelle können gerettet und die Waben zu Wachs verschmolzen werden. Wahrscheinlich ist das beste Verfahren dies, einen etwa 1 Peck haltenden Hunger-Kasten (starving box), dessen eine Seite fehlt, oder einen leeren Stock zum Gebrauch bereit zu halten. Schüttle und kehre alle Bienen des erkrankten Volkes in den Hunger-Kasten, bedecke die offene Seite mit Drahtzeug, so daß keine Biene entwischen kann. Lasse keine einzige Biene aus dem so behandelten Volk zu einem anderen, denn die Ansteckung wäre ziemlich sicher. Setze diesen Kasten an einen kühlen, dunklen Platz, wo keine Bienen ihn erreichen und stelle ihn so, daß alles Drahtzeug an einer Seite, nicht oben und unten sei. Nun schmelze die Waben zu Wachs und koche Stock, Gestelle und alles damit in Berührung gewesene gut in Wasser ab, und es ist wieder brauchbar. Gebrauche nicht die alte Stelle wieder, bis sie gründlich, Erdboden und Alles, mit kochendem Wasser abgebrüht oder ein oder mehrere Zoll tief mit Salz bedeckt worden ist, welches bleiben muß, um von Thau und Regen aufgelöst zu werden.

Nachdem die Bienen 2 oder 3 Tage im Kasten waren, sieht man manche auf den Boden fallen, da sie allen Honig, den sie bei sich hatten, verbraucht haben und

nun thatsächlich hungern. Waren sie, als sie in den Kasten kamen, gut mit Honig angefüllt, so mag es sechs oder mehr Tage dauern, bis der Honig ganz verbraucht ist. Fallen nur wenige Bienen auf den Boden, sage 100, mehr oder weniger, und kriechen sie langsam umher, so mögen sie in dem ausgebrühten oder in irgend einem anderen mit Boden und Streifen vorgerichteten Stock untergebracht werden. Ich würde einige Tage lang keine Wabe brauchen, denn sollte irgend eine Biene noch etwas faulen Honig bei sich haben, so würde dieser in den Zellen niedergelegt und so die Krankheit ausgebreitet werden.

Die Bienen im Hunger-Kasten müssen sehr genau beobachtet werden, da sie nach Verbrauch ihres Honigs bald sterben. Siehe nach dem zweiten Tag täglich mehrere Male nach ihnen. Zur Reinigung der Hände oder anderer Dinge reicht kochendes Wasser nicht aus. Stelle folgende Salicylsäure-Lösung her:

16 Gran Salicylsäure, 16 Gran Borax, 1 Unze Wasser. Thue es in eine Flasche und schüttle es oft bis zur Auflösung der Säure und des Borax.

Befeuchte die Hände ꝛc. gründlich mit diesem Mittel und man hat keine Ausbreitung der Krankheit durch Hantiren mit anderen Bienen oder mit dem Stock zu fürchten.

Anmerkung der Herausgeber.

Wir wünſchen dieſem Buche Eingang in jede Familie zu verſchaffen, und kann es Jedermann gegen Einſendung des regulären Subſcriptions-Preiſes portofrei nach irgend einem Orte zugeſchickt erhalten, falls ſeine Nachbarſchaft ſchon vorher von unſern Agenten beſucht und kein ſeßhafter Agent in der Nähe ſein ſollte.

Agenten werden von uns ſtets gewünſcht und ſind unſere Bedingungen liberal, und die Uebernahme der Agentur für dieſes Buch auf irgend einem Platze dürfte jedem intelligenten Mann oder desgleichen Frau ein gutes Einkommen ſichern. Der Wirkungskreis wird den Agenten in der Reihenfolge ihrer Applikationen zugewieſen werden. Namen und Adreſſe der Herausgeber findet man auf der Titelſeite.

Anhang

— oder —

Fachausdrücke amerikanischer Aerzte.

Abdomen—Der Unterleib, auch „Bauch" genannt.
Ablution—Eine Abwaschung des Körpers mit Wasser.
Abnormal—Außergewöhnlich.
Abortion—Frühgeburt, oder Abtreibung der Leibesfrucht.
Abrasion—Eine Hautschürfung oder oberflächliche Wunde.
Absorbent—Aufsaugende Körperorgane; auch Medikamente, die absorbirend oder aufsaugend wirken, oder sich mit Säuren im Magen und den Eingeweiden verbinden.
Accoucheur—Ein Geburtshelfer.
Acetabulum—Die Höhlung, welche den oberen Theil des Hüftknochens aufnimmt.
Acholia—Ungenügende Gallenabsonderung.
Acid—Säure, Schärfe und Bitterkeit des Geschmacks.
Actual Cautery—Cauterisiren, d. h. eine Wunde, einen Biß ꝛc. ausbrennen oder ätzen.
Acupuncture—Mit Nadeln prickeln, wie die Wundärzte.
Acute—Krankheiten, welche mit heftigen Symptomen verbunden sind; das Gegentheil von Chronic.
Adhesive—Heften, Kleben, festsitzen.
Adhesive Plaster—Heftpflaster.
Adipose—Membrane, Schleimhäute oder Fett.
Adult Age—Volljähriges, reifes Alter; Erwachsen.
Affection—Angegriffene Theile, Störung, Leiden.
Albumen—Ein thierischer und vegetabilischer Bestandtheil, den man Eiweiß nennt.
Albuminose—Eine während des Verdauungsprozesses im Magen sich bildende Substanz.
Aliment—Zufluß, Zufuhr, Nahrung für das Leben.
Alimentary Canal—Der vollständige Verdauungsapparat; die Passage für die Nahrungsmittel.
Alkali—Eine Substanz, die, wenn Säuren beigefügt, dieselben neutralisirt oder aufhebt.
Alterative—Ein Blutreinigungs- und Stärkungsmittel.
Alveolar—Die Höhlung für die Zahnwurzeln.
Alvine—Auf die Eingeweide sich beziehend.

Amaurosis—Verluſt des Sehvermögens aus verſchiedenen Urſachen.
Amenorrhea—Eine Störung des monatlichen Fluſſes; gehemmte Menſtruation.
Amniotic Liquid—Die den Fötus in der Gebärmutter umgebende Flüſſigkeit.
Amputation—Das Abnehmen oder die Amputation eines Gliedes.
Anaſarca—Allgemeine Verwäſſerung des Blutes.
Anaſtomoſe—Blutadern, die mit einander verbunden ſind.
Anatomy—Die Kenntniß des menſchlichen Körpers.
Anemia—Blutarmuth.
Aneſtheſia—Lähmung der Gefühlsnerven.
Aneurism—Ein gelindes, durch Bruch der Aderumhüllung hervorgerufenes Geſchwulſt.
Animalcules—Kleine Lebeweſen, die man nur mit dem Mikroscop ſehen kann. Infuſorien.
Anodyne—Ein ſchmerzſtillendes, ſchlafbringendes Mittel.
Antacid—Eine Subſtanz, die Säuren neutraliſirt; Alkalien ſind Antacide.
Anthelmintic—Ein Wurmmittel.
Anthrax—Eine dunkelrothe Geſchwulſt im Nacken.
Antibilious—Ein Gegenmittel bei Uebelkeit.
Antidote—Ein Gegenmittel bei Gift und Krankheit.
Antidyſenteric—Mittel gegen Ruhr.
Antiemetic—Mittel gegen Erbrechen.
Antilithic—Mittel gegen Stein im Urin.
Antimorbific—Vorbeugungs- und Hülfsmittel.
Antiperiodic—Mittel gegen periodiſche Leiden, wie Wechſelfieber ꝛc.
Antiſcorbutic—Mittel gegen den Skorbut. Blutverbeſſerung.
Antiſeptic—Antiſeptiſche Mittel zur Verhütung von kaltem Brand bei Wunden ꝛc.
Antiſpasmodic—Mittel gegen Krämpfe und Convulſionen.
Anus—Der Pförtner oder After.
Aorta—Die große Herzader.
Apathy—Gleichgültigkeit, Abgeſtumpftheit.
Aperient—Mildes Abführungsmittel.
Appetite—Hunger und Durſt.
Aroma—Der Duft oder Geruch.
Aromatic—Wohlriechend. Aromatiſch.
Artery—Ader, die das Blut von dem Herzen nach den Organen führt.
Arthrodia—Ein nach allen Richtungen hin bewegliches Gelenk.
Articulation—Der Anſchluß der Knochen in den Gelenken. Wird auch auf das Sprachvermögen angewandt.
Articulated—Mit Gelenken verſehen. Auch ausgeſprochen.
Aſcarides—Nabel- oder Fadenwürmer.
Aſcites—Unterleibswaſſerſucht.
Aſphyxia—Anſcheinender Tod.
Aſſimilation—Die Verwandlung der Nahrung in Gewebe.
Aſthenic—Geſchwächt.
Aſtringent—Ein zuſammenziehendes Mittel, wie bei zu reichlicher Menſtruation, Diarrhoe ꝛc. gebräuchlich.

Atony—Muskellähmung oder Schwäche.
Atrophy—Ein Kräfteverluſt und Abmagerung ohne anſcheinenden Grund.
Attennuants—Entfettungsmittel oder Mittel gegen zu ſchweres Gewicht.
Auricle—Herzgrube.
Auscultation—Die Herzthätigkeit belauſchen.
Axilla—Die Achſelhöhle.
Axillary Glands—Drüſen in der Achſelhöhle, welche eine eigenthümlich riechende Flüſſigkeit ausſcheiden.
Balſamics—Heilbringende, lindernde Mittel.
Bile oder Gall—Galle.
Bliſter—Blaſe.
Bougie—Ein ſchlanker Gegenſtand, um den Sinus offen zu halten oder zu erweitern.
Bright's Disease—Gefährliches Nierenleiden.
Bronchitis—Bronchitis. Entzündung der Luftröhren.
Cachexy—Heruntergekommener Körperzuſtand. Blutentartung oder Vergiftung.
Calculus—Steine in Nieren und Blaſe.
Callous—Verhärtung.
Calorie—Erhitzt.
Capillary—Haargleich.
Capſicum—Cayenne oder rother Pfeffer.
Capſule—Kapſel, Samen, oder künſtlich mit Medizin gefüllt.
Carbonic Acid Gas—2 Theile Sauerſtoff (oxygen) und 1 Theil Kohle (hydrogen).
Caries—Knochenfraß.
Carminatives—Medizin gegen Blähungen, ſchlechten Geruch ꝛc.
Carotid Artery—Die großen Halsadern, welche das Blut nach dem Herzen führen.
Cartilage—Harte elaſtiſche Körperbeſtandtheile.
Catamenia—Monatliche Reinigung des weiblichen Geſchlechts.
Cataplasm—Ein Umſchlag.
Catarrh—Schnupfen, Erkältung des Kopfes und Halſes.
Cathartic—Abführend.
Catheter—Ein gebogenes Inſtrument zum Einführen in die Blaſe ꝛc. bei Harnbeſchwerden u. dgl.
Cauſtic—Aetzendes, brennendes Mittel.
Cautery—Cauteriſation; ausbrennen, ätzen.
Cell—Zelle, kleiner Körpertheil, deſſen Menge den Organismus aufbaut.
Cerebellum—Der untere Theil des Hinterkopfes (kleines Gehirn).
Cerebral—In Verbindung mit dem Gehirn.
Cerebrum—Das obere und vordere (große) Gehirn.
Cerebro-Spinal—Auf Gehirn und Rückenmark ſich beziehend.
Cerumen—Ohrenſchmalz.
Chalybeate—Eiſenhaltig.
Chancre—„Schanker", ſyphilitiſches Geſchwür.
Cholagogues—Mittel zur Beförderung der Gallenabſonderung.

Cholerie—Hitziges Temperament.
Chordee—Eine schmerzhafte Anspannung der Eichelbänder am männlichen Gliede, wie bei Gonorrhea.
Chronic—Chronisch, langwierig.
Chyle—Eine milchartige Flüssigkeit der verdauten Speisen, die in die Blutgefäße aufgenommen wird, um zu Blut zu werden.
Chyme—Der Speisebrei, nachdem er eine Zeit lang im Magen war und sich mit Magensaft vermischt hat.
Circulation—Blutkreislauf.
Clavicle—Genickknochen.
Coagulation—Verdickung, Erstarren (des Bluts ꝛc.).
Coagulum—Blutklumpen.
Coalesce—Zusammenwachsen; sich verbinden.
Collapse—Plötzliches Zusammensinken; Lähmung der Lebensthätigkeit.
Colliquative—Uebermäßige Ausscheidungen, die den Körper schwächen.
Colon—Ein Theil des großen Darms.
Coma, Comatose—Dumpfheit, Schläfrigkeit.
Compreß—Compresse, Bandage.
Concussion—Ein heftiger Stoß.
Confluent—Zusammenfließend.
Congestion—Blutverstockung.
Conjunctiva—Die Schleimhäute des Augenlides und des Auges.
Constipation—Verstopfung.
Contagious—Ansteckend.
Contusion—Contusion; Quetschung.
Convalescence—Auf dem Wege der Besserung; Genesung.
Convulsions—Zuckungen und Krämpfe; Convulsionen.
Cordial—Ein die Lebensgeister anregendes Mittel.
Cornea—Die Netzhaut des Auges.
Corroborants—Tonische oder stärkende Mittel.
Corrosive—Aetzende, fressende Substanzen.
Counter-irritation—Ablenkung des Leidens durch Reizung nach einem anderen Körpertheil
Cranium—Der Schädel.
Crisis—Der Wendepunkt oder die Krisis einer Krankheit.
Cutaneous—Auf die Haut Bezug habend.
Cuticle—Die Hautoberfläche.
Cyst—Eiter- oder Wassersack.
Debility—Schwäche.
Decoctions—Abgekochte Medizinen.
Deglutition—Schlucken.
Deliquium—In Ohnmacht sinken.
Delirium—Momentane Verstandesverwirrung.
Demulcents—Gummihaltige Medizinen.
Dentition—Zahnen.
Dentrifrice—Zahnseife.

Deobstruent—Mildes Abführmittel.
Depletion—Die Quantität des Blutes durch Aderlassen ꝛc. zu vermindern.
Depuration—Eiterreinigung.
Detergent—Reinigende und abführende Mittel.
Diagnosis—Durch Symptome die Krankheit feststellen.
Diaphoretics—Schweißtreibende Mittel.
Diaphragm—Das Zwerchfell.
Diathesis—Krankheitsempfänglichkeit.
Dietetic—Der Diät bezüglich.
Dilatation—Ausdehnen, hervortreten.
Diluted—Verwässert.
Diluting—Schwächer machen, verdünnen.
Discutient—Geschwulstmittel.
Disinfectants—Desinficirende (luftreinigende Mittel).
Dislocation—Verrenkung.
Diuretic—Harntreibendes Mittel.
Dorsal—Das Rückgrat betreffend.
Drastics—Heftig wirkende Mittel.
Duodenum—Der erste der kleinen Därme.
Dyscrasia—Eine böse Gewohnheit welche den Körper schwächt.
Dyspepsia—Unverdaulichkeit.
Dysphagia—Erschwertes Schlucken.
Dyspnoea—Athembeschwerden.
Dysuria—Harnbeschwerden.
Ebullition—Aufkochen, Ueberschäumen.
Effervesce—Schäumen, wie das Sodawasser.
Efflorescence—Geröthete Gesichtsfarbe, wie bei den Masern.
Effluvia—Gerüche.
Effusion—Ausfluß.
Electrization—Elektrisiren.
Electuary—Durch Honig versüßte Mittel.
Elimination—Durch die Poren ausscheiden.
Emaciate—Abmagern und dürr werden.
Embryo—Das erste Stadium des Fötus.
Emesis—Brechen.
Emetics—Brechmittel.
Emmenagogue—Ein Menstruationsbeförderungsmittel.
Emollient—Linderungsmittel, wie Leinsamen ꝛc.
Emulsion—Ein Absud dieser Mittel.
Enamel—Schmelz der Zähne.
Encephalon—Das Gehirn.
Encysted—Eingehüllt.
Endemic—Eine Krankheit die gewissen Ortschaften eigen ist.
Enema—Klystier.
Enervation—Entnervung.
Enteritis—Darmentzündung.

Ephemeral—Ephemerisch, von kurzer Dauer.
Epidemic—Epidemisch, allgemeine Erkrankung am selben Uebel.
Epidermis—Siehe Cuticle.
Epigastric—Der obere Theil des Unterleibes.
Epiglottis—Der schützende Verschluß der Luftröhre.
Epileptic—Fallende Krankheit; Epileptisch.
Epiphora—Triefäugig.
Epispastic—Blasen ziehend.
Epistaxis—Nasenbluten.
Erethism—Krankhafte Reizbarkeit.
Erosion—Siehe Corrosion.
Errhine—Mittel gegen Schnupfen.
Eructation—Blähung.
Eruption—Hautausschlag.
Eschar—Abgestorbene Hauttheile.
Escharotic—Sengen oder Brennen des Körpers.
Eustachian Tube—Der von der Kehle nach dem Ohr führende Canal.
Evacuation—Entleerung.
Exacerbation—Heftige Steigerung der Krankheit.
Exanthema—Hautausschlag, wie bei Pocken, Scharlachfieber und Masern.
Excision—Aus- und abschneiden.
Excitant—Reizmittel.
Excoriate—Hautschürfung.
Excrescence—Warzen; Geschwulst; Auswuchs.
Excretion—Auswurf.
Exfoliate—Abschälen.
Exhalation—Ausdünstung.
Exostosis—Ein Knochenauswuchs.
Expectorant—Ein schleimlösendes Mittel.
Expectorate—Auswerfen des Schleimes und Speichels.
Expiration—Ausathmen; Aushauchen.
Extravasation—Blutgerinnung; Blutblase.
Faecal—Auf den Unterleib bezüglich.
Faeces—Regelmäßige Entleerung.
Facial—Auf das Gesicht sich beziehend.
Farinaceous—Stärkehaltige Speisen.
Fauces—Der Pharynx und der hintere Theil des Mundes.
Febrifuge—Die Fiebermedizin.
Febrile—Fieberhaft.
Femur—Der Hüftenknochen.
Fetid—Uebler Geruch.
Fibrine—Blutsubstanz.
Fibrous—Die Fibern von Pflanzen und Thieren betreffend.
Filter—Filtriren; Seihen; Sieben.
Filtration—Filtration; Durchseihen, ꝛc.
Fistula—Fistel.

Flacid—Schwammig, flabbig.
Flatulency, Flatus—Blähung.
Flooding—Gebärmutterblutung.
Flush—Fliegende Röthe im Gesicht.
Flux—Ungewöhnliche Entleerung.
Fötus—Das ungeborene Kind im ersten Stadium.
Fomentation—Bähung; Dampfbad; heiße Umschläge.
Formication—Frösteln; Rieseln; Brennen auf der Haut.
Formula—Recept.
Fracture—Knochenbruch.
Friction—Reibung.
Fumigation—Räucherung des Zimmers.
Function—Thätigkeit des Organs.
Fundament—Der Pförtner, am After.
Fungus—Schwamm in Wunden, vorher blutender Krebs.
Galvanization—Elektrisirung.
Ganglion—Nervenknoten; Ganglien.
Gangrene—Todtes Fleisch; kalter Brand.
Gargle—Gurgelwasser.
Gastric—Auf den Magen Bezug habend.
Gastric Juice—Magensaft.
Gastritis—Magenentzündung.
Gestation—Schwangerschaft.
Gland—Drüse.
Glottis—Die Oeffnung in der Luftröhre, an der Wurzel der Zunge.
Gluteus—Hüftenmuskel.
Granulation—Die gesunde Heilung eines Geschwürs.
Grumous—Geronnen; erstarrtes Blut.
Guttural—Auf die Kehle Bezug habend.
Habit—Gewohnheit; Neigung zu gewissen Dingen.
Hectic—Hectisch, schwindsüchtig, fieberhaft.
Hemalemes—Magenbluten.
Hematura—Bluten der Blase.
Hematosis—Vollblütigkeit.
Hemiplegia—Einseitige Lähmung.
Hemoptysis—Blutspucken.
Hemorrhage—Bluten der Lunge, Nase ꝛc.
Hemorrhoids—Hämorrhoiden; Blutknötchen am After.
Hepatic—Die Leber betreffend.
Herbaceous—Aus Pflanzen bestehend.
Hereditary—Erblich.
Herpes—Hautkrankheit, Ringwurm ꝛc.
Hernia—Bruch; Austreten der Därme.
Humors—Die Flüßigkeit im Körper mit Ausschluß des Blutes.
Hydragogue—Mittel für Wassersucht.
Hydrargyrum—Mercur, Queckſilber, auch ärztlicher Ausdruck für Calomel.

Hydrogen—Waſſerſtoff. Eines der Grundelemente des Waſſers, von dem es ſtets den 9. Theil bildet.
Hydrophobia—Tollwuth, Hundewuth.
Hygiene—Geſundheitslehre.
Hypochondriacal—Melancholiſch, gedrückte Stimmung.
Hypnotics—Schlafbringende Mittel.
Hypodermic—Unter die Haut ſpritzen.
Hyſterical—Hyſteriſch, krampfhaft, nervös.
Ichor—Geſchwürwaſſer.
Idiopathy—Ein ungeſunder Zuſtand, ohne daß andere Leiden vorhergegangen.
Idioſyncraſie—Krankhafte Eigenthümlichkeiten.
Ileus—Kolik im kleinen Maſtdarm.
Iliac Region—Im kleinen Maſtdarm.
Imbecility—Schwachſinnig.
Immerſe—Eintauchen.
Inanition—Leere, Schwäche, Erſchöpfung.
Incorporate—Miſchen der Medizin.
Incubation—Der Brutprozeß, auch die langſame Entwicklung einer Krankheit.
Inciſor—Ein Vorderzahn.
Indigeſtible—Schwerverdaulich.
Indiſpoſition—Schlechter Geſundheitszuſtand.
Infectious—Anſteckend.
Inflammation—Entzündung, Röthe oder Anſchwellen eines Körpertheils.
Infuſion—Medizin die durch Auslaugen in Waſſer hergeſtellt iſt.
Ingeſtion—Eine Magenüberladung.
Injection—Die Einſpritzung irgend einer Flüſſigkeit in den Körper.
Inoculation—Die Uebertragung einer Krankheit auf eine geſunde Perſon, durch Einſpritzung des Anſteckungsſtoffes in die Haut.
Iſchura—Die Unfähigkeit des Waſſerlaſſens.
Inſpiration—Das Einathmen von Luft in die Lunge.
Inſpiſſation—Der Verdickungsprozeß durch Kochen oder Verdunſten.
Integument—Eine Decke; die Haut.
Intercoſtal—Zwiſchen Rippen.
Intermittend—Unterbrechen; Fieber in beſtimmten Zeiträumen wiederkehrend.
Inteſtines—Die Eingeweide.
Jugular—Die Halsadern, oder was dazu gehört.
Lacerated—Abgeriſſen.
Lachrymal—Mit den Thränen zuſammenhängend.
Lactation—Das Säugen des Kindes.
Lancinating—Ein Stechen, wie mit einem ſpitzen Inſtrument; daher auch der gleichnehmige Schmerz.
Langnor—Schwäche, Schlaffheit des Körpers.
Larynx—Der obere Theil der Luftröhre.
Laxative—Ein leichtes Abführmittel.
Leſion—Eine Fleiſchwunde.
Lethargy—Eine übermäßige Schläfrigkeit.
Leucorrhea—Ein weißer Fluß aus der Gebärmutter.

Ligature—Ein Faden zum Verbinden von Blutgefäßen.
Ligation—Die Lehre von der Anwendung dieses Verfahrens.
Liniment—Ein flüssiges Heilmittel zum Waschen und Frottiren.
Lithontriptic—Eine Medizin zur Auflösung von Blasenstein.
Lithotomy—Die Operation der Zerquetschung des Blasensteins zu seiner Entfernung.
Livid—Schwarze und blaue Flecken auf der Haut.
Lochial—Auf die Ausflüsse des Muttermunds nach der Geburt bezüglich.
Lumbago—Rheumathische Schmerzen in den Lenden und dem Kreuz.
Lumbar—Auf die Lenden bezüglich.
Lymph—Eine dünne farblose Flüssigkeit in den Lymphgefäßen.
Lymphatic—Kleine adernartige Blutgefäße die den Körper durchziehen.
Maceration—Einweichen in Wasser.
Macular—Farbige Flecken.
Mal-Bad—Kurpfuscherei.
Malaria—Schlechte, faule Dünste enthaltende Luft, die gleichnamige Krankheit veranlassend.
Malformation—Unregelmäßige Formation oder Struktur von Körpertheilen.
Malignant—Heftig, gefährlich, möglicherweise tödtlich.
Marrow—Das Knochenmark.
Mastication—Das Zerkauen.
Masturbation—Selbstbefleckung. Die schädlichste und verheerendste von allen üblen Angewohnheiten.
Materia Medica—Die medizinische Wissenschaft.
Matrix—Die Gebärmutter.
Maturation—Die Eiterbildung.
Medulla Oblongata—Eine Nerven-Masse im unteren Theile des Gehirns.
Menses, Menstruation—Das „Monatliche" bei den Weibern.
Menstruum—Eine Flüssigkeit zur Lösung fester Substanzen.
Mephitic—Erstickend, übelriechend, pestartig.
Metacarpus—Der Theil der Haut zwischen Gelenk und Fingern.
Metastasis—Ein Wechseln der Krankheit von einem Körpertheil zum andern.
Metatarsus—Der Theil des Fußes zwischen Knöchel und Zehen.
Miasma, Miasmata—Malaria, sumpfige Dünste von faulem Wasser.
Morbid—Ungesund, abgestorben, faul.
Morbific—Krankheit erzeugend.
Morbus—Eine Krankheit der Eingeweide (Cholera morbus.)
Mucilage—Eine wässerige Gummilösung.
Mucus—Die von den Schleimhäuten ausgeschiedene Substanz.
Muscles—Die vereinigten Fibern, Bewegungsorgane, welche das Fleisch bilden.
Narcotics—Schlaferzeugende, schmerzende, schmerzstillende oder betäubende Mittel.
Nausea—Uebelkeit im Magen, dem Erbrechen vorangehend.
Navel—Nabel.
Negus—Eine Mischung von Wasser, Wein, Muskatnuß und Zitronensaft.
Nephritis—Entzündung der Nieren.
Nephros—Die Niere.

Nervine—Ein nervenberuhigendes Mittel.
Neuralgia—Ein Nervenſchmerz.
Neurasthenia—Nervöſe Erſchöpfung.
Nocturnal—Zur Nachtzeit vorfallend.
Normal—Der natürliche geſunde Zuſtand.
Noſtrum—Eine Patentmedizin.
Nutritious—Eine nahrhafte Subſtanz.
Obtuſe—Dumpf, nicht heftig.
Oedema—Eine wäſſerige Geſchwulſt.
Olfactory Nerves—Die Geruchsnerven.
Omentum—Das Bauchfell.
Ophthalmia—Augenentzündung.
Opiates—Schlaferzeugende Medizin.
Optic Nerve—Der in die Augenhöhle mündende Nerv.
Orthopnoea—Aſthma, große Athemnoth, verurſacht durch Herz- oder Zwerchfellleiden.
Oſſify—Die Verknorpelung oder Verknöcherung weicher, fleiſchiger Theile; von Oſteo (beinartig).
Ovum—Ein Ei.
Oxygen—Ein Gas das ein Fünftel der atmoſphäriſchen Luft ausmacht. (Sauerſtoff.)
Palate—Die Scheidewand zwiſchen Mundhöhle und Naſengängen. (Gaumen.)
Palpitation—Ein unnatürlicher raſcher Herzſchlag (Herzklopfen).
Panacea—Ein Univerſal-Heilmittel.
Papilla—Ein rother Fleck auf der Zunge oder anderswo.
Paracenteſis—Waſſerabzapfen durch Nadelſtiche auf Bruſt und Bauch.
Paralyſis—Lähmung; Aufhebung der Bewegungsfähigkeit.
Paralytic—Ein Gelähmter.
Paraplegia—Lähmung der unteren Körperhälfte.
Paroxyſm—Ein Krankheitsanfall zu gewiſſen Zeiten.
Pathology—Erforſchung der Krankheit.
Parturition—Die Geburt.
Pectoral—Auf die Bruſt bezüglich.
Pelvis—Das Becken.
Pepſin—Eine verdauungsfördernde Subſtanz im Magen.
Pericardium—Der Herzbeutel.
Pericarditis—Herzbeutel-Entzündung.
Perſpiration—Schweiß.
Perineum—Der Damm zwiſchen "anus" und Geſchlechtstheilen.
Periosteum—Die Membrane welche die Knochen umhüllen.
Peritoneum—Die Darmhaut.
Petechiae—Purpur-Flecken, die bei ſchweren Fiebern auf der Haut erſcheinen.
Phagedenic—Aetzend; freſſend; bei Geſchwüren angewandt.
Phalanges—Die Knöcheln in den Fingern und Zehen.
Phlegmatic—Dumpf; träge; ſchwer.
Pharynx—Der Kehlkopf.
Phlogiſtic—Neigung zur Entzündung.

Phthysical—Die Veranlagung zu Lungenschwindsucht.
Phlegm—Der Kehlschleim.
Plethoric—Wohlbeleibt; corpulent.
Pleura—Die äußere Umhüllung der Lunge.
Pleurisy—Entzündung der Lungenumhüllung.
Pneumonia—Lungenentzündung.
Polypus—Ein birnenartiger Krebsauswuchs.
Prescription—Das ärztliche Recept zur Medizinbereitung.
Probe—Eine Sonde zum Feststellen der Tiefe einer Wunde.
Prognosis—Muthmaßung über den Verlauf einer Krankheit.
Prolapsus Ani—Ein Sinken des "anus."
Prolapsus Uteri—Ein Sinken der Gebärmutter.
Prostration—Kraftverlust.
Prophylactic—Ein Vorbeugungs-Mittel.
Ptyalism—Reichhaltiger Speichelfluß.
Puberty—Das volle Wachsthum, die Reife.
Puerperal—Kindbettfieber.
Pulmonary—Die Lungen angreifend.
Pulmonitis—Lungenentzündung.
Pulse—Der Pulsschlag.
Pulp—Eine weiche Masse.
Pungent—Stechend, beißend, betäubend.
Purgative—Ein leichtes Abführmittel.
Purulent—Eitrig.
Pus—Ungesunde, eitrige Masse.
Pustules—Ein eitriger Hautausschlag.
Putrefaction—Eine Zersetzung durch Gährung.
Putrescent—Zu obgenanntem Prozeß gehörend.
Pyrosis—Ein Magenleiden, bekannt als Wasserbrechen.
Rectum—Der unterste Theil des großen Darm-Canals.
Refrigerant—Kühlend, labend.
Regimen—Die Regulirung von Kost und Gewohnheiten des Kranken, zum Zwecke der Heilung.
Resolution—Wiederherstellung; Verschwinden einer Entzündung ohne Eiterabsonderung.
Resolvents—Auf Entzündungen anwendbar.
Respiration—Athmungsprozeß.
Resuscitation—Die Wiederbelebung nach anscheinendem Tode.
Retina—Die inneren Nervengewebe des Auges.
Rubefacients—Zieh- oder Treibpflaster.
Rubific—Erröthen herbeiführend.
Saccharine—Zuckerhaltig.
Saliva—Der Speichel.
Salivation—Vermehrte Speichelabsonderung.
Sanative—Eine heilende Medizin.
Sanguine—In Blut gefärbt oder blutähnlich gefärbt.

Sanies—Ein dünner Ausfluß von Wunden und Geschwüren.
Scab—Der Grind über einer Wunde.
Scarfskin—Die Oberhaut.
Scirrhous—Hart; knotig; bei Krebsgeschwüren.
Scorbutic—Scorbutartig.
Scrotum—Der Hodensack.
Secretion—Die Ausscheidung einer Substanz aus dem Blute.
Sedative—Zum Gegensatz von Stimulation. Eine beruhigende Medizin welche Störungen aufhebt und Schmerzen lindert.
Sedentary—Sitzende Beschäftigung oder Angewohnheit.
Seidlitz—Eine Stadt in Böhmen, woher die Seidlitz-Pulver stammen.
Seminal—Zum Samen gehörig oder Samen enthaltend.
Serous—Eine dünne, wässerige Substanz, wie Molke.
Serum—Die wässerigen, milchigen Bestandtheile des Blutes.
Sinapism—Ein Senfpflaster.
Sinew—Die Fleren.
Slough—Abfaulen eines Theiles.
Sloughing—Das Absondern abgestorbenen Fleisches von einer Wunde.
Solution—Die Lösung einer festen Substanz in einer Flüssigkeit.
Solvent—Die Fähigkeit des Auflösens (Lösbarkeit).
Sordes—Die dunkle Masse an Lippen und Zähnen bei schweren Fiebern.
Spasm—Krämpfe, Convulsionen.
Specific—Ein unfehlbares Heilmittel.
Spiral Column—Das Rückgrat.
Spinal Cord—Das Nervenmark im Rückgrat.
Spleen—Die Milz.
Squamous—Schuppig, mit Schuppen behaftet.
Sternum—Das Brustbein.
Stertor—Schnarchend.
Stertorous—Das Schnarchen.
Stimulants—Medizinen zur Erzeugung einer gesunden Thätigkeit.
Stomachic—Eine Anregung für den Magen.
Stomatitis—Gaumenentzündung.
Stool—Der Stuhlgang.
Strangury—Schwierigkeiten beim Wasserlassen.
Stricture—Unnatürliche Verengung von Passagen im Körpersystem.
Struma—Skropheln.
Stupor—Betäubung.
Styptic—Blutstillend.
Subcutaneous—Unter der Haut.
Sudor—Schweiß.
Sudorifics—Schweißtreibende Mittel.
Suppositories—Klystieren.
Suppuration—Die Eiterbildung.
Suture—Die eigenthümlich sägeartige Verbindung der Schädelknochen.
Symptom—Krankheitserscheinung.

Syncope—In Ohnmacht fallen.
Syphilis—Eine ansteckende Krankheit in Folge unreinen geschlechtlichen Umgangs.
Syphilitic—Auf obige Krankheit bezüglich.
Syringe—Eine Spritze zum Einspritzen der Medizin.
Tannic Acid—Gerbsäure aus der Eichenrinde.
Temperament—Eine specielle Körpereigenheit.
Tendon—Das Fiberband an den Enden der Muskeln.
Tenesmus—Ein kneipender und schneidender Schmerz in den Eingeweiden.
Tepid—Lau.
Tertian—Jeden zweiten Tag wiederkehrend.
Testes—Die Hoden.
Testicles—Zwei drüsige Körper im Hodensack; zu den männlichen Geschlechtstheilen gehörend.
Tetanus—Geschlossene Kinnbacken.
Tibia—Das Schienbein.
Tincture—Eine Medizin in Alkohol gelöst.
Thorax—Die Brust.
Thormina—Starkes Leibkneipen.
Tonics—Heilmittel zur Stärkung des Körpersystems.
Tonsil—Die Halsmandeln.
Torpid—Dumpf; leblos; stumpf.
Trachea—Die Luftröhre.
Tubercle—Ein Pimple; Geschwulst, oder kleines Geschwür.
Tumefaction—Die Geschwürbildung.
Tumor—Eine Anschwellung irgend eines Körpertheils.
Typhoid—Typhusartig.
Typhus—Ein nervöses Fieber, bösartig und ansteckend.
Ulcer—Ein eitriges Geschwür.
Umbilic—Zum Nabel gehörend.
Urea—Eine im Urin enthaltene Substanz.
Ureter—Der Harn-Canal von den Nieren bis zur Blase.
Urethra—Der Harn-Canal von der Blase bis zum Ausfluß.
Urine—Der Harn, das Wasser in der Blase.
Uterus—Die Gebärmutter.
Vaccinate—Das Impfen.
Vaccine—Die Impflymphe.
Vagina—Die Mutterscheide (Passage von der Gebärmutter zur "vulva").
Vaginismus—Krampfhafte Zuckungen in dieser Passage, verursacht durch krankhafte Störungen.
Valetudinarian—Eine schwächliche, kranke Person.
Variolous—Auf Blattern bezüglich.
Venery—Geschlechtsgenuß.
Venous—Zu den Adern gehörend.
Ventilation—Ein freier Durchzug der Luft.
Vermifuge—Ein Wurmvertreibungsmittel.
Vertigo—Schwindel.

Vesicle—Ein kleines Wasserbläschen unter der Haut.
Virulent—Aeußerst bösartig; gefährlich; giftig.
Virus—Ansteckungskraft.
Viscera—Die innern Organe des Körpers.
Viscid—Klebrig; zähe.
Volatile—Rasch verdunstend.
Vulnerary—Auf Wunden bezüglich.
Vulva—Die Schamlippen beim Weibe.
Whites—Fluor Albus.
Zymotic—Eine Krankheitsübertragung durch Inoculation.

Deutſch-Engliſches Wörterverzeichniß.

Folgendes iſt eine Liſte der in dieſem Buche vorkommenden Namen der Recept-Ingredienzien. Zuerſt ſind dieſelben wie in deutſcher und gleich daneben wie in engliſcher Sprache bekannt, angegeben.

A.

Ammonia—Aqua ammonia.
Alkohol—Alcohol.
Aconit-Wurzel—Aconite root.
Anis—Anise.
Anisöl—Oil of anise.
Ammonia-Waſſer—Water of ammonia.
Aether—Ether.
Anilin-Auflöſung—Solution of aniline.
Aconit-Tinktur—Tincture of aconite.
Aepfeleſſig—Apple vinegar.
Alaun—Alum.
Arſenikſäure—Arsenious acid.
Arnica—Arnica.
Angelicaſamen—Angelica seed.
Aromatiſche Schwefelſäure—Aromatic sulphuric acid.
Aromatiſcher Rhabarberſyrup—Aromatic syrup of rhubarb.
Apfelwein—Cider.
Alkalies—Alkalies.
Ammonia-Salz—Sal-ammoniac.
Ausgelaſſener Honig—Strained honey
Antimonialwein—Antimonial wine.
Andorn—Horehound root.
Almontwurzel—Elecampene root.
Andornblätter—Horehound leaves.
Aetzendes Sublimat—Corrosive sublimate.
Aloetinktur—Tincture of aloes.
Ammoniak-Salz—Muriate of ammonia.

B.

Baumöl—Sweet oil.
Bitterwurzel—Bitter root.
Baumöl—Olive oil.
Blutwurzel—Blood root.
Butterblume—Dandelion.
Butternußrinde—Butternut bark.
Bitterſüßwurzel—Bitter-sweet root.
Bergamottöl—Oil of bergamot.
Brechweinſteinſäure—Tartar emetic.
Baumwollſamen—Cotton seed.
Bilſenkraut—Henbane.
Bienenwachs—Beeswax.
Balſam von Kiefer—Balsam of fir.
Britiſchöl—British oil.
Burgunbiſches Pech—Burgundy pitch.
Butteröl—Oil of butter.
Bleizucker—Sugar of lead.
Bi-Sulphit von Soba—Bi-sulphide of soda.
Brom—Bromides.
Bromſauren Kalcium — Bromide of calcium.
Brechwurzel—Ipecac.
Brechwurzelwein—Wine of ipecac
Bromſaures Kali—Bromide of potassium.
Bitterholz—Quassia.
Balbrian-Wurzel—Valerian root
Bleiwaſſer—Sub-acetate of lead.
Buchublätter—Buchu leaves.

C.

Chlor-Chrom—Chloride of chromium.

Calomel—Calomel.
Citronenſäure—Citric acid.
Chromſäure—Chromic acid.
Chromium—Chromium.
Campher—Camphor.
Cayenne-Pfeffer—Cayenne pepper.
Colchicum-Samen—Colchicum seed.
Chinin—Quinine.
Campher-Spiritus—Spirits of camphor.
Campher-Gummi—Camphor gum.
Chloroform—Chloroform.
Cajeputöl—Oil of cajeput.
Cedernöl—Oil of cedar.
Capſicum-Tinktur—Tincture of capsicum.
Carbolſäure—Carbolic acid.
Chininflaſche—Quinine bottle.
Corroſive-Sublimat—Corrosive sublimate.
Cichorie—Chiccory.
Chininſulphat—Sulphate of quinine.
Citronenſaft—Lemon juice.
Chlorwaſſer—Chlorine water.
Caſtoröl—Castor oil.
Chlorſaures Salz—Chloride of lead.
Chlorſaures Hybrat — Chloral hydrate.
Collodium—Collodion.
Chinoidin—Chinoidine.
Corianderſamen—Coriander seed.
Cinchoniaſchwefelſaures Salz—Sulphate of cinchonia.
Chinidia—Quinidia.
Cinnamon-Eſſenz—Essence of cinnamon.
Cubeben—Cubebs.
Chlorſodium—Chloride of sodium.
Chlor-Potaſſium—Chloride of potassium.
Citronenöl—Oil of lemon.
Com. Extr. von Koloquinte—Comp ex. of colocynth.
Chantariden—Cantharides.
Cupulin—Cupulin.
Chlorodine—Chlorodine.

D.

Doppelkohlenſaures Natron—Bicarbonate of soda.
Dover's Pulver—Dover's powders.
Drachenblut—Dragon's blood.

E.

Eiſen-Citrat—Citrate of iron.
Enzian—Gentian.
Ergot—Ergot.
Erigeronöl—Oil of erigeron.
Eiſenhutwurzel—Aconite root.
Eiſen-Pyrophosphat—Pyrophosphate of iron.
Eiſenhut-Extrakt—Extract of aconite.
Eiſenvitriol-Löſung—Copperas solution.
Eiſenhütchen—Aconite.
Enorymen-Tinktur (Spillbaum) Tincture of euonymus (wahoo).
Elixir von Cinchonia—Elixir cinchonia.
Eſſenz aus Orangen—Essence of orange.
Enzianwurzel—Gentian root.
Eſſigſaures Salz mit Morphium—Acetate of morphia.
Eſſigſaures Bleiſalz—Acetate of lead.
Epſom-Salz—Epsomsalts.

F.

Feldbiſtel—Field thistle.
Fett—Lard.
Flachsſamen—Flax seed.
Fichtenharz—Pine pitch.
Franzenbaum—Fringe tree.
Frauenmünzthee—Spearmint.
Flieberblumen—Elder flowers.

G.

Gummi-Arabicum—Gum arabic.
Guajac-Gummi—Gum gualac.
Glycerin—Glycerine.
Gelbe Grunbwurzel—Yellow dock.
Ginſterwurzel—Ladyslipper root.
Gewürznelkenöl—Oil of cloves.
Gerbeſäure—Tannic acid.

Gallapfelſäure—Gallic acid.
Ginſengwurzel—Ginseng root.
Gerbeſtoff—Tannin.
Gambaja—Gamboge.
Goldſchmeerwurzel — Golden seal roots.
Granatapfelbaumrinde — Bark of pomegranate root.
Gifteiche—Rhus toxicodendron.
Goſſypium—Cotton root.

H.

Hirſchhorngeiſt—Hartshorn.
Hamamelis—Hamamelis.
Hypermanganſaures Kali — Permanganate of potassa.
Hammeltalg—Mutton tallow.
Harz—Rosin.
Holzkohle—Charcoal.
Hydrocyaniſche Säure—Hydrocyanic acid.
Heliotropen-Extract—Extract of heliotrope.
Hydrochlorſäure—Hydrochloric acid.
Hyoscyamus—Hyoscyamus.
Herenkraut—Mandrake.

J.

Indianiſcher Hanf—Indian hemp.
Ingwer—Ginger.
Ingwer-Tinktur—Tincture of ginger.
Ipecacuanha—Ipecac.
Jod-Tinktur—Tincture of iodine.
Japaneſiſcher Campher—Menthol.
Jodin-Potaſſium—Iodide of potash.
Jodine—Iodine.
Jod—Iodine.
Jasmin-Tinktur—Tincture of gelseminum.
Johanniskraut—St. John's wort.
Jamaica-Ingwer—Jamaica ginger.
Jalapp, Jalappe—Jalap.
Jod-Kali—Iodide of potash.
Ingwer-Syrup—Syrup of ginger.

K.

Kampher-Gummi—Gum camphor.
Kletterwurzel—Burdock root.
Kino-Tinktur—Tincture of kino.
Kohlenſaures Ammoniaſalz—Carbonate of ammonia.
Krotonöl—Croton oil.
Kirtzenkraut—Catnip.
Kreoſot—Creosote.
Kümmel—Caraway.
Kohlenſäure—Carbonic acid.
Kolophonium—Rosin.
Kieferbalſam—Balsam of fir.
Kiefer-Carbolin—Balsam of fir.
Kürbis—Pumpkin.
Kölniſches Waſſer—Cologne.
Kaktus—Cactus.
Klapperſchlangenwurz—Senega.
Kaſtanienblätter—Chestnut leaves.
Knoblauchſyrup—Syrup of garlic.
Kohlenſaures Kali—Carbonate of potash.
Kalbskäſelab—Calf's rennet.
Knoblauch—Garlic.
Korbamonen-Samen — Cardamon seeds.
Kohlenſaures Salz von Bismuth—Sub-carbonate of bismuth.
Kohlenſaurer Jod—Carbonated iodine.
Kakaobutter—Butter of cocoa.
Kupfervitriol—Sulphate of copper.

L.

Leinſamenöl—Linseed oil.
Laubanum—Laudanum.
Lavenbelöl—Oil of lavender.
Lakritzen-Wurzel—Licorice root.
Lavenbelſpiritus—Spirits of lavender.
Lorbeerrinde—Bayberry bark.
Leptandra-Tinktur—Tincture of leptandra.
Laubanumöl—Oil of laudanum.
Löwenzahn—Dandelion.

Löwenzahn-Elixir—Elixir of dandelion.
Leberthran—Codliver oil.
Liſterine—Listerine.
Lakritzen-Extrakt—Extract of licorice
Lobelia-Tinktur—Tincture of lobelia

M.

Münzkraut—Mint.
Myrrhen-Tinktur—Tincture of myrrh
Myrrhen-Gummi—Gum myrrh.
Mandel—Almond.
Meerzwiebel-Syrup—Syrup of squills
Monſel's Salz—Monsel's salt.
Milchzucker—Sugar of milk.
Magneſia—Magnesia.
Morphin—Morphine.
Morphinlöſung—Solution of morphine.
Muskatnuß—Nutmeg.
Mennig—Red lead.
Milchſäure—Lactic acid.
Mohnkapſeln—Poppy capsules.
Meliſſe—Balmony.
Manna—Manna.
Mann-Pflanze—Male fern.
Mandelanſchwellung—Quinsy.
Magneſia-Citrat — Citrate of magnesia.
Moſchus—Musk.

N.

Nelkenöl—Oil of cloves.
Narkotiſch—Narcotic.
Niedergeſchlagene Benzinſäure—Precipitate and benzoic acid.
Narde—Spikenard.
Nardewurzel—Spikenard root.
Nelken-und Sennesblätter—Pink and senna.
Nießwurzelöl—Veratrum viride.

O.

Origanumöl—Oil of origanum.
Oel von rothen Cedern—Oil of red cedar.
Opium—Opium.
Oleoroſin—Oleoresin.
Olivenöl—Olive oil.
Orangenſchale—Orange peel.

P.

Paſtinaken-Wurzel—Paranip root.
Pfeffermünze—Peppermint.
Pfeffermünzöl—Oil of peppermint.
Prickly-Aeſch—Prickly ash.
Peruaniſche Rinde—Peruvian bark.
Preißelbeere—Cranberry.
Podophyllin—Podophyllum.
Pfeffercryſtall—Piperine.
Pulveriſirte Kreide—Powdered chalk
Pulveriſirtes Kupfergrün — Pulverized verdigris.
Pulveriſirter Borax—Powdered borax
Phosphorkalk—Phosphate of lime.
Paregorica—Paregoric.
Pepſin—Pepsin.
Pappelwurzel—Root of poplar.
Pfeilwurzel—Arrow root.

Q.

Quaſſia—Quassia.
Queckenleim—Quick lime.
Queckſilberſäure — Acid nitrate of mercury.
Queckſilber—Mercury.
Queckſilber-Sublimat — Corrosive sublimate.

R.

Rother Pfeffer — Cayenne pepper; red pepper.
Rohes Petroleum—Crude petroleum
Rosmarinöl—Oil of rosemary.
Rothes Jodqueckſilber—Bin-iodide of mercury.
Rhabarber-Tinktur—Tincture of rhubarb.
Rinde der ſchwarzfleckigen Erle — Bark of the black-spotted alder
Roſenöl—Oil of rose.
Rother Queckſilbermieberſchlag—Red precipitate.
Roſenwaſſer—Rose water.
Rothes Stockfiſchleberöl — Reddish codliver oil

S.

Süße Farren—Sweet fern.
Stramonium—Stramonium.
Salpeter—Saltpeter.
Silbernitrat—Nitrate of silver.
Säure—Acid.
Schierlingsöl—Oil of hemlock.
Schwefelmetall—Sulphate of zinc.
Salmiakgeiſt—Aqua ammonia.
Schwarzeſchenrinde — Prickly ash bark.
Schlangenwurzel—Mandrake root.
Spermünzblätter—Spearmint leaves.
Sarſaparilla—Sarsaparilla.
Soda-Salicylat—Salicylate of soda.
Salicylſäure—Salicylic acid.
Schwefeläther—Sulphuric ether.
Saſſafras—Sassafras.
Spike—Spike.
Spikeöl—Oil of spike.
Saſſafrasöl—Oil of sassafras.
Salpeterſaures Aether—Spirits of nitric ether.
Soda-Sulphit—Sulphite of soda.
Schwarzwurzel—Black root.
Strychnin—Strychnine.
Schwefel—Sulphur.
Schwefel-Carbolat aus Soda—Sulpho-carbolate of soda.
Schwarzer Pfeffer—Black pepper.
Speiſeöl—Sweet oil.
Schwertlilie—Blue flag.
Schwarzes Schlangenkraut — Black cohosh.
Stachel-Aeſch-Beeren — Prickly ash berries.
Schwefelſäure—Sulphurous acid.
Salpeterzink—Spirits of nitre.
Schwefelſaures Eiſenſalz—Sulphate of iron (copperas).
Salpeterſaures Blei—Nitrate of lead
Schwefelſaures Morphiumſalz—Sulphate of morphia.
Schwefelſaure Chinarinde—Sulphate of cinchonia.
Stillingia-Tinktur—Tincture of stillingia.
Salpeterſäure—Nitric acid.
Schaftalg—Mutton tallow.
Süßes Mandelnöl—Oil of sweet almond.
Spermacet—Spermaceti.
Sämiſchleder—Chamois skin.
Sonnenblumenſamen — Sunflower seeds.
Spießglanzwein—Antimonial wine.
Spaniſche-Pfeffer-Tinktur—Tincture of capsicum.
Stachelbirnen - Syrup — Syrup of prickly pear.
Salpeterſaures Salz — Nitrate of amyl.
Spaniſche Seife—Castile soap.
Schwefel-Phenate von Zink—Sulpho-phenate of zinc.
Seitenſtichwurzel—Pleurisy root.
Süßer Hollunder—Sweet elder.
Santonin—Santonine.
Spermünze—Spearmint.
Sporrnpflanze—Ergot.
Salpeterſaures Silber — Nitrate of silver.
Schießbaumwolle—Gun cotton.
Salzſoda—Sal soda.
Schwefelſaures Mangan — Sulphate of manganese.
Salzſaure Tinktur von Eiſen — Muriated tincture of iron.
Schwefelſaurer Kalk — Sulphate of lime.
Sammetpappeln—Marshmallow.

T.

Terpentinöl—Spirits of turpentine.
Thymian—Thyme.
Theeröl—Oil of tar.
Tolu-Syrup—Syrup of Tolu.
Tanniſche und benzoiſche Säuren—Tannic and benzoic acids.
Theer—Tar.
Tollkirſche—Belladonna.

Tafelöl—Sweet oil.
Tinktur von Columbo—Tincture of Columbo.
Terpentin-Spiritus—Spirits of turpentine.
Tiſchöl—Sweet oil.
Türkiſcher Rhabarber—Turkish rhubarb.
Tolu-Tinktur—Tincture of Tolu.
Teufelsdreck—Assafœtida.
Tinktur von Zimmt — Tincture of cardamon.
Tannenharz—Pine pitch.
Tartariſirtes Antimonium — Tartarized antimony.

U.

Unterkohlenſaures Eiſenſalz—Sub-carbonate of iron.
Ulmen—Slippery elm.

V.

Vitriolelixir—Elixir of vitriol.
Vitriolöl—Oil of vitriol.
Virginiſche Schlangenwurzel — Virginia snake root.
Vollkrautblättchen—Mullein leaves.
Vitriol—Copperas.

W.

Wachholderbeeren—Juniper berries.
Wintergrün—Winter green.
Weineſſig—Cider vinegar.
Wurmholz—Wormwood.
Wintergrünöl—Oil of winter green.
Weinſteinrahm—Cream of tartar.
Wallwurz—Comfrey root.
Wilder Kirſchenſyrup—Syrup of wild cherry.
Weinſteinſäure—Tartaric acid.
Wallnuß—Butternut.
Waſſerſilber—Hydrargyrum.
Wundkraut—Golden seal root.
Wallrath—Spermaceti.
Waſſerandorn—Bugle weed.

Z.

Zitronenſyrup—Syrup of lemon.
Zimmtwaſſer—Cinnamon water.
Zwergholunder—Dwarf elder.
Zimmtöl—Oil of cinnamon.
Zinkvitriol—Sulphate of zinc.
Zitronatſaures Eiſen — Citrate of iron.
Zimmtrinde—Cinnamon bark.
Zinkoxyd—Oxide of zinc.
Zubereiteter Kalk—Prepared chalk.

Inhaltsverzeichniß des medicinischen Theils.

A.

Seite

Abbinden der Nabelschnur ... 304
Abführmittel bei Piles ... 196
Ueberhaupt ... 319
Abortion, Heilung ... 268
Symptome ... 1
Abortus, Behandlung ... 268
Symptome ... 1
Abreiben, trockenes ... 221
Abscess an der Brust ... 308
Abweichen, Milch dagegen ... 63
Acute Blasenentzündung ... 262
Rheumatismus ... 39
Ader, goldene, Heilung ... 194
Symptome ... 26
Bei Schwangerschaft ... 292
Adern-Anschwellung, Heilung ... 243
Symptome ... 1
Aeußerliche Mittel ... 38
Ague, Heilung ... 93
Symptome ... 2
Alaziagummi gegen wunde Brüste ... 289
Allopathisches Wurmmittel ... 154
Alterativ-Mittel ... 171
Oeffnendes Anodyne ... 209
Pillen ... 45
Ammonia-Saline ... 186
of Iodide ... 43
Annäherung der Wehen ... 296
Anodyne, öffnendes ... 209
Anschwellungen ... 108, 219
Der Adern ... 1, 243
Der Brüste von Neugeborenen ... 304
Ansteckende Krankheiten, Reinigung dabei ... 72
Antichronische Salbe gegen Leberleiden ... 95
"Fat" Medizin ... 46
Antonius, St., Feuer ... 15
Anzeichen, erstes der Schwangerschaft ... 291
gewöhnliche ... 294
Anziehen, neugeborener Kinder ... 304
Apoplexy, Heilung ... 141
Symptome ... 2
Appetit zu verstärken ... 162
Aromatischer Salmiakgeist ... 276
Asthma, Heilung ... 208, 209
Symptome ... 3
Athemnoth, Heilung ... 109
Symptome ... 3
Atrophy ... 199, 253
Aufgesprungene Hände ... 106, 112
Brüste ... 288
Aufhören der Menses ... 291
Aufstehen nach dem Kindbett ... 308
Augen, Staub darin ... 101
Wasser ... 164, 191, 308
Ausgang nach dem Kindbett ... 308
Ausgestreckte Lage bei Wöchnerinnen ... 308
Ausgewählte Kur gegen Cholera Morbus ... 234
Austern-Essenz ... 317
Auswurf ... 151
Auszehrung, Heilung ... 130
Symptome ... 4
Ayer's Kirschensyrup ... 134

B.

Seite

Baby's Colic ... 299
Bad für Wöchnerinnen ... 308
Balsam, orientalischer ... 42
Bandagen bei Entbindung ... 308
Bandwurm ... 155
Barbers Itch, Heilung ... 110
Symptome ... 4
Bauchweh ... 261
Baumwollsamenöl ... 276
Beefsteak für Kranke ... 335
Behandlung von Kindern ... 303
Von Krankheiten ... 34
Der Mutter nach der Entbindung ... 308
Von neugeborenen Kindern ... 304
Von Schwangeren ... 292
Von Schwangeren bei der Entbindung ... 308
Beistand bei Geburten ... 300
Beruhigungsmittel für Kinder ... 290
Bestes Liniment ... 44
Bett der Wöchnerin ... 297
Nässe ... 207
Wäsche bei ansteckenden Krankheiten ... 73
Beulen, Heilung ... 61, 105
Symptome ... 4
Bewegung ... 308
Des Fötus ... 292
Bienenstiche ... 218
Bier ... 171
Bilsenkraut ... 108
Binde bei Geburt ... 298
Bindfaden bei Geburt ... 298
Bisse von tollen Hunden ... 140
Bittern, magische, Frau Chase's ... 285
süß, Salbe ... 287
Blasen bei Diphtheritis ... 57
Entzündung, Heilung, acut ... 263
Entzündung, Heilung, chronisch ... 263
Entzündung, Symptome ... 5
Stein, Heilung ... 48
Stein, Symptome ... 5
Blattern, Heilung ... 67
Symptome ... 5
Blei-Salbe ... 196
Blindheit ... 166
Blitzliniment ... 44
Blutblasen ... 60
Bluten der Gebärmutter ... 68, 197
Der Nase ... 91, 197
Des Rectum's ... 48
Durch Schnitte ... 50
Blut-Hämorrhoiden ... 195
Knoten, Heilung ... 243
Knoten, Symptome ... 1
Reinigung durch Zwiebeln ... 147
Reinigung gegen Rheumatismus ... 39
Spucken ... 198
Stillen ... 289
Blutung bei Entbindung ... 308
Bösartige Masern ... 25
Borax ... 191
Brand, kalter, Heilung ... 242
Kalter, Symptome ... 6

Seite.

Brandwunden ... 85, 107, 111
Bräune, Heilung ... 109, 115, 116, 219
Symptome ... 10
Brechmittel bei Bräune ... 116
Bei Vergiftung ... 102
Ueberhaupt ... 189
Brombeeren-Thee für Kranke ... 323
Bronchitis, Heilung ... 132
Symptome ... 6
Bright's Nierenkrankheit ... 163
Brodwasser ... 322
Bronchitis ... 264
chronisch ... 265
Bronchocele, Heilung ... 206
Symptome ... 45
Brodsuppe für Kranke ... 320
Bruch, Heilung ... 242
Der Luftröhre ... 23
Symptome ... 6, 20
Brüste, wunde ... 288
Bei Schwangeren ... 293
Brustwarzen, wunde ... 286, 289
Bunions ... 166
Buttermilch ... 118
Butternut ... 145

C.

Calisaya ... 94
Campher für Drüsenanschwellung ... 282
Beim Eintreten der Milch ... 286
Gummi, White's ... 44
Liniment ... 41
Canker, oder Mundblasen beim Säugen ... 129
Carbunkel, Symptome, Heilung ... 7. 60
Carditis ... 253
Castoröl ... 118
Catarrh, Heilung ... 59, 174, 191
Snuff ... 174
Symptome ... 7
Cathartic Pills, Chase's ... 254
Catnip-Thee ... 322
Chase's Dr., cathartic ... 254
Goldöl ... 36
Leberpillen ... 234
Frau, Liniment ... 41
Magenbitters ... 254
Zahnweh-Oel ... 84
Chicken-Pox, Heilung ... 228
Symptome ... 32
Chinin-Kur gegen Colic ... 47
Chinoidin gegen Schüttelfrost ... 98, 99
Chionanthus ... 211
Chloroform, Heilung ... 104
Liniment ... 44
Symptome ... 7
Chlorsaures Blei gegen Pocken ... 76
Chlorwasser gegen Diphteritis ... 54
Cholera, Heilung ... 93
infantum ... 8, 234
Symptome ... 8
Cholera Morbus, Heilung ... 238
Symptome ... 8
Chromsäure ... 36
Chronischer Durchfall ... 137
Entzündung der Blase ... 283
Fieber ... 93
Citronen, Werth derselben ... 182
Colic bei Babies ... 230
Bei Erwachsenen, Heilung ... 205
Bei Erwachsenen, Symptome ... 9
Collodium ... 159
Complaint, Summer ... 206, 234
Congestion der Lungen ... 260

Seite.

Crotonöl gegen Husten ... 110
Croup, Heilung ... 116
Symptome ... 10
Cure-all Liniment ... 43
Custard ... 118

D.

Dampfbäder ... 140
Darmentzündung, Heilung ... 147, 261
Symptome ... 10
Dauernde Behandlung der Schwangerschaft ... 294
Davis Perry, Painkiller ... 43
Delicatessen ... 315
Delirium tremens, Heilung ... 199
Symptome ... 11
Diabetes ... 19
Diät für Diabetes ... 186
Bei Entbindung ... 300
Für Kranke ... 308
Für schlechte Verdauung ... 189
Zur Verhütung von Diphteritis ... 57
Diarrhoe, Heilung ... 175, 204
Ursachen ... 11
Diphteritis, Heilung ... 51, 52, 116
Mit Blasen ... 57
Mittel: allopathisches ... 56
Mittel: französisches ... 56
Mittel: homöopathisches ... 55
Mittel: Dr. Scott's ... 55
Donohue's Rheumatismus-Liniment ... 4
Drüsen-Anschwellung ... 281
Geschwür ... 151
Dünste, schädliche ... 249
Durchfall, Milch dagegen ... 62
Andere Mittel ... 148
Dysenterie, Heilung ... 149
Symptome ... 13
Dyspepsia, Heilung ... 149
Symptome ... 13
Dysuria ... 206

E.

Echte Bräune ... 10
Eclektische Behandlung der Masern ... 230
Kur gegen Würmer ... 154
Eczema ... 225
Eier, rohe, für Kranke ... 324
Eierbrod für Kranke ... 324
Einfaches Geschwür ... 245
Einfache Suppe für Kranke ... 320
Eingewachsene Zehennägel ... 244
Eingeweide-Entzündung ... 261
Einreibemittel für Beulen ... 105
Einspritzung bei Tripper ... 215
Bei Weißfluß ... 277, 278
Eintrocknen der Milch ... 288
Eis, zerstoßenes ... 276
Eisenvitriol gegen ansteckende Krankheiten ... 72
Eiterbeulen ... 7
Elektricität gegen Sciatica ... 37
Elixir gegen Schüttelfrost ... 99
Ely's Zahnwehmittel ... 117
Empfänger bei Geburt ... 298
Endarcitis ... 258
Enge Kleidung, bei Frauen ... 273
Engbrüstigkeit ... 3
Englische Krankheit ... 201
Getränke ... 322
Entbindung ... 308
Entzündung der Augen ... 166, 191
Der Blase ... 5, 283
Des Darmes ... 10

Seite.
Entzündung der Eingeweide....261
Des Gehirns....255
Des Halſes....257
Der Leber....24
Der Lungen....25
Des Magens....25, 261
Der Mandeln....25
Der Nieren....26, 262
Ueberhaupt....108, 111, 133
Enuresis....308
Enzianwurzel für Kranke....323
Epheu, giftiger....102
Epilepſie, Heilung....175, 230
Symptome....14
Erbrechen bei Wöchnerinnen....295
Erfrieren....110, 151, 153
Ergot....186
Erigeronöl....277
Erkältung....131, 132, 134
Erſchütterung....16
Des Gehirns....255
Erſtes Anzeichen der Schwangerſchaft....291
Erſtickung....248
Durch Gas....249
Durch Hängen....249
Ertrunkene, Wiederbelebung....86
Erweiterung der Samendrüſe....196
Des Unterleibs bei Schwangerſchaft....291
Eryſipelas, Heilung....183
Symptome....15
Esmarch's Mittel gegen Geſchwüre....35
Eſſenz aus Auſtern....315
Eſſigſalz....211
Für Kranke....320
Extract aus Fleiſch....315

F.

Falſche Bräune....10
Fehlgeburt, Heilung....268
Nachkur....295
Symptome....1
Verfahren....294
Felon, Heilung....164
Symptome....15
Fettſucht....175
Feuchte Flechten, Heilung....235
Symptome....15
Feuchtes Hemd, Fiebergefährlich....100
Fieber-Froſt....93
Gelbes....233
Heu....20, 243
In niedrigen Ländern....100
Scharlach....96, 23
Symptome....2
Geſchwüre, Heilung....244
Symptome....16
Flachsſamenlimonade....131
Flecken....142
Schwarze....105
Flechten, Heilung....105, 112, 143, 235
Symptome....29
Feuchte, Heilung....112
Feuchte, Symptome....15
Fleiſch, wildes....240
Wunden....90
Brühe für Kranke....315
Flöhkraut-Salbe....287
Thee....323
Florida....125
Fluor albus....277
Fluß-Galle....186
Weißer....215, 289
Fötus....142
Fötus....292

Fomentations, hot....220
Franzöſiſche Academie, Heilung von Diphteritis 56
Franzöſiſche Tripperkur....216
Frauenkrankheiten....271
Schwäche....235
Frieſel, Heilung....32
Symptome....232
Froſtbeulen, Heilung....153
Symptome....16
Frucht, Bewegung derſelben....292
Waſſerblaſe....286
Saft für Kranke....324
Frühgeburt....1
Füße, kalte....111, 229
Baden in Senf....231
Baden gegen Unterdrückung der Menses...275

G.

Galläpfelſäure....126
Gallenſtein, Heilung....200
Symptome....16
Gas, Erſtickung dadurch....249
Gaſige Dyspepsia....161
Gebärmutter-Bluten....48, 197
Blutung bei Schwangerſchaft....294
Entzündung....282
Geſchwüre....282
Herunterhängen derſelben....287
Gebräunter Weizenkuchen....319
Geburtswehen....296
Gedärme, ſchlaffe....148
Gehirnentzündung, Heilung....255
Symptome....16
Erſchütterung....255
Gelbes Fieber, Heilung....233
Symptome....17
Gelbſucht....17 210
Bei Kindern....208, 211
Gemüſeſuppe für Kranke....318
Gerſten-Korn....167
Waſſer....320
Geſchlechtliche Schwäche....190
Geſchlechtstheile, Jucken....238
Geſchwächte Theile....246
Reizende Lauge dagegen....246
Geſchwollener Hals....45
Mandeln....55, 164
Geſchwülſte....18, 34, 105, 224
Einfache....245
Vom Liegen....240
Im Ohr....33
Geſchwüre, in der Gebärmutter....282
Krebsartige....35
Im Ohr....36
Schmerzen davon zu lindern....36
Geſichts-Ausſchlag....206
Roſe....188
Waſſer....112
Würmer....105
Geſprungene Haut....148
Getränke für Kranke....315
Gewürzpflaſter....110
Gicht, Heilung....146
Symptome....18
Giftteiche....108
Giftiger Epheu....108
Inſekten....218
Wunden....224
Gilead Blüthen-Balſam....224
Giles' Liniment....43
Gleet, Heilung....217
Symptome....15
Gliedſchwämme....152
Glycerinſalbe....106

Seite.

Goldene Ader, Heilung 194
Symptome 26
Goldöl, Dr. Chase's 26, 194
Liniment 38
Gonorrhea, Heilung 218
Symptome 19
Graham-Pudding für Kranke 324
Grindkopf 207, 236
Grüne Salbe 108
Grippe. Mittel zur Heilung 223, 224
Gunn, Prof. Schießpulver-Brandwunden 85
Gurgelwasser gegen Geschwüre 150
Gegen wunden Schlund 59

H.

Hämorrhoiden, Heilung 106, 177, 194
Symptome 26
Hände, aufgesprungene 106
Aufzuweichen 112
Hängen, Erstickung dadurch 249
Hafergrütze 159
Halsentzündung, Heilung 116, 191, 257
Symptome 19
Hamlin's Wizard Oil 43
Hammel-Cotelettes 323
Fleischsuppe für Kranke 318
Harnruhr, Heilung 185, 193
Symptome 19
Hartleibigkeit 47, 105
Haut, gesprungene 105
Ausschlag 235
Heartburn 262
Hebammendienste 290
Pflichten 297
Hefenumschlag 231
Hilfkräuter gegen Cholera Morbus 234
Salbe 111
Heirathschancen 178
Heiserkeit 129
Heiße Umschläge 230
Wasser 225
Senf-Fußbäder 231
Hemorrhage 20, 48, 49, 50, 197
Hemmung der monatlichen Reinigung 274
Der Milch beim Stillen 286
Herabrutschen der Gebärmutter 287
Herbal 230
Hernia 242
Herz-Brennen 20
Klopfen 92, 118
Krankheiten 252
Leiden 21
Verengung 199
Heufieber, Heilung 243
Symptome 20
Himbeer-Essig für Kranke 322
Hinfallende Krankheit 14
Hitzblüthen 112
Homöopathisches Mittel gegen wunden Schlund u. s. w 55
Hopfenbitters 219
Umschläge 230
Hot fomentations 230
Hüftweh 87
Hühneraugen 168
Hühnerfleischsuppe 317, 320
Humphrey's Dr., Lösung 93
Pillen 94
Husten 50, 119, 224
Reiz 110
Syrup 130, 134
Hydrophobia, Heilung 252
Symptome 21
Hypertrophie 253
Hysterie, Heilung 241

Seite.

Hysterie, Symptome 21
Hysterische Krämpfe, Heilung 241
Symptome 21

I.

Influenza. Mittel dagegen 223, 228
Impfen gegen Pocken. Ursprung derselben 76, 77
Impotenz, Symptome 21
Heilung 189
Intrigo 111
Incontinenz des Urin 208
Indianischer Kräutersyrup 131
Injection bei Samenfluß 215
Innere Schmerzen 107
Innerliche Tinctur gegen Rheumatismus 40
Insekten im Ohr 101

J.

Johanniskraut 105
Beerwein für Kranke 332
Jucken 110, 112
Der Geschlechtstheile 265
In leukorrhealen Fällen 112
Vom Rafiren 111

K.

Kaffee, bewirkt Kopfweh 117
Gegen Typhus 71
Kalbfleischsuppe für Kranke 318
Kalkwasser mit Milch 64, 150
Kalomel 171
Kalter Brand 242
Füße 111, 232
Luft für Neugeborene 304
Katarrhalische Augenentzündung 164
Keuchhusten, Heilung 131, 134, 135
Symptome 22
Kindbett, Reinigung 308
Kinder-Cholera 8
Diarrhoe 230
Durchfall 146
Erkältung 133
Kleine; Recepte 229
Kolik 205
Kost 202
Krankheiten 204
Krämpfe 22, 230
Lippen, wunde 229
Nahrung 229
Schwächliche 160
Wartung 202
King's Dr., Durchfallmittel 149
Kirschensyrup 134
Kleidung 208
Enge, bei Frauen 273
Der Wöchnerinnen 286
Kleine Kinder, Recepte 229
Klimawechsel 122
Knoblauch gegen Gicht 146
Knochen-Camphergummi 44
Liniment 42
Knötchenbildung in den Augen 101
Körner in den Augen 166
Kolik, Heilung 42, 44, 47
Bei Malern 239
Symptome 8
Kopfgeschwulst 45, 105
Kopfschmerz, Heilung 42, 44, 117
Nervöser 150
Symptome 23
Kopfschuppen 191
Kränklichkeit 89
Krampf-Anfälle bei Kindern 240, 229
Bei Wöchnerinnen 280, 308

Seite.

Krähe ... 45
Krankenkoſt ... 313
Pflege ... 291
Zimmer bei anſteckenden Krankenheiten ... 73
Krankheits-Behandlung ... 34
Krankheits-Erſcheinungen ... 1
Kratzen ... 112
Kräutersyrup, indianiſcher ... 131
Thee für Kranke ... 333
Krebs in der Gebärmutter ... 282
Gewöhnlicher ... 23, 24
Geſchwüre, Heilung ... 34
Geſchwüre, Symptome ... 23
Kreoſot gegen Zahnweh ... 34
Kropf ... 23, 45
Küyles Krankenzimmer ... 335
Kürbisumſchläge ... 108
Kuhzitzen ... 170

L.

Lähmung, Heilung ... 246
Symptome ... 24
Der Zunge ... 241
Langwierige Geſchwüre ... 246
Lebensdauer ... 177
Verlängerung ... 177
Leber-Entzündung ... 24
Leiden ... 95
Pillen ... 254
Regulator ... 145
Syrup ... 145
Thran ... 122
Leibſchmerz ... 289
Leichname bei anſteckenden Krankheiten ... 73
Leichtes Gebäck für Kranke ... 324
Lenden-Rothlauf ... 24, 201
Rheumatismus ... 37
Weh ... 38
Leucorrhea ... 218, 289
Fälle ... 112
Licht ... 314
Liegen, Geſchwüre davon ... 240
Lightning Liniment ... 44
Limonade gegen Scharlachfieber ... 66
Liniment, beſtes ... 44
Blitz- ... 44
Cure all- ... 43
Oles ... 43
Campher- ... 41
Knochen- ... 42
Magenſchmerzen- ... 43
Mason's ... 42
Muſtang- ... 42
Nerven- ... 43
Opodeldoc ... 44
Patent- ... 43
Rheumatismus- ... 43
Robinſon's ... 42
White's ... 44
Lippen, aufgeſprungene ... 106
Wunde bei Kindern ... 289
Wunde bei Säuglingen ... 289
Lüftung des Krankenzimmers ... 325
Luft, friſche ... 313
Kalte bei Geburten ... 304
Warme bei Geburten ... 304
Röhrenbruch ... 23
Zug, zu meiden bei Krankheiten ... 325
Lungen-Bluten ... 48
Congeſtion ... 260
Entzündung, Heilung ... 224
Entzündung, Symptome ... 25
Fieber ... 30
Hemorrhage ... 50, 197
Schwindſucht ... 119

M.

Seite.

Mäßigkeit zur Verhütung von Diphtheritis ... 57
Magen-Bittern ... 147
Entzündung, Heilung ... 261
Entzündung, Symptome ... 25
Krämpfe ... 201
Säure ... 260
Schmerzen ... 43
Verdorbener ... 158
Maisbrei für Kranke ... 318
Kaffee ... 320
Thee ... 320
Malercholik ... 239
Mandeln, entzündete ... 25, 150
Geſchwollene ... 55, 164
Mangelhafte Menſtruation ... 279
Masern ... 228
Bösartige ... 230
Symptome ... 25
Unterſchied von Scharlach ... 228
Mason's, Dr. A. B., Liniment ... 42
Kropfarzenei ... 45, 46
Maſtdarm, Zuſammenziehung deſſelben ... 249
Maulſperre ... 89
Mediziniſche Recepte ... 34
Mehlſpeiſe für Kranke ... 324
Menses ... 271
Menſtruation, mangelhafte ... 279
Milch bei Durchfall ... 63
Eintrocknen derſelben ... 288
Gegen Erſchlaffung ... 65
Als Gegengift ... 65
Koſt mit Kalkwaſſer ... 64
Speiſen ... 65, 159
Suppe ... 318
Milk Scab ... 206
Mildes Scharlachfieber ... 25
Milzſucht, antichron. Salbe dagegen ... 95
Monatliche Reinigung ... 271
Aufhören derſelben ... 278
Wiederherſtellung ... 276
Uebermäßige ... 276
Moraliſche Behandlung der Kinder ... 203
Morgenkrankheiten ... 291
Morpheusbote ... 114
Mumps, Heilung ... 221
Symptome ... 26
Mundſchwamm, Heilung ... 236
Symptome ... 26
Muskelzuſammenziehung ... 38
Muſtang-Liniment ... 42
Mutter-Beſchwerden ... 241
Behandlung derſelben nach der Entbindung 308

N.

Nachpillen bei Hämorrhoiden ... 196
Nachtripper ... 18
Nachtſchweiß ... 192
Nadelwurm ... 155
Nagelfluß ... 196
Nagelgeſchwüre ... 140
Nahrung der Kinder ... 289
Der Mutter nach der Entbindung ... 308
Neugeborener ... 304
Nabelſchnur ... 304
Naſen-Bluten ... 91, 197
Polyp ... 84
Wunde ... 60
Negus ... 321
Nerven-Gummi, White's ... 44
Liniment ... 42
Schmerzen ... 26
Schwäche ... 260

Seite.

Nervöſe Kopfſchmerzen....150
Neuroſtät....118
Neſſelfieber (Elfves)....129
Neugeborene Kinder....304
Neuralgie, deutſches und engliſches Mittel....78, 79
Frauen- 81
Geſichts- 82
Im Kopf 80
Pillen 80
Symptome 26
Niedriges Land, fiebergefährlich....100
Nieren-Entzündung, Heilung....262
Symptome 26
Krankheit, Bright's 163
Krankheiten 218
Norton'ſche Salbe....106
Nothwendige Gegenſtände für die Wochenſtube..297
Nux vomica, Vergiftung durch dieſelbe....48

O.

Oeffentliche Redner....129
Oeffnendes Anodyn 209
Oeffnungsmittel bei Entbindungen.... 304
Oel, Hamlins' Wizard....43
Zauber 43
Ohnmacht bei Geburten....304
Anfälle 199
Ohr-Geſchwülſte 83
Schmerzen 82
Opodeldoc-Liniment 44
Orientaliſcher Balſam 42

P.

Painkiller, Perry Davis 43
Gegen Cholera ꝛc 138
Painters' Colic....239
Patent-Liniment....43
Pericarditis....253
Perry Davis' Painkiller 43
Petroleum gegen Schwindſucht....121
Pfeffermünzthee für Kranke....323
Pfeilwurz....325
Pflaſter für geſprungene Haut....105
Gewürz-....110
Gegen Rückenſchmerzen....109
Pflanzen, giftige....294
Pflichten der Hebamme....297
Piles, Heilung....194, 195
Symptome 26
Pillen, Abführ-....144
Alterativ-....45
Zum Blutſtillen....259
Gegen Epilepſie....221
Leber-....144, 254
Neuralgie-.... 80
Schüttelfroſt-.... 93
Tomiſche....284
Verſtopfungs-....47
Aus Wallnuß....145
Pimples....143
Placenta praevia....294
Pleuriſy....200
Pneumonia 25
Typhoid....202
Pocken, Heilung 67, 74
Impfen dagegen 76
Narben 75
Polypen in der Gebärmutter....282
In der Naſe 84
In der Scheide 282
Pox, Chicken-....32, 232
Prickelhitze....204
Prurigo....112
Puls....179
Purulentes Geſchwür....245

Q.

Seite.

Quetſchungen, Liniment dagegen....44, 105
Quickſalbe....106
Quinine, ſiehe Chinin.

R.

Radway's Ready Relief.... 43
Rectum, Bluten deſſelben.... 46
Recepte.... 34
Redner und Sänger (Heiſerkeit)....129
Reinlichkeit....314
Reinigung, monatliche....271
Monatliche, aufhören derſelben....278
Monatliche, Hemmung 274
Uebermäßige....276
Wiederherſtellung....276
Mittel.... 72
Reisbrei für Kranke....319
Kaffee....320
Pudding für Kranke....324
Reizbare Geſchwüre....246
Reizſalbe....111
Rheumatismus, acuter.... 30
Blutreinigung zur Heilung deſſelben.... 30
Entzündlicher.... 33
Goldöl.... 33
Heilmittel....28, 29, 42, 151
Liniment.... 42
Symptome.... 27
Tinctur....291
Rickets....32, 201
Riſſige Haut....105
Ruhe....107
Robinſon's Liniment.... 42
Salbe....105
Rohe Eier für Kranke....323
Rohes Petroleum gegen Schwindſucht....121
Roſe, Heilung....188
Symptome.... 15
Rothe Ruhr.... 28
Tropfen....218
Rothweinpunſch für Kranke....324
Rothlauf an den Lenden....34, 201
Der Naſe.... 60
R. R. R.... 43
Rückenſchmerz....38, 44, 109, 217
Ruhe....314
Ruhr, rothe.... 13
Bei Kindern....304

S.

Sänger Heiſerkeit der....129
Säuglinge, Leibweh....289
Wunde Rippen....289
Salbe gegen Bräune....109
Gegen Brandwunden....107
Gegen Entzündungen....111
Franzöſiſche....207
Grüne....108
Gegen Hühneraugen....169
Gegen innere Schmerzen....107
Gegen Jucken 110, 111
Für Haut, wenn ſie geſprungen iſt....105
Magnetiſche....111
Morton'ſche....106
Robinſon's....108
Für Schnittwunden....105
Für Scropheln....152
Salbeithee....323
Salicylſaures Natron....159
Salpeterblei gegen Pocken....76
Sal. Soda....289
Salt Rheum....235

Seite.

Salzwasser zum Waschen....221
Samendrüse-Erweiterung....190, 196, 214
Fluß....190, 224
Säuferwahnsinn, Heilung....199
Symptome....11
Saugflaschen....304
Säure im Magen....200
Saure Milch....319
Scald head....286
Schädliche Dünste....249
Scharlachfieber, Behandlung mit Schwefelsäure 66
Bösartiges....267
Limonade dagegen....66
Milchkur dagegen....64
Mildes....25
Symptome....28
Vorbeugungsmittel....68
Zeitdauer der Ansteckungsgefahr....67
Schlaf....114, 202
Bei Entbindungen....,304
Schlaflosigkeit....113
Schlaffe Gedärme....148
Schlaganfall....24
Schlagfluß....141
Schlangenbisse....108
Schmerzenstiller, siehe Painkiller.
Schnitte, Blutungen dadurch....50, 111
Frische....90
Schnur bei Geburten....296
Schorf....85
Schürfungen....152
Schwammgewächse im Ohr....86
Schwämmchen....304
Schnupfenfieber....132
Schüttelfrost....93, 96, 97, 100, 133
Schwache Frauen....285
Schwäche der Nerven....220
Im Rücken....217
Schwangerschaft....289, 291, 292
Schwären....4
Schwefel gegen ansteckende Krankheiten....72
Heilung gegen Diphtheritis....52
Schweineschmalz....57
Beulen....60, 61
Schwinde....29
Schwindsucht, Heilung....119, 121, 126, 127, 128
Symptome....9
Schwitzen....223
Schwitzprozeß....260
Scott's Dr. Kur gegen Diphtheritis....55
Seekrankheit....170
Seifensalbe....288
Seitenstechen, Heilung....200, 240
Symptome....29
Senfpflaster....139
Shingles....24, 201
Skarlatina....256
Skropheln, Heilung....151, 152
Symptome....29
Slippery Elm....231
Sodbrennen....118
Sommersprossen....142
Sonnenbrand....112
Sonnenstich, Heilmittel....141
Symptome....29
Speisen für Wöchnerinnen....298
Ueberhaupt....315
Spirituosen....176
Stadien der Geburt, drei....296
St. Antoniusfeuer....15
St. Veitstanz....140
Starrkrampf im Mund....90
Staub in den Augen....101
Steife Gelenke....88

Seite.

Stein....48
Steißgeburt....301
Stiche von Bienen....218
Stichwunden....89
Stillen, Hemmung der Milch dabei....286
Bei Wöchnerinnen....308
Stillung des Blutes....289
Stimmverlust....129
Stimulant für geschlechtliche Schwäche....190
Stramonium....103, 105
Strychnin-Vergiftung....48
Stuhlgang der Kinder....202
Bei Schwangeren....295
Styptic Colloid als Mittel gegen Blutung..51, 139
Sumach, giftig....108
Summer complaint....205, 234
Symptome der Krankheiten....1
Syphilis, Heilung....213
Symptome....29
Syrup gegen Beulen....62

T.

Tabak als Gift....108
Schädlich für die Augen....220
Schädlich für das Gedächtniß....220
Schädlich für den Magen....188
Tamarindenwasser....319
Tapioca Rahm-Pudding für Kranke....294
Taubheit....83
Temperatur für Kranke....325
Terpentinspiritus....104
Teras (heilendes Klima)....123, 153
Thee....117
Für Kranke....320
Theerpflaster....297
Thonerde....294
Tiefes Wasser....105
Tinctur gegen Rheumatismus....39
Von Gileadblüthen-Balsam....244
Tip Top Tonic....93
Todtgeburt....312
Tollwuth....140
Tonic für geschlechtliche Schwäche....190
Für Nervenschwäche....220
Tonisch-alterative Pillen....80
Tonisches Elixir gegen Schüttelfrost....99
Pillen....284
Tonsilitis....150
Trinkwasser....244
Tripper, Behandlung....215
Behandlung, ohne Einspritzung....216
Französische Kur....216
Symptome....19
Trockenes Abreiben....221
Bauchweh....239
Tropfen, rothe....218
Trusb, Heilung....236
Symptome....26
Tumors....224
Turnbull's Dr., Bandwurmmittel....155
Typhöses Lungenfieber....30
Typhoid Pneumonia....30, 202
Typhus, Heilung....68, 70
Kaffeetur....71
Symptome....30

U.

Uebelkeit....110
Bei Schwangeren....289
Uebelriechender Hals....287
Ueberflutbung....289
Ueberhäutung der Augen....166
Ueberhitzung....106

Seite.

Ulcers....245
Ulmenrinde....231
Umschläge, heiße....230
Hefe-....231
Hopfen-....230
Slippery elm....231
Unangenehmes Uriniren....289
Unempfindlichkeit....255
Unfähigkeit zu zeugen....189
Unglücksfälle....101
Unmäßiger Spirituosengenuß....176
Unruhe....118
Unterdrückung der Menses....274
Unterhaltung bei Wöchnerinnen....298
Unterleib, Erweiterung desselben....291
Unterstützung des Dammes bei Geburten....300
Unthätigkeit der Leber....145
Unverheirathete....178
Unvermögen zu zeugen....21
Urin zu halten....208
Uriniren, unangenehmes....289
Urin-Leiden....207
Mittel....225
Bei Schwangerschaft....294
Tröpfeln desselben....186
Uterine Hemorrhage....49
Uterus-Krankheiten....280

V.

Veitstanz, Heilmittel....130
Symptome....31
Veränderung der Brüste bei Schwangeren....291
Verbrennung durch Schießpulver....85
Ueberhaupt....101
Verdauungsschwäche....12, 145, 158
Verfaulte Zähne—Schmerzen....84
Vergiftung durch Bilsenkraut....103
Durch Epheu....103
Durch Giftteiche....103
Durch Schlangenbisse....103
Durch Stramonium....103
Durch Strychnin....48
Durch Sumach....103
Durch Tabak....103
Ueberhaupt....101
Vermeidung von Aufregung für Wöchnerinnen....308
Verrenkungen, Chloroform dagegen....44
Ueberhaupt....173, 219
Verstauchungen, Chloroform dagegen....44
Verstopfung, Heilung....47, 48, 145
Symptome....32
Bei Schwangeren....292
Vorbeugungsmittel gegen Scharlachfieber....66
Vorzeitige Geburt....1

W.

Wärme....314
Wärter für Kranke....313
Wäschewechsel für Wöchnerinnen....308
Wallnußpillen....145
Warme Luft für neugeborene Kinder....304
Warzen....168
Washington's, General, Erkältungsrecept....132
Waschen mit Salzwasser....221
Von neugeborenen Kindern....304
Wasser, heißes....225
Wasserbrechen, Heilung....237
Symptome....32
Wasserlassen, schmerzhaftes....208

Seite.

Wasserruhr....151
Wassersehen, Heilung....282
Symptome....21
Wassersucht, Symptome....32
Syrup....46
Wechselfieber, Heilung....98
Symptome....2
Wehen....296
Weibliche Beschwerden....284
Schwäche....284
Weinwürze....319
Weißer Fluß....215, 277, 284, 289
Weizensuppe für Kranke....315
Wespenstiche....218
White's Dr., Heilmittel gegen Rheumatismus....34
Nerven Camphergummi....44
Wiederbelebungsmittel....86
Wiederherstellung nach Erschlaffung....65
Der Menses....276
Wildes Fleisch....240
Windpocken, Heilung....240
Symptome....32
Winter-Husten....132
Krähe....45
Wizard Hamlin's Oel....43
Wochenbett, wahrscheinliche Zeitdauer....282
Wochenstube....296
Wöchnerin, Kleidung für sie....296
Wollfaden bei der Geburt....299
Würmer, Heilung....154
Symptome....23
Wunde Brüste....293, 296, 299
Finger....60
Lippen....299
Lippen bei Säuglingen....299
Wurmmittel, eklektisches....154
Wunden, Balsam dagegen....107
Blutende....51
Giftige....234
Stich-....89
Wunder Schlund, Großmutter Mittel....58
Homöopathische Heilung....55
Thee dagegen....59
Verschiedene Mittel....59

Z.

Zahnen der Kinder....205
Zahngeschwüre....150
Zahnweh, Ely's Mittel....117
Neuralgisches....80, 83
Tropfen von Dr. Chase....84
Zauberöl....43
Zehennägel, eingewachsene....244
Zerstoßenes Eis....276
Zertheilung der Milch....308
Zeugungsunvermögen....21, 189
Zimmerwechsel für Wöchnerinnen....308
Zinklösung gegen ansteckende Krankheiten....72
Zitronen....182
Zitterkrampf....140
Zittermahl....238
Zuckerkrankheit....19
Zunge....179, 180, 181
Lähmung....143
Zusammenziehung des Mastdarms....249
Der Muskeln....36
Zwiebeln gegen Bräune....116
Geröstete....147
Syrup....183

Allgemeines Inhaltsverzeichniß.

Seite.

A.

Abkühlung von Brot ... 380
Abweichen bei Rindvieh ... 717
Acker, wie viele Zwiebeln er enthält ... 553
Aetzende Seife für Kleider ... 540
Agricultur ... 786
Agricultural-College in Jowa, Methode desselben, Eier zu conserviren ... 568
Alabaster-Cement ... 559
Alcohol, siehe Alkohol.
Allen's Haarfärbemittel ... 651
Alice's Gingerbread ... 386
Alkoholhaltige Puddingsauce ... 342
Essig ... 596
Allen's Wagenschmiere ... 644
Allgemeines über Pudding ... 339
Allgemeiner Theil des Werkes ... 326
Alpacakleider aufzufrischen ... 536
Alter der Pferde zu bestimmen ... 674
Seidenkleider zu waschen ... 544
Federbetten aufzufrischen ... 572
Plan für Icing ... 377
Altbackener Brotpudding ... 352
Brotpudding mit Frucht ... 358
Altmodisches Maisbrot ... 336
Ameisen zu vertreiben ... 588–604
Amerikanische Erbsensuppe ... 433
Bolognewurst ... 524
Ammonia-Cookies ... 387
Angelaufene Silbersachen zu poliren ... 551
Angeschwollene Säcke bei Kühen zu curiren ... 707
Anmerkung der Herausgeber ... 390
Anstrich gegen Läuse in Geflügelhäusern ... 772
Dunkler ... 811
Weißer ... 870
Schwarzer auf Holz ... 811
Für Fußböden ... 813
Apies ... 399
Aepfel, Motten daraus zu vertreiben ... 575
Brot ... 337
Fritters ... 391
Fruchtkuchen ... 391
Getrocknete ... 486
Kuchen ... 404
Compot ... 489
Compot von getrockneten ... 404
Schnitzel ... 485
Gewürzte ... 489
Butter ... 486–487
Schnee ... 488
Schnee No. 2 ... 488
Pastete ... 371
Entferner ... 550
Pudding No. 1 ... 348
Pudding No. 2 ... 348
Pudding No. 3 ... 348
Pudding No. 4 ... 348
Pudding No. 5 ... 348
Pudding No. 6 ... 349
Gedörrte ... 490
Charlotte ... 490
Für Schweine ... 767
Omelette ... 490
Säure, zu kochen ... 490

Seite.

Aepfel-Preserve ... 490
Paradies ... 490
Gelee ... 491–509
Gelee, grüner ... 491
Dumplings ... 491
Für Pferde ... 702
Süße als Gericht ... 493
Custard ... 497
Weinessig ... 595
Custard ... 492
Pie ... 492
Bird's Nest Pudding ... 492
Jelly ... 509
Cider-Jelly ... 509
Short Cake ... 491
Tapioca-Pudding ... 493
Turn Over ... 374
Armer Mann Pudding ... 354
Kuchen ... 395
Artischoken ... 766
Asche für's Vieh ... 712
Zum Düngen von Obstbäumen ... 798
Zum Weizendüngen ... 787
Athembruch bei Pferden ... 687
Aufbewahrung von Fleisch ... 417
Von Schinken ... 420
Von Wurst ... 422
Von Kuchen ... 377
Von Eiern ... 561
Auffrischung von Kleidern ... 534–536
Speisen ... 535
Farbe für Kleider ... 536
Aufgegangene Kuchen ... 397
Aufklebezettel, Lack dafür ... 815
Aufzug vom Keller ... 596
Augenwasser für Pferde ... 680
Ausgezogener Honig ... 821
Ausgezeichnete Colickur ... 812
Ausschlag bei Kuchen ... 709
Austern, gekochte ... 454
Gebratene ... 455
Escalopirte ... 455
Fritters ... 456
Hühnerpie ... 455
Omelette ... 456
Mais ... 456
Pie ... 374
Suppe ... 520
Auswahlkuchen ... 397
Austrocknenlassen bei Kuchen ... 706

B.

Backen, Abkühlen nach demselben ... 330
Des Backwerks ... 367
Pulver dazu ... 376
Recept ... 646
Backfische ... 459
Werk No. 1 ... 365
Werk No. 2 ... 365
Bälle ... 336
Bandkuchen ... 378
Bandoline ... 653
Bannocks ... 476
Bark Shanty Seife ... 598

Seite.

Barnum's Recept Schweinefüße zu rösten....452
Baron Briffe's Reispudding....353
Bäume, benagte, zu restauriren....796
Bezüglich Bohrer zu prüfen....797
Benagte....796
Zu markiren....802
Stärke, zu erzielen....801
Unfruchtbare....798
Forst....801
Bay Rum für Barbiere....655
Beefballen....440
Beefsteak....419
Zu schmoren....441
Pudding....360
Mit Zwiebeln....442
Zu braten....439
In Crackerkrumen zu braten....442
Beerenschnitzel....485
Beeten....478
Aufzubewahren....614
Beine....796
Räudige bei Geflügel....780
Benzin....588
Benzole....588
Bereitung von Hefe....328
Berkshire Schweine....755
Bervick Schwammkuchen....394
Beschneiden von Fruchtbäumen....794
Beste bekannte Hefe....331
Bienenzucht....817
Bienenstiche zu heilen....547
Bienenfeinde....827
Billige Politur....812
Birnenmehlthau....797
Cultur....799
Biscuit....329
Mit Backpulver....406
Bälle....441
Mit Soda....406
Zum Frühstück....406
Southern....407
Blähungen bei Vieh....708
Blätterteig....456
Blanc Mange....354
Von Reis....475
Blasenentzündung bei Pferden....687
Blaßrothe Farbe....636
Blattläuse....577
Blau für Baumwolle....631
Bläue für Kleider....627
Blech zu reinigen....804
Kannen-Cement....558
Pfannen zu reinigen....560
Blumentöpfe zu malen....549
Kohl zu züchten....560
Bob des Seekochs Suppe....432
Böcke....741
Bodenstreifen bei Bienenzucht....820
Bohnenmehl für Vieh....725
Suppe....427
In weichem Wasser zu kochen....550
Mit Rahm....427
Getrocknete....493
Aufgewärmte....494
Grüne....494
Bohrkäfer zu vertilgen....795
Bohren in Glas....810
Borax beim Waschen....524
Belgische Methode....524
Sein Werth....527
Zum Vertreiben von Schwaben....527
Als Zahnpulver....528
Gegen Schwaben....547
Boß-Cement....557
Boston Creamkuchen....383

Seite

Boston Kuchen....397
Cream Toast....495
Baked Beans....493
Bower's Barbiermittel....651
Braham's weißer....770
Braun für Wolle....630
Leinen zu waschen....542
Briffe Baron Pudding....353–354
Brocat Shawls zu reinigen....541
Brocken, Gericht....443
Brödchen No. 1....408
No. 2....408
No. 3....408
No. 4....408
Aus Grahammehl....408
Broiler....439
Brombeerenpudding....359
Cultur....635
Brot, altmodisches....335
Aepfel....337
Altes zu braten....496
Bostoner....335
Warum Butter aufgeschmiert wird....566
Corinthen....332
Eigenschaften deffelben....326
Extra-Mais....335
Frühstück....330
Graham....333
Graham mit Soda....333
Geröstetes....494
Gutes....326–328
Herstellung deffelben....326
Indianisches....334
Aus Kartoffeln....331
Kornmais....334
Kruste....329
Krumenpudding....361
Kürbis....337
Mais....334
Minnesota....335
Neapolitanisches....332
Krumen....495
Neu-englisches....324
Pfannenkuchen....415–496
Pudding....349–350
Von Tante Rachel....332
Aus Reis....332
Römer....325
Roggen....334
Setzhefen....326
Gebraten nach Schinken....496
Schwarz....334
Gedämpftes....334
Zum Thee....335
Unterzubringen im Küchenraum....330
Weitberühmtes südliches....335
Weißkorn....326
Weizen....334
Gedämpftes....334
Western....332
In Teig zu backen....496
Wiener....330
Brühe, Indische....435
Schottische....431
Zu Kartoffeln....483
Brustlehnen....813
Brut....780
Faule....808
Buchweizen-Pfannenkuchen....413
Teig frisch zu halten....414
Für Geflügel....774
Buckeye Pfannenkuchen....397
Buffalo Kuchen....396
Bügeleisen zu reinigen....548
Bunte Taschentücher zu waschen....544

Seite.
Bushelmaß zu machen ... 573
Butter ... 657
Beim Kuchenbacken ... 375
Schwammkuchen ... 394
Pfirsich ... 487
Apfel ... 487
Kürbis ... 488
Cherry ... 489
Citronen ... 489
Goldranbig zu machen ... 657
Spanische ... 489
Warum sie auf Brot geschmiert wird ... 566
Im Sommer zu halten ... 660
Nußbraune Farbe derselben ... 634
Im Winter zu machen ... 659
Mr. h-Käse ... 666
Zu färben ... 658
Zu bereiten ... 657
In Brine ... 660
Feste ... 660
Preis ... 660
Buttern ... 658

C.

Calcimining ... 816
Calico zu waschen ... 595
Calomel gegen Schweinecholera ... 761
Cambridge Pudding ... 351
Camphor-Eis ... 655
Canton Soy ... 503
Caramellen ... 592
Carrotten zuzubereiten ... 550
Einzumachen ... 550
Carrageen-Custard ... 497
Cashmere-Kleider zu reinigen ... 596
Catsup, verbesserter ... 504
Mushroom ... 506
Tomatoe ... 506
Trauben ... 507
Gurken ... 507
Currant ... 507
Cement, Dr. Choris' Magic ... 557
Wozu er gut ist ... 557
Für Blechkannen ... 558
Kleister ... 559
Für Leder ... 615
Glas ... 559
Marmor ... 560
Alabaster ... 560
Für Eisenarbeit ... 814
Porzellan ... 559
Japanesischer ... 559
Hof ... 557
Zum Kleben ... 609
Für allgemeine Zwecke ... 814
Charlotten-Pudding ... 349
Charlotte Polonaise ... 383
Chase's Frau, Schammkuchen ... 393
Cherry-Butter ... 489
Chester-Pudding ... 351
Chilisauce ... 504
Chowder ... 460
Chlorsaurer Kalk gegen Ratten ... 603
Chocolade-Icing ... 377
Jellykuchen ... 391
Creams ... 592
Gelee ... 510
Cholera, Disinfection ... 695
Bei Vieh ... 717
Choris Dr. Magic Mender ... 557
Chow Chow ... 504
Cider vor Gährung zu bewahren ... 635
Circullos auf Pflanmenblumen ... 800
Citronat ... 577

Seite.
Citronat beim Kuchenbacken ... 375
Citronenkuchen ... 379
Gelee ... 509
Für Geleekuchen ... 511
Schwammkuchen ... 394
Butter ... 489
Essenz ... 498
Extrakt ... 598
Clam Chowder ... 460
Clark's Methode, Wasser weich zu machen ... 546
Cocoanußkuchen ... 381
Cocusnuß-Jellykuchen ... 382
Jones ... 382
Drops ... 382
Zuckerwerk ... 592
Codfische ... 457
Coffee-Jelly ... 510
Cold Slaw ... 505
Mit Rahm ... 505
Mit weißem Ueberguß ... 505
Combs ... 824
Concret ... 615
Condition Powder ... 685
Conditorplan für Icing ... 377
Condy's Fluid ... 439
Cookies ... 387–397
Copirtinte ... 627
Corinthen beim Kuchenbacken ... 375
Brot, süßes ... 382
Kuchen ... 391
Cornbread, Southern ... 385
Stärkkuchen ... 383–384
Cosmetic ... 654
Cotswold-Schafe ... 743
Cottage-Pudding ... 343
No. 2 ... 344
No. 3 ... 344
No. 4 ... 344
Crackers ... 416
Zu Beefsteak ... 441
Cracknels ... 476
Creamkuchen, Bostoner ... 388
Creameries ... 661
Cream-Tartar beim Backen ... 376
Croquettes mit Rahm ... 441
Crullers ... 411
Culinarische Abtheilung des Buches ... 336
Currant-Catsup ... 507
Currie von Huhn ... 429–464
Powder ... 506
Essig ... 597
Custard Jelly Kuchen ... 387
Apfel ... 497
Für Kuchen ... 387
Carragien ... 497
Von Reis ... 475
Zu machen ... 496
Frosting ... 497
Ohne Eier ... 497
Kornmehl ... 498
St. James ... 497
Franz. Tapioca ... 497
Ersatz dafür ... 498
Cutworms zu vertreiben ... 551

D.

Damenstiefel aufzufrischen ... 539
Dampfstift ... 816
Dampfröhren zu verschließen ... 604
Dandruff zu entfernen ... 656
Dänischer Pudding ... 351
Decken, wollene, zu reinigen ... 597
Delikate Kuchen ... 389
Hühnersuppe ... 433

Seite.
Delmonico's Ersatz für Hasch 441
Fleischsauce 459
Desinfection nach Cholera 625
Deutsches Silber zu löthen 809
Diarrhoe bei Rindvieh 709
Bei Menschen 717
Dodgers 336
Doughnuts 411
Druckerschwärze aus Kleidern zu entfernen 538
Dulce de Lece 489
Dunkler Kuchen 395
Teig 378
Roth für Wolle 631
Wallnußholzanstrich für Möbel 811
Düngung 787
Von Obstgärten 794
Durchnadel bei Pferden 693
Durchschlagen 426
Durchzeichnen, Papier dazu 810
Dutch Turkey 448

E.

Ebenholzanstrich 811
Eier beim Kuchenbacken 375
Mit Schinken 450
Gehackt, Pudding daraus 344
Rahmpudding mit Aepfeln 348
Kuchen 394
Gebratene, zum Frühstück 496
Muffins 461
Pflanze 478
Zuträglichkeit derselben 470
Der Gesundheit dienlich zu kochen 470
Im Neste 472
Für Typhuskranke 471
Melang-Gelee 471
Setz 471
Rühr 471
Kuchen 394
Omeletten 471
Maiskuchen 410
Zu conserviren 560
Von September bis Mai aufzubewahren 561
Von September bis April frisch zu halten 561
Zwei Jahre aufzubewahren 561
Neun Monate zu erhalten 562
Sechs Monate frisch zu halten 562
Zwei Jahre frisch zu erhalten 563
Zu conserviren, Methode von Frau Noyes 563
Zu conserviren, Methode des Agricultural-College in Jowa 563
Zu conserviren, Schweizer Methode 564
Geschlecht derselben 564
Aufzubewahren in kalten Speichern 616
Eisfressende Hennen 780
Einfacher Kuchen 404
Politur 811
Einfangung von Schwärmen 823
Eingemachtes Obst 600
Einmachgläser, Sigellack dafür 565
Einmachen von Früchten 512
Einpökeln von Schinken 420–421
Einrammen von Pfosten 568
Einsalzen von Schinken 417
Eisenbut gegen Roup 779
Eishäuser zu bauen 588
Eisenarbeit, Cement dafür 814
Eisenverzierung blank zu machen 805
Rostfrei zu halten 807
Eisenzäune anzustreichen 813
Eley's Haarfärbemittel 651
Englische Fütterungsmethode 734
Pflaumenpudding 340
Pudding mit Mandeln 351
Enten zu backen 498
Brut 709
Zu rösten 457
Entfernung alten Anstrichs 814
Enthaltsamkeitsgelübde 570
Ensilage 730
Für Milchkühe 737
Congreß 738
Epizootie 686
Erbsen-Pieckruste 367
Suppe 433–434
Für Schafe 749
Ranken, Heu daraus zu machen 574
Erdbeeren-Cultur 621, 622, 623
Farbene Puddingsauce 345
Mehl 725
Einzumachen 513
Floß No. 1 353
Floß No. 2 355
Floß No. 3 355
Floß No. 4 355
Kuchen 404
Erkrankte Rinde 797
Erlangung von Bienenvölkern 818
Ersatz für Pudding 354
Für Hasch 441
Escaloped Pastinaken 454
Essenzen 498
Für Gefrornes 499
Essig aus Zucker 594
Aus Molasses 594
Aus Hopfenhefe 594
Aus Mais 595
Aus Tomatoes 596
Essu's Faute, Buchweizen-Pfannenkuchen 413
Etiquettenholz 802
Eulen zu fangen 619
Everton Taffy 591
Excellent Cookies 367
Extra Maisbrot 355
Extrakts beim Kuchenbacken 373
Aus Orange 593

F.

Fabrikarbeiten, Seife für solche 633
Fachausdrücke, medizinische 817
Fallkuchen 400
Fallschultern 382
Falsche Ente 457
Fancy Roll Jelly Kuchen 382
Farbenflecken aus Kleidern zu entfernen 538
An Fenstern zu beseitigen 540
Farbe aus Seide zu entfernen 537
Auf Pflanzen zu bewahren 549
Für häusliche Zwecke 629
Far Famed South Cornbread 335
Farina-Gelee 510
Farmerei, erfolgreiche 786
Farmer's Edelstein-Kuchen 400
Farmgeräthe, Anstrich dafür 813
Fässer zu reinigen 560
Faules Fleisch 438
Bei Vieh 707
Brut 838
Federbetten aufzufrischen 572
Feigenkuchen 391
Pudding 347
Ueberreife 489
Feines Unterzeug zu waschen 542
Möbelpolitur 811
Fenster, Farbe davon zu entfernen 540
Zu waschen 544
Fenzpfosten 566
Fetten von Geflügel 788

Seite.

Fett beim Kuchenbacken 375
Fetthacken bei Pferden 696
Feuerscherer Anstrich 814
Field Turnips 794
Filtriren 426
Finger-Abdrücke von Thüren zu beseitigen 540
Feige für die Wäscherin 541
Merkmale von Spiegeln zu entfernen 625
Fische 437
Zu backen 459
Zu braten 438
Kugeln 458
Shad 459
Cod 458
Fistel bei Pferden 699
Flanell zu waschen 535–543
Vor Motten zu schützen 812
Zu bleichen 537
Flecken bei Schafen 768
Feldrüben 794
Feldfrüchte, Gewicht derselben 793
Flecken von Messing zu beseitigen 804
Fleisch 417
Aufzubewahren 417
Bälle 443
Brot 448
Faules 438
Gepreßtes 421
Kaltes 441
Koch 426
Kuchen 448
Pökel 417
Geschwulst bei Vieh 707
Rauch 417
Rind 417
Gepreßtes 421
Sauce 459
Schwein 418–449
Mit Zwieback 361
Fliegenleim 690
Vertreibung 439
Flöhe zu vertilgen 566
Flügel von Bienenköniginnen zu beschneiden 804
Fluid, Condy's 439
Flußgalle bei Pferden 698
Form-Kuchen 381
Forstbäume 801
Französischer Chocolade-Jelly-Kuchen 380
Rahmkuchen 388
Tapiola-Custard 497
Sauce für Salat 501
French Toast 496
Fricasse 373
Von Hühnern 463
Frisches Rindfleisch 447
Frösche zu bereiten 461
Frucht zu verpacken 615
Aufzubewahren 616
Ueber Winter zu halten 790
Schlagteig-Pudding 336
Kuchen 391–412
Brödchen 407
Bäume vor Kaninchen zu schützen 795
Zu pflegen 793
Zu beschneiden 794
Vor Mäusen zu schützen 794
Gegen Rindenläuse zu schützen 796
Frühstück-Brödchen 407
Lab 330
Biscuits 406
Wecken 402
Waffeln 407
Von Dr. Lewis 574
Früchte beim Kuchenbacken 375
Einzumachen 512

Seite.

Fugen, Kitt dafür 816
Füllen rückwärts gehen zu lassen 672
Profit des Aufziehens derselben 671
Abzurichten 671
Halfterziehen derselben zu kuriren 671
Gebiß für sie 670
Zu überwintern 670
Einbrechen derselben 669
Fußbodenanstrich 814
Futter für Pferde 701
Für alte Pferde 702
Für Kühe 705
Für Schweine 764–765
Für Geflügel 773

G.

Gänse 769
Gebackenes Boston Schwarzbrot 335
Melonenkürbis 518
Gebäude, Anstrich dafür 813
Gedämpftes Schwarzbrot 334
Gefäße zum Obstkochen 484
Geflügel 437–769
Futter 773
Zu verpacken 785
Regeln dafür 782
Zu fetten 783
Gefülltes Rindherz 447
Gehaltstabelle 621
Gebackte Eier, Pudding 344
Gehülster Mais 516
Gekochtes Fleisch 438
Gekochtes Mittagessen 426
Gelatine mit Icing 378
Gelberüben-Suppe 434
Farbe 634
Rüben 508
Für Rindvieh 721
Gelees aus Brombeeren 359
Aus Rothwein 510
Aus Tomatoes 511
Aus Farina 510
Aus Reis 511
Aus Citronen 511
Aus Quitten 510
Aus Chocolade 510
Gemahlenes Hühnerfutter 781
Gemeinnütziges 804
Gemüse 473
Gepreßtes Rindfleisch 421
Gerösteter Schinken 450
Schweinsfüße 452
Melonenkürbis 518
Turkey 580
Spanferkel 580
Gerollte Rindseite 446
Gerstensuppe 430
Gesalzener Schweinefleisch-Pudding 347
Geschlecht der Eier zu bestimmen 564
Gespaltener Weizen-Pudding 353
Gestelle für Bienen 820
Getreidewürmer 610
Getrocknete Früchte 375
Rindfleisch 443
Gewebe zu waschen 545
Gewicht von Korn 793
Tabelle 377
Gewöhnlicher Kuchen 397
Gewürze beim Backen 375
Kuchen 397
Kuchen von Tante Jwey 397
Eier-Suppen 430
Für Kalbfleisch 469
Gingerbread 385–386

Seite.
Gingerbread-Cookies ... 387
Drops ... 386
Snaps ... 385
Evangelines ... 385
Gitterwerke, Anstrich dafür ... 813
Glacehandschuhe zu reinigen ... 538
Wieder herzustellen ... 539
Steifeln zu reinigen ... 539
Glanz von Stahl zu erhalten ... 808
Leinen herzustellen ... 548
Tinte ... 628
Auf Möbeln zu bedecken ... 811
Glascement ... 559
Glaserkitt zu entfernen ... 593
Glasglocken zu reinigen ... 810
Glas abzubrechen ... 810
Zu bohren ... 810
Kitt ... 815
Lack ... 815
Glasur-Pikruste ... 366
Gletscherkuchen ... 389
Glückliche Landwirthe ... 803
Golden Buck ... 467
Goldäpfel zu reifen ... 549
Betten zu reinigen ... 808
Grahambrod ... 332
Mehl beim Kuchenbacken ... 404
Gems ... 409
Brödchen ... 408
Muffins ... 408
Graue Farbe ... 633
Green Corn ... 429
Grillen zu vertreiben ... 551
Großmutter-Apfelpie ... 372
Grüner Apfelgelee ... 491
Grütze, schottische ... 431
Guinea-Geflügel ... 785
Gummi zum Kleben ... 608
Gurken-Catsup ... 507
Frische ... 507
Für Townleute ... 612
Käfer davon fern zu halten ... 612
Anbau derselben ... 613
Gußeisen zu löthen ... 810
Gutes Brot ... 326–328

H.

Haare, überflüssige zu vertilgen ... 655
Färbemittel ... 651
Oel ... 651
Infume ... 652
Wäsche ... 652
Wuchsmittel ... 652
Italienisches ... 652
Indisches ... 653
Zu bleichen ... 654
Habichte zu fangen ... 619
Von Geflügel fern zu halten ... 786
Hachez ... 463
Hafermehl ... 475
Für's Vieh ... 730
Kuchen ... 410
Seife ... 666
Schleim ... 435
Für Geflügel ... 774
Grütze ... 476
Sturz ... 477
Hair Tonic ... 651
Ham Balls ... 450
Hammel-Stew ... 452
Harte Seife ... 529
Wasser weich zu machen ... 545
Hasen-Pie ... 373
Cotelettes ... 444
Hasch, Ersatz dafür ... 441
Haushalts-Memorandum ... 647
Hausthiere ... 668
Häute zu gerben ... 645
Häufeln von Kartoffeln ... 792
Head Cheese ... 451
Heaves bei Pferden ... 700
Hefe, Bereitung derselben ... 328
Beste bekannte ... 331
Wiener ... 330
Schmalzkuchen ... 411
Heidelbeer-Pudding ... 360
Hennen ... 769
Die Eier fressen ... 780
Herausgeber, Anmerkung derselben ... 830
Hermits ... 391
Herzog von Cambridge Pudding ... 351
Heu aus Erbsenranken ... 574
Himbeeren-Cultur ... 694
Himmelblau für Seide ... 630
Hirschsteaks ... 443
Hitze des Ofens ... 376
Hiving ... 822
Hochzeitskuchen ... 393
Hohes Horn beim Vieh ... 706
Holländischer Apfelpudding ... 348
Holz gut zu erhalten ... 567
Abgelagertes ... 816
Arten, verschiedene, anzustreichen ... 811
Holzasche zum Düngen ... 555
Holzkohle für Schweine ... 763
Für Geflügel ... 774
Zu verbrennen ... 763
Honig, künstlicher ... 490
Essig ... 827
Pudding ... 359
Ausgezogener ... 821
Hope Liniment für Pferde ... 695
Hopfenhefe, Kartoffelbrot daraus ... 331
Hornvieh ... 704
Hot Cross Buns ... 401
Slaw ... 505
Hoven beim Vieh ... 708
Hubbard-Melonen von Käfern zu befreien ... 601
Hühnerpie ... 372
Suppe ... 429
Rahmsuppe ... 429
Hash ... 444
Stew ... 452
Cholera ... 763, 775, 776
Fricasse ... 463
Currie ... 464
In Erbsen ... 465
Indisches Recept ... 465
Zu kochen ... 466
Relish ... 466
Salat ... 502
Zipp ... 778
Zucht ... 787
Hüte dich, Mädchen ... 571
Hufbeulen bei Pferden ... 684
Hummersalat ... 502
Hundekräte ... 565
Von Strychninvergiftung zu retten ... 565
Flöhe von denselben zu vertreiben ... 566
Hypotheken ... 573

J.

Ice Cream ... 498
Icing für Kuchen ... 377
Rasch hart ... 377
Mit Chocolade ... 377
Italienischer Käse ... 468
Indian Pudding ... 361

Seite.

Indian-Pudding No. 1 ... 361
No. 2 ... 362
No. 3 ... 362
No. 4 ... 362
No. 5 ... 362
Rust ... 408
Zwieback ... 408
Currie Powder ... 506
Indianisches Maisbrot ... 334
Altmodisch ... 335
Mus ... 518
Indische Pfannenkuchen ... 415
Brühe ... 435
Grüne Erbsensuppe ... 433
Spargelsuppe ... 433
Haarmittel ... 653
Ingwer-Cookies ... 400
Bier ... 638
Inhalt des zweiten Theils ... 326
Insecticidium ... 605
Iowa College, Recept desselben für Anstrich ... 813
Irish Stew ... 453
Von Steak ... 453
Italienisches Haarwuchsmittel ... 653
Jägerpudding ... 350
James St. Pudding ... 352
Jams ... 508
Japanischer Cement ... 559
Jelly Bag ... 508
Rolls ... 382
Kuchen ... 382
Jelline ... 644
Jersey-Kühe ... 713
Jochochsen ... 704
Johannisbeeren zu pfropfen ... 582
Würmchen zu vertreiben ... 578, 579, 580
John Johnston's Farm, Düngung derselben ... 787
Joints zu verkitten ... 816
Junge Hühner ... 466

K.

Käfer von Kartoffeln fernzuhalten ... 792
Von Gurken fernzuhalten ... 612
Von Gartenranken fernzuhalten ... 785
Zu vertreiben ... 606–607
Käse, italienischer ... 463
Feiner ... 665
Zu versenden ... 665
Fabrikation ... 666
Fabrik, Kosten derselben ... 666
Käserei ... 662
Kaffeekannen zu reinigen ... 580
Kuchen ... 391–393
Kaiserkuchen ... 395
Blau ... 630
Kalbskopfkäse ... 443
Leber ... 444
Brust ... 445
Fleisch, escalopirt ... 469
Gelee ... 469
Gewürztes ... 469
Mit Currie ... 469
Sauce ... 470
Kälber zu ziehen ... 715
Im Winter zu füttern ... 716
Kalk zu düngen ... 787
Bei Seife ... 582
Gegen Käfer ... 580
Kalkchlorrinde ... 796
Kaltes Fleisch ... 441
Rindfleisch ... 444
Kaltwasserkuchen ... 397
Kamine, feuerfeste ... 551
Kammertuch zu waschen ... 535–541

Seite.

Kaninchen ... 795
Kansas Methode für Pork und Beans ... 494
Puffs ... 384
Karmosinroth für Wolle ... 631
Kartoffeln, sieben Methoden sie zuzubereiten ... 479
Brot ... 331
Aus Hopfenhefe ... 331
Kuchen ... 395, 396, 488
Pasteten ... 371
Süße ... 371
Törtchen ... 396
Stew ... 454
Salat ... 501
Hash ... 476
In Scheiben ... 488
Kugeln ... 481
Mit Eiern ... 481
Muschelformung gegähret ... 488
Neue ... 481
A la Creme ... 482
Saratoga Methode ... 481
In Milch ... 482
En Caisse ... 482
In der Schachtel ... 482
Mit Zwiebeln ... 482
Mit Schnitzchen ... 488
Aufzubewahren ... 790
Zu bebauen ... 790–791
Käfer ... 792
Süße zu überwintern ... 790
Pudding No. 1 ... 361
Pudding No. 2 ... 361
Kastanien-Pudding ... 347
Kautschuck für Stiefeln ... 644
Kentucky Korn Dodgers ... 408
Keuchen bei Pferden ... 687–700
Kies für Geflügel ... 774
Kinder, Haferschleim für solche ... 436
Kirschenbutter ... 489
Kitt ... 814
Für Eisen ... 814
Für Gummi ... 815
Für Fugen ... 816
Für Lecke ... 816
Klauenseuche bei Schafen ... 752
Fäule bei Schafen ... 751
Klebestoff ... 607–608
Kleider zu reinigen ... 527–535
Aufzufrischen ... 534
Kleie für Pferde ... 708
Kleister ... 609
Kneten des Brotteigs ... 328
Kochapfel, Motten damit zu entfernen ... 575
Koch-Recepte ... 327
König der Puddings ... 353
Kohl, Käfer davon fern zu halten ... 617
Gebacken mit Käse ... 506
Cut-Worm zu entfernen ... 551
Kohle für Schweine ... 768
Kohlenasche ... 561
Kokusnußmilch ... 465
Kolik bei Pferden ... 688
Kölnisches Wasser ... 653
Kopfkäse ... 444
Korn zu füttern ... 768
Für Schweine ... 765
Gebraten ... 494
Für Geflügel ... 774
Rustern ... 494
Brot, weitberühmtes ... 335
Zum Stallfüttern ... 768
Südliches ... 336
Zum Sommerfüttern ... 768
Maisbrot ... 334
In der Blüthe zu schneiden ... 789

Seite.

Kornmehl-Custard ... 498
Stark-Pudding ... 363
Mehl für's Vieh ... 728
Dodgers ... 410
Pfannenkuchen ... 413
Futter ... 727
Speisen vor Ratten zu schützen ... 573
Kothgruben zu desinfiziren ... 626
Krätze bei Schafen ... 753
Kräuter, süße ... 521
Krippensetzen ... 678
Krupern, deutsche ... 397
Kruste ... 367
No. 1 ... 365
No. 2 ... 366
Pie No. 1 ... 365
Pie No. 2 ... 366
Pudding ... 343
Krystall-Leim ... 814
Kuchen ... 375
Abkühlung desselben ... 375
Aepfel ... 405–412
Apfelfrucht ... 391
Armer Mann's ... 395
Aufzubewahren ... 376
Aufgegangener ... 397
Auswahl ... 397
Zu backen ... 375
Band ... 378
Bemerkungen im Allgemeinen ... 376
Berwick ... 394
Boston Cream ... 388
Buffalo ... 396
Butterschwamm ... 394
Chocoladen ... 381
Chocoladen-Jelly ... 380–381
Citronen ... 379
Schwamm ... 394
Cocoanut ... 381
Cocusnuß-Jelly ... 382
Corinthen ... 392
Cornstarch ... 383
Cornstärke ... 384
Custard-Jelly ... 387
Delicate ... 390
Dunkler ... 395
Einfacher ... 404
Erdbeer ... 404
Eierrahm ... 394
Fall ... 400
Farmer's Edelstein ... 400
Feigen ... 391
Form ... 381
French Soap ... 381
Frucht ... 392
Gewöhnlicher ... 397
Gewürzter ... 397
Ginger Drop ... 395
Gletscher ... 389
Hafermehl ... 410
Hefen-Schmalz ... 411
Hochzeits ... 398
Jced ... 383
Jelly ... 383
Jelly Rolls ... 382
Käse ... 412
Kaffee ... 391–393
Kaiser ... 394
Kaltwasser ... 397
Kansas ... 384
Kartoffel ... 395–396
Kürbis ... 404
Lady ... 383
No. 2 ... 383
Lemon-Jelly ... 379

Seite.

Kuchen ohne Milch ... 379
Marble ... 378
Marmor ... 378
Martha ... 378
Mildthätigkeits ... 395
Muskatnuß ... 397
Mutter-Erdbeerkuchen ... 404
National ... 394
Obstmost ... 395
Ohne Eier ... 394
Ohio ... 397
Orange-Jelly ... 379–380
Pflaumen ... 412
Pfund ... 395
Premium Frucht ... 393
Prince of Wales ... 394
Rock ... 397
Rahm ... 388
Schwamm ... 394
Rolly Jelly ... 382
Rosinen ... 391
Sallie Long's ... 398
Sallie Lunn's ... 398
Saratoga ... 388
Schaum ... 388
Schnee ... 388
Schneeberg ... 388
Schottischer ... 388
Scotch Oat ... 405
Schmalz ... 411
Schwamm ... 388
Sponge-Jelly ... 389
Syrup ... 398
Weicher ... 398
Schwamm ... 394
Tante Lucy's ... 397
Thee ... 388
Vanille ... 397
Watermelon No. 1 ... 379
Watermelon No. 2 ... 379
Wurst ... 494
Küchenzettel ... 437
Küchlein aufzuziehen ... 774
Kümmel-Cookies ... 389
Kuhe, Durham ... 714
Küchlein zu füttern ... 769
Kühe zu füttern ... 704
Kubeuter, angeschwollene ... 707
Künstlicher Honig ... 499
Kupfer zu reinigen ... 804
Kürbisbrot ... 397
Kuchen ... 404
Pie ... 270–380
Gebacken ... 371
Schmackhafter ... 371
Butter ... 498

L.

Lack für Postmarken ... 815
Lady-Finger ... 393
Indische ... 393
Kuchen ... 393
Kuchen No. 2 ... 393
Laib, Frühstück ... 330
Lammbrust ... 448
Hafermehl für dasselbe ... 720
Landwirth, Glück desselben ... 808
Landwirthschaftliches ... 786
Laugenseife ... 820
Läuse von Pflanzen zu vertreiben ... 577
Von Geflügel zu vertreiben ... 577
Auf Füllen ... 708
Bei Küchlein ... 776
An Schweinen ... 768

Seite.

Leber-Hash ... 444
Lecke, Kitt dafür ... 816
Leder-Kitt ... 815
Leichdorn bei Pferden ... 684
Leim ... 609
Flüssigen ... 814
Leinsamen für Lämmer ... 720
Lemon Jelly-Kuchen ... 379
Ohne Milch ... 379
Pie ... 369
Mit Eierrahm ... 369
Mit Rosinen No. 1 ... 369
Mit Rosinen No. 2 ... 369
Syrup ... 640
Für Sarsaparilla ... 640
Sauce ... 348
Lewis Dr., Frühstück ... 573
Lieblings-Pudding-Sauce des Verfassers ... 345
Linnen, feuerfestes ... 590
Liquid zum Haarkräuseln ... 654
Liquör für Kinder ... 359
Loafkuchen ... 389
Locken bei feuchtem Wetter ... 658
London Braun ... 634
Losreißen bei Pferden ... 708
Löthen von Silber ... 809
Von Gußeisen ... 810
Love Knot ... 383

M.

Mab's Königin, Pudding ... 358
Maden ... 796
Mais-Austern ... 456
Brot ... 334
Mehlbrödchen ... 409
Breibereitung ... 516
Kuchen ... 410
Einfacher ... 410
Einzumachen ... 514
Klöße ... 517
Suppe ... 427
Gehülster ... 515
Essig ... 565
Stauden für Kühe ... 726
Für Milchkühe ... 726
Trockene ... 727
Majonais für Salat ... 501
Makaronen ... 400
Suppe ... 430
Makrelen ... 459
Mandel-Icing ... 377
Pudding, englischer ... 351
Beim Kuchenbacken ... 375
Marbletkuchen ... 378
Markenholz ... 802
Markiren von Bäumen ... 802
Markirtinte ... 754
Marmelade ... 859–508
Marmor-Cement ... 559
Marquisen wasserdicht zu machen ... 590
Marthakuchen ... 378
Matten zu machen ... 646
Mästen der Schafe ... 750
Schweine ... 766
Mäuse zu vertreiben ... 601
Von Feldern zu vertilgen ... 795
Medizinflaschen ... 565
Medizinische Fachausdrücke ... 831
Mehl zu Kuchen ... 375
Thau zu entfernen ... 548
Auf Sträuchern zu verhüten ... 583
Fütterung bei Kühen ... 706
Meiereien ... 661
Melange ... 461

Seite.

Melken ... 661
Melonenbau ... 792
Kürbis, gebacken ... 518
Geröstet ... 518
Messing zu reinigen ... 804
Milch beim Kuchenbacken ... 376
Kühe zu füttern ... 718
Toast No. 1 ... 495
No. 2 ... 495
No. 3 ... 495
Geben bei Kühen zu erhöhen ... 705
Suppe ... 428
Zu setzen ... 657
Fieber bei Kühen ... 704
Lauf zu befördern ... 705
Mildthätigkeitskuchen ... 395
Mineral für Schweine ... 764
Mince-Pie No. 1 ... 367
No. 2 ... 368
Falscher No. 1 ... 368
No. 2 ... 368
No. 3 ... 368
Mintsauce ... 506
Mockturtel ... 422
Rinderzunge ... 446
Möbel anzustreichen ... 811
Zu poliren ... 811
Mohrrüben ... 550
Molasses beim Backen ... 375
Mortgage ... 572
Motten aus Teppichen fern zu halten ... 582
In Aepfeln ... 575
Mrs. Rice's Gingerbread ... 386
Müffchen von Reis ... 475
Muffins ... 391
Zum Thee ... 391
Eier ... 461
Münzsauce ... 448
Mush ... 391
Mus ... 518
Muskatnußkuchen ... 397
Muslin zu waschen ... 535–541
Bleichen ... 548
Mutter-Erdbeerenkuchen ... 404

N.

Nachschwärmen der Bienen ... 824
Nackenübel ... 689
Nägel eintreiben in abgelagertes Holz ... 816
Nähmaschinenöl ... 816
Nahrstoff von Kuhfutter ... 728
Navhta ... 538
National-Kuchen ... 384
Nanking zu färben ... 686
Neapolitanisches Brot ... 332
Pudding ... 351
Zwieback ... 332
Neu-englisches Recept für Schwarzbrot ... 334
Art zu waschen ... 523
Nickelplattirung ... 806
Nierenfett-Pudding ... 357
Wurm bei Schweinen ... 768
Norwegischer Frühstücks-Kuchen ... 412
Nudelsuppe ... 431
Nuß-Torte ... 411

O.

Oberflächen zu reinigen ... 810
Glatte, zu kitten ... 815
Obstgärten zu düngen ... 794
Flecken zu beseitigen ... 537–542–547
Im Allgemeinen ... 484
Butter ... 486

Seite.

Obstbaumschulen ... 754
Mostkuchen ... 596
Trockenes ... 599
Einzumachen ... 600
Bäume, Rinde zu erneuern ... 797
Oculiren ... 582
Oel für Pferde ... 688
Bei hoher See ... 636
Zum Putzen ... 644
Tuch für Mistbeete ... 590
Aus Seide zu entfernen ... 537
Ofenheizen beim Backen ... 403
Hitze ... 376
Rohr zu reinigen ... 560
Ohio Kuchen ... 397
Omelette mit Schinken ... 450
Von Austern ... 456
Orangen Jelly-Kuchen ... 379
Eis ... 499
Extract ... 593
Pie ... 389
Pudding ... 347
Osterwecken ... 401

P.

Paint zu reinigen ... 810
Paradiesäpfel ... 490
Pudding ... 343
Parfümsäcke ... 653
Parisian Ice Cream ... 498
Parmesankäse mit Rarebit ... 469
Parsnips ... 478
Pasteten, Abkühlung derselben ... 390
Aus Apfeleierrahm ... 371
Aus Kartoffeln ... 371
Kruste ... 365
Pfirsich ... 371
Aus süßen Kartoffeln ... 371
Zubereitung derselben ... 364
Pastinaken ... 454
In Milch ... 478
Für Pferde ... 702
Pearline ... 533
Pech aus Seidenzeug zu entfernen ... 537
Pelze, Motten daraus zu entfernen ... 812
Pfannen ... 376
Kuchen ... 415
Pfeffer gegen Zipp ... 777
Pferde, Allgemeines über sie ... 668
Schlagende ... 676
Auszuwählen ... 673
Böse, zu bändigen ... 675
Alter derselben zu erkennen ... 674
Zu beschlagen ... 675
Kolik ... 681
Würmer ... 681
Arbeitszeit derselben ... 669
Pfirsich-Butter ... 487
Feigen ... 489
Zu backen ... 485
Fritters ... 485
Pudding ... 348
Getrockneter ... 350
Pie ... 371
Pflanzen wachsen zu machen ... 577
Pflaumen-Pudding No. 1 ... 340
No. 2 ... 341
No. 3 ... 342
No. 4 ... 342
No. 5 ... 342
No. 6 ... 343
No. 7 ... 348
Bau ... 800
Pfundkuchen ... 395

Seite.

Philadelphia Rahmtorte ... 396
Pianos zu poliren ... 811
Piccadilli ... 504
Pickles ... 597
Pies, Aepfel ... 372
Abkühlung derselben ... 330
Apple Turn-Over ... 374
Austern ... 374
Pudding ... 348
Eierrahm ... 370
Gekochter Eierrahm ... 370
Großmutter's ... 372
Hasen ... 372
Hühner ... 385
Kruste No. 1 ... 385
Kruste No. 2 ... 386
Kruste No. 3 ... 387
Glasur ... 386
Kürbis ... 370
Gebackener ... 371
Schmackhafter ... 371
Lemon ... 388
Eierrahm ... 388
Rosinen No. 1 ... 389
Rosinen No. 2 ... 388
Minced No. 1 ... 387
Minced No. 2 ... 388
Falsche No. 1 ... 388
Falsche No. 2 ... 388
Falsche No. 3 ... 388
Turn-Over ... 374
Orange ... 389
Oyster ... 374
Rabbit ... 373
Rahm No. 1 ... 370
Rahm No. 2 ... 370
Schinken ... 372
Unserer Väter ... 384
Pinwürmer bei Pferden ... 709
Plattirte Schnallen zu reinigen ... 808
Pökeln von Fleisch ... 417
Von Schinken ... 418
Poetische Rathschläge ... 569
Polenta ... 518
Politur für Silbersachen ... 551
Ueberhaupt ... 811
Poor Man's Gingerbread ... 396
Pop-Overs ... 409
Pork und Beans ... 494
Cake ... 409
Porridge, Scotch ... 431
Portweingelee ... 510
Porzellan-Cement ... 559
Preisbutter ... 660
Premium Frucht-Kuchen ... 392
Preserve von Pfirsichen ... 508
Propfen ... 582
Palmetto Flanell-Cake ... 407
Puree ... 504
Puter zu rösten ... 461
Poptorn-Pudding ... 347
Pottasche zum Düngen ... 790
Prince of Wales Kuchen ... 384
Puddings ... 330
Alkoholartige Sauce dazu ... 342
Allgemeines darüber ... 339
Altbacken Brot ... 352
Altbacken Brot No. 2 ... 358
Apfel ... 348
Short-Cake ... 349
Süßer ... 349
Eierrahm ... 349
Armer Mann's ... 354
Weihnachts-Pflaumen ... 343
Weiß ... 345

Seite.

Pudding, Weizen....353
Yantee....348
Yorkshire....350
Orangen....347
Paradies....343
Pfirsich....348
Getrocknet....350
Pflaumen No. 2....341
No. 3....342
No. 4....342
No. 5....342
No. 6....343
No. 7....348
Baron Brisse's....353
College....343
No. 2....344
Schnell bereitet....344
No. 4....344
Cambridge....351
Charlotten....349
Chester....351
Dänischer....351
Eier....344
Rahm....349
Englischer Pflaumen....340
Feigen....347
Gehackter Eier....344
Heidelbeer....360
Honig....359
Indian No. 1....362
No. 2....362
No. 3....362
No. 4....362
No. 5....362
Jäger....350
Kartoffel....360
No. 2....360
Kastanien....347
Königin derselben....353
Kuchen....343
Mab's....353
Mandel....351
Neapel....351
Nierenfett....357
Rachel's, Tante....359
Rahm....344
No. 2....344
No. 3....353
Rascher....355
Reis, Baron Brisse's....353
Sago No. 1....346
No. 2....346
No. 3....346
No. 4....346
Schlagteig....355
No. 2....356
No. 3....356
No. 4....356
No. 5....356
No. 6....356
No. 7....357
Schnee No. 1....345
Schnell bereiteter Cottage....344
Schwammkuchen....352
Schweinefleisch....347
Schwimmende Insel....354
No. 2....354
Starke Sauce dazu....342
St. James....353
Stutzer....344
Süßkartoffel....361
Talg....339
Tante Rachel's....349
Tapiocamehl....351
Verfasser's Lieblings....345

Seite.

Pudding, Vogelnest....349
Pyrethrum-Pulver gegen Käfer....604

Q.

Quittengelee....510
Marmelade....512
Zum Aepfeleinmachen....512
Erfolgreiche Zucht....800

R.

Rabittpie....373
Rachel Tante Pudding....359
Rahmbackwerk....366
Cookies....388
Kuchen....388–399
Pie No. 1....370
No. 2....370
Gekochter....370
Schwammkuchen....394
Croquettes....441
Pudding No. 1....344
No. 2....344
No. 3....353
Rarebit, wälscher....467
Rascher Pudding....355
Rathschläge, poetische....569
Ratten zu vertreiben....573
Zu vernichten....601–604
Raub der Bienen....385
Räuchern von Fleisch....417
Von Schinken....417
Räude bei Pferden....689
Bei Geflügel....780
Raupen zu zerstören....587
Raute für Cholera....776
Recepte, vermischte....523
Reellität im Geschäft....620
Rehgrau für Wolle....631
Reinigung von Kleidern....526–535
Von wollenen Decken....527
Von Alpacakleidern....536
Wollenen Hauben....540
Glacestiefeln....540
Von weißem Pelz....540
Von Brocat-Shawls....541
Wollstoff....542
Von Fässern....560
Reis, sein Werth....473
Blanc Mange....475
Gelee....511
Brot....332
Custard....475
Indische Methode....465
Merange....474
Pfannenkuchen....415
Jelly....511
Rother....475
Schnee....475
Pudding, Baron Brisse's....352
Südliche Methode....474
Suppe....430
Waffeln....411
Rhabarber einzumachen....513
Rhode Island Chowder....460
Roast Beef....446
Robbenbraune Farbe....633
Robert Weather's Haarmittel....651
Rock Cream....498
Rockkuchen....397
Roggen als Futter....789
Roggenbrot....334
Fall, Tassenkuchen....409
Gedämpftes....334

Seite.

Roggenbrot, neues ... 518
Neues englisches ... 324
Roll Jelly Kuchen ... 382
Römerbrot. ... 335
Rosenöl ... 538
Käfer zu vertreiben ... 580–605
Rosinen beim Backen ... 375
Kuchen ... 391
Ohne Zucker ... 391
Rostflecken aus Leinen zu entfernen ... 547
Aus Stahl zu entfernen ... 807
Rother Reis ... 475
Rothwein-Gelee ... 510
Roup bei Geflügel ... 778
Pillen ... 779
Rubber, Kitt dafür ... 815
Stiefeln auszubessern ... 645
Rübensuppe ... 434
Für Pferde ... 703
Für Schweine ... 766
Gelbe, für Rindvieh ... 722
Aufzubewahren ... 614
Rühreier ... 471
Rumsorbet ... 618
Rusk, Indian ... 408
Rich Jumbles ... 390
Rinde, benagte ... 796
Läuse ... 796
Zu erneuern ... 797
Rindfleisch ... 417
Getrocknetes, mit Eiern ... 443
Zu braten ... 444
Suppe ... 430
Herz ... 447
Kopf-Käse ... 443
Leber ... 444
Zunge ... 447
Rindvieh fett zu machen ... 729

S.

Saatkorn zu conserviren ... 789
Mais ... 792
Sago-Pudding ... 346
Salad Bowl ... 502
Salat ... 500
Zubereitung desselben, kalt ... 500
Heiß ... 500
Sauce ... 447
Zuthaten zu Tomatoes ... 501
Kartoffel ... 501
Hummer ... 502
Hühner ... 502
Salbe für Pferde ... 688
Für Fettkühe ... 703
Gegen Läuse bei Geflügel ... 772
Saleratus beim Backen ... 375
Sallie Long's Kuchen ... 398
Sallie Lunn's Kuchen ... 398
Salmiak bei Wäsche ... 546
Gegen Bienen ... 547
Salpetersäure um Flecken zu entfernen ... 551
Gegen Käfer ... 605
Salzbesenbrot No. 1 ... 336
No. 2 ... 337
Salz für Milchkühe ... 711
Gegen Würmer ... 712
Butter gegen Zipp ... 777
Zum Düngen ... 787
Für Schafe ... 748
Sammetrahm ... 407
Sandtorte ... 390
Sandwich-Pfannenkuchen ... 412
Saratoga Theekuchen ... 388
Kartoffelzubereitungsart ... 481

Seite.

Sattelgalle ... 686
Sauce zu Pudding ... 341
Zu Kalbfleisch ... 470
Zu Hühnerfleisch ... 470
Für die Tafel ... 503
Chili ... 504
Aepfel ... 490
Für Beefsteak ... 504
Sellerie ... 503
Minz ... 503
Säue am Ferkelfressen zu hindern ... 707
Saure Aepfel ... 490
Schafe ... 744–746
Schafslaus ... 753
Scharlachflannel zu waschen ... 543
Schattenbäume ... 800
Schaumkuchen, Frau Chase's ... 398
Scheeren der Schafe ... 740
Scheiben ... 594
Honig ... 600
Schill zu entfernen ... 656
Schindeln, feuerfeste ... 589
Schindeldach-Anstrich ... 814
Schinkenbälle ... 450
Einzusalzen ... 417
Mit Omelette ... 449
Pie ... 373
Pökeln ... 417
Toast ... 450
Schlagteig-Pudding No. 1 ... 355
No. 2 ... 356
No. 3. ... 356
No. 4. ... 356
No. 5. ... 356
No. 6. ... 356
No. 7. ... 357
Schleim-Entleerung bei Rindvieh ... 709
Schmalzkuchen ... 411
Schmalz beim Backen ... 375
Schmorbraten ... 445
Schmuck zu reinigen ... 808
Schnee von Reis ... 475
Kuchen ... 398
Pudding ... 345
No. 2. ... 345
Schneeberg-Kuchen ... 398
Schneidewürmer zu vernichten ... 612
Schnell bereiteter Pudding ... 344
Schorf an Schweinen ... 768
Schornsteine zu bauen ... 551
Schottischer Kuchen ... 396
Brühe ... 431
Fleisch ... 447
Karbonnade ... 447
Scotch Oatkuchen ... 354
Porridge ... 431
Schrunde bei Pferden ... 696
Schultinte ... 541
Schuppenkäfer ... 577
Schutz für Dampfröhren ... 605
Schutzdächer zum Melken ... 661
Schwaben, Borax dagegen ... 537–547
Zu vertreiben ... 583–584
Schwamm zu vernichten ... 607
Kuchen ... 392–396
Schwärmen der Bienen ... 622
Schwartenmagen ... 473
Schwärze für Kleiderstoffe ... 629–630
Schwarzes Papier zum Zeichnen ... 810
Schwarzbrot ... 334
Schwefelseife ... 534
Als Desinfectionsmittel ... 625
Schwefel gegen Roup ... 779
Für Schafe ... 748
Schweine ... 755

Seite.
Schweine, Zucht ... 758
Cholera ... 757–761
Im Herbst zu behandeln ... 575
Karbonnaden ... 451
Fleisch ... 449
Pudding ... 347
Hülse ... 451
Schweizer Methode, Eier zu conserviren ... 564
Schwimmende Insel Pudding No. 1 ... 354
No. 2 ... 354
Scours bei Rindvieh ... 709
Scrapbücher ... 815
Scrapple ... 451
Segeltuch-Anstrich ... 814
Seide, Flecken daraus zu entfernen ... 537
Band zu waschen ... 525
Kleider zu reinigen ... 525
Seife, harte ... 529
Weiche ... 529
Bark Shanty ... 528
Harte mit Lauge ... 530
Harte mit Soda ... 530
Fett und Kalk ... 532
Weiche mit Lauge ... 532
Gegen Fett auf Dielen ... 533
Aus verdorbenem Fett ... 533
Für Schmiede u. s. w ... 533
Gesundheits ... 534
Schwefel ... 534
Theer ... 534
Aetzende ... 540
Gegen Schweine-Cholera ... 763
Self-Rising Bread ... 336
Selleriesuppe ... 439
Sauce ... 503
Puree ... 503
Essig ... 597
Semmeln ... 405
Shad zu kochen ... 457
Shampo ... 652
Siegellack für Medizinflaschen ... 565
Zu Einmachgläsern ... 550
Silbersachen zu poliren ... 550
Zu waschen ... 809
Plattirte zu poliren ... 806
Deutsches zu löthen ... 809
Silos bauen ... 730
Snow Cream ... 498
Soapine ... 533
Sodaseife ... 530
Kuchen ... 408
Im Brot ... 333
Beim Kuchenbacken ... 376
Soft Jumble ... 390
Sommergetränke ... 659
Southern Cornbread ... 335
Biscuits ... 407
Spanferkel, geröstet ... 520
Spanische Pfannenkuchentorte ... 396
Butter ... 489
Spargelsuppe ... 433
Spath bei Pferden ... 690
Spinnen zu vertreiben ... 583
Sponge-Kuchen ... 380
Squash ... 479
Stahl zu härten ... 807
Stahlstruß ... 806
Stallfütterung für Kühe ... 726
Stammeln zu heilen ... 616
Starke Puddingsauce ... 343
Staubbäder für Geflügel ... 771
Stehenlassen des Teigs ... 331
Steifheit bei Pferden ... 687
Stews ... 452–453
Kartoffel ... 454
Seite.
Stews, Venetianischer ... 454
Stiefeln ... 643
St. James Brotpudding ... 362
Chowder ... 460
Custard ... 497
Stock ... 435
Storeschweine ... 766
Stottern zu heilen ... 616
Strawberry-Cake ... 404
Ice Cream ... 498
Streichmittel für Pferde ... 688
Stutzerpudding ... 344
Südliches Kornbrot ... 335
Verbessert ... 336
Süße Kartoffel zu conserviren ... 789
Corinthenbrot ... 332
Kartoffel-Pudding ... 361
Mais einzumachen ... 514
Kornsuppe ... 429
Pastete ... 371
Kuchen mit Soda ... 408–488
Sugar-Cookies ... 397
Suppen ... 426
Erbsen ... 433–434
Amerikanische Erbsen ... 433
Bohnen ... 427
Gelbe Rüben ... 434
Gersten ... 430
Gewürz ... 430
Hammel ... 431
Indische Spargel ... 433
Kartoffel ... 426
Hühner ... 429
Mit Rahm ... 427
Korn ... 429
Mais ... 427
Maklaroni ... 430
Milch ... 428
Nudel ... 431
Reis ... 430
Prentische ... 433
Rindfleisch ... 430
Schottische ... 431
Sellerie ... 429
Spargel ... 433
Terrapin ... 433
Tomatoe ... 428
Turtey ... 433
Wildpret ... 434
Zwiebel ... 435
Sweeny bei Pferden ... 694
Sweetcornsuppe ... 429
Syruptuchen ... 393
Schwammkuchen ... 394

T.

Tabak gegen Zipp ... 777
Taffy, Everton ... 591
Aus Molasses ... 592
Talg-Pudding ... 358
Tanninthee für Würmer ... 682
Tampfing ... 566
Tante Esty's Buchweizen-Pfannenkuchen ... 413
Tante Lucy's Gewürzkuchen ... 397
Tante Rachel's Pudding ... 359
Tapeziren ... 617
Tapioca-Pudding ... 351
Taschentücher zu waschen ... 544
Taube, geröstete ... 466
Teig, Ansetzen desselben ... 328
Dunkler ... 378
Kneten desselben ... 328
Stehenlassen desselben ... 331
Telegraphenpfähle vor Fäulniß zu bewahren ... 566

Seite.

Teller ... 496
Teppiche zu waschen ... 544
Gegen Motten zu schützen ... 559–611
Terrapinsuppe ... 432
Thee, Brot dazu ... 335
Gebäck ... 389
Kuchen ... 388
Theer gegen Ratten ... 606
Seife ... 534
Flecken zu entfernen ... 538
Ticket-Schreiber's Tinte ... 628
Tinte für Schulzwecke ... 541
Stahlmarken ... 602
Glanz ... 628
Unauslöschliche ... 628
Flecke zu entfernen ... 537
Tischmesser von Rost zu befreien ... 608
Toilette ... 651
Wasser ... 656
Wasser für Damen ... 656
Tomatoes als Dessert ... 490
Escaloped ... 498
Catsup ... 506
Essig ... 506
Topfbraten ... 445
Transferiren von Bienenstöcken ... 818
Trampeln bei Pferden im Stalle ... 690
Traubensaft ... 508
Einzumachen ... 513
Wilde ... 508
Gelee ... 511
Treibhäuser ... 590
Treublau für Wolle ... 631
Truthühner ... 769
Turkey zu rösten ... 462
Geröstet ... 520
Gebraten ... 463
Hachez ... 463
Turn-Over-Aepfel ... 374
Pie ... 374
Puddings ... 374
Twist Cakes ... 411

U.

Uebelbefinden bei Füllen ... 686
Uebelriechendes Fleisch ... 498
Ueberbein ... 690
Ueberdruß bei Pferden ... 688
Ueberflüssige Haare zu vertilgen ... 655
Ueberreife Feigen ... 489
Ueberwinterung von Bienen ... 825
Im Freien ... 826
Nach Dr. Chase's Methode ... 826
Unauslöschliche Tinte ... 628
Unfruchtbare Bäume ... 798
Ungarisches Gras ... 727
Ungegohrene Weine ... 638
Unkraut zu entfernen ... 587
Unserer Väter Pie ... 364
Unterzeug zu waschen ... 542
Unverdaulichkeit bei Pferden ... 716

V.

Väter Unserer Pie ... 364
Vanillekuchen ... 397
Velvet Cream ... 407
Venetianischer Stew ... 454
Verbessertes Kornbrot ... 336
Verbrennung ... 488
Verdauung bei Pferden ... 676
Verdorbenes Fett ... 533
Verfassers Lieblingssauce ... 345
Vergleichende Werthe der Wurzeln ... 722

Seite.

Vermischte Recepte ... 391
Vermont Johnny Cake ... 410
Verpackung von Frucht ... 635
Von Geflügel ... 785
Verrenkung bei Pferden ... 686
Verschiedenes, Inhalt ... 396
Gerichte ... 427
Versengtes Leinen weiß zu machen ... 548
Versilberungspulver ... 609
Versetzung von Bienenstöcken ... 818
Verzierungen aus Metall zu reinigen ... 606
Vieh fett zu machen ... 720
Füttern ... 722
Vitriol als Farbe ... 633
Vogelnest-Pudding ... 349–402
Vögel zu verscheuchen ... 616
Von Feldern fern zu halten ... 612
Völker der Bienen einzufangen ... 818

W.

Waben ... 824
Wachs zum Propfen ... 804
Tuch glänzend zu machen ... 549
Wachsen der Pflanzen zu befördern ... 577–601
Wälscher Leckerbissen ... 467
Rarebit ... 467
Wände auszubessern ... 558
Waffeln mit Hefe ... 411
Aus Reis ... 411
Zum Frühstück ... 407
Wagenschmiere, Allen's ... 644
Wallnußholz anzustreichen ... 811
Schwarz anzustreichen ... 814
Wandanstrich ... 816
Wanzen zu vertreiben ... 586
Warner's Dr., Pökel-Recept ... 421
Waschen, neue Art ... 523
Mit Borax ... 594
Von Flannel ... 535
Von Schafen ... 741
Von Muslin ... 525–541
Von Kammertuch ... 525–541
Von Calico ... 525–541
Von Seidenband ... 525–541
Der Zähne ... 588
Von bunten Taschentüchern ... 544
Von Scharlachflannel ... 543
Waschflüssigkeit, praktische ... 523
Unschädliche ... 523
Anzufertigen ... 523
No. 1 ... 523
Neue Art ... 523
Wenig Reiben ... 524
Wäscherin, Fingerzeige für sie ... 541
Wasser, hartes weich zu machen ... 545
Nach Clark's Methode weich zu machen ... 546
Für Geflügel ... 773
Gruben zu bauen ... 587–588
Waterices ... 408
Mit Lemon ... 409
Melonenkuchen No. 1 ... 379
No. 2 ... 379
Wecken ... 401
Frühstücks ... 401
Oster ... 401
Süße, leichte ... 406
Wegerich zu zerstören ... 617
Weiche Seife ... 529–532
Zum Hausreinigen ... 532
Gegen Fett ... 532
Weihnachtspflaumen ... 343
Weinflecken aus Zeug zu entfernen ... 541
Wein, ungegohrener ... 638
Weiß-Kornbrot ... 336

Seite.

Weiße Puddingsauce 345
Füße bei Pferden 676
Sago-Pudding No. 1. 346
No. 2. 346
No. 3. 346
Pelz zu reinigen 540
Cement 559
Weizenkleie 656
Zu düngen 786
Waschen desselben 788
Brot 334
Pudding 353
Weltberühmtes Kornbrot 325
Wespenstiche, Salmiak dagegen 547
Western Rural Brot 332
Wiener Brot 330
Wildpretsuppe 434
Wilde Enten 456
Trauben 637
Winke für Behandlung von Fleisch 436
Winter-Sellerie 619
Legende Hennen 780
Succotasch 494
Fütterung von Kühen 720
Wollene Decken zu reinigen 537
Hauben zu reinigen 540
Wolle von Schafen 741
Stoff zu reinigen 542
Gegen Motten zu schützen 553
Worcester Sauce 509
Wurst, Bologna 423
Gewürz dafür 422
Lange aufzubewahren 423
Herbadt für Kuchen 494
Würmer bei Pferden 662
Würgen bei Rindvieh 707
Würzkraut 453
Wurzeln für Kühe 790
Cultur 794
Vergleichende Werthtabelle derselben 792
Kraut 458

Y.

Seite.

Yorkshire Pudding 350

Z.

Zäune anzustreichen 613
Zahme Enten zu backen 456
Zahnschmerztropfen 618
Pulver 598
Zarte Gewebe zu waschen 545
Zerhackte Wurst für Kuchen 494
Zeug wasserdicht zu machen 560
Zinketiquetten 802
Zinnreinigung 809
Zinsentabelle 691
Raten 641
Zipp bei Geflügel 717
Zuchtstuten 672
Mütter 742
Säue 766
Zucker beim Backen 375
Werk 591
Zungentoast 450
Zustandspulver für Pferde 665
Zuträglichkeit der Eier 470
Zweicent-Frühstück 574
Zweiter Theil, Inhalt 396
Zwieback 399, 402, 407
Neapolitanischer 333
Mit wenigen Eiern 402
Ohne Eier 402
Zwiebelsuppe 435
Zum Beefsteak 441
Mit Milch 473
Mit Beeten 476
Gegen Würmer 553
Gegen Erkältung 553
Bau 554
Auswüchse zu vermeiden 555
Zucht 555
Wie viele ein Acker hervorbringt 558

Filmed 1983

DR. CHASE'S

COMPLETE RECEIPT BOOK AND FAMILY PHYSICIAN.

If You Find This Book Valuable,

and we feel sure you will,

Please Recommend It To Your Friends.

A copy can be secured at any time by sending to F. B. Dickerson Company, Detroit, Michigan, if there is not an agent in your neighborhood.

ANY ONE CAN SELL A DOZEN OR UPWARDS OF THESE BOOKS EASILY IN HIS IMMEDIATE NEIGHBORHOOD.

Good Agents Wanted at All Times.

filmed 1983

UNIVERSITY OF
3 9015 06397 0241